

## Padres: ¿Qué sabe su familia acerca de la seguridad alimentaria?

En la escuela, su hijo(a) ha estado aprendiendo acerca del rol que tienen los científicos de alimentos en la creación de comida sana y saludable. ¡Además, aprendieron que ellos también deben procurarse a sí mismos una alimentación segura! Utilicen este juego para poner a prueba los conocimientos de su familia sobre los alimentos. A continuación, visíten [scholastic.com/befoodsafe](http://scholastic.com/befoodsafe) para encontrar más materiales divertidos con los que proteger la salud de su familia.

# LLEGA PRIMERO

**CÓMO JUGAR:** Coloca una pieza para jugar (como una moneda) en la SALIDA. Toma turnos empleando un dado para avanzar la cantidad de espacios que salga al tirar el dado. Luego sigue las instrucciones en el recuadro que te toque. Si respondes una pregunta del cuestionario correctamente, puedes volver a tirar el dado (las respuestas se encuentran a continuación). El primer jugador en alcanzar la LLEGADA es el ganador.



Cortas todas las verduras en la misma superficie que utilizaste para cortar carne cruda. Retrocede 3 espacios.	1. ¿Verdadero o falso? Puedes saber si la carne está cocida con solo mirarla.	Lavas todas las verduras, incluso las que vas a pelar. Avanza 2 espacios.
Utilizas un termómetro de cocina para comprobar el nivel de cocción. Avanza 1 espacio.	2. ¿Verdadero o falso? Lavar las aves y las vuelven más segura para consumir.	Marinaste pechugas de pollo en un envase sobre el mostrador. Retrocede 3 espacios.
3. ¿Verdadero o falso? Las sobras deben guardarse dentro de dos horas.	Te lavaste las manos sin usar jabón. Retrocede 2 espacios.	Utilizas tablas para cortar diferentes para la carne cruda y las verduras. Avanza 1 espacio.
Te lavas las manos antes de cocinar. Avanza 2 espacios.	4. ¿Verdadero o falso? Es seguro comer sobras a menos que tengan mal olor.	Dejaste la carne congelada sobre el mostrador para que se descongele. Retrocede 1 espacio.
Comiste masa para galletas cruda que contenía huevos crudos no pasteurizados. Retrocede 2 espacios.	Tienes un imán en la nevera que indica las temperaturas internas seguras o descargaste la aplicación FoodKeeper. Avanza 2 espacios.	5. ¿Verdadero o falso? Lavar las frutas y verduras con agua limpia y potable es la mejor manera de limpiarlas.

## EXPLICACIÓN:

- Pregunta del cuestionario
- Retrocede
- Avanza



Revisa los pasos en [espanol.foodsafety.gov](http://espanol.foodsafety.gov).

**RESPUESTAS AL CUESTIONARIO:** 1. Falso. Siempre utiliza un termómetro de alimentos para determinar el nivel de cocción. 2. Falso. Lavar ciertos alimentos crudos, como carnes, aves, mariscos y huevos, puede propagar las bacterias. 3. Verdadero. 4. Falso. No puedes saborear, ver ni oler las bacterias que provocan intoxicación alimentaria. 5. Verdadero. No es necesario usar jabón ni detergente.