



Cicle Inicial de Primària

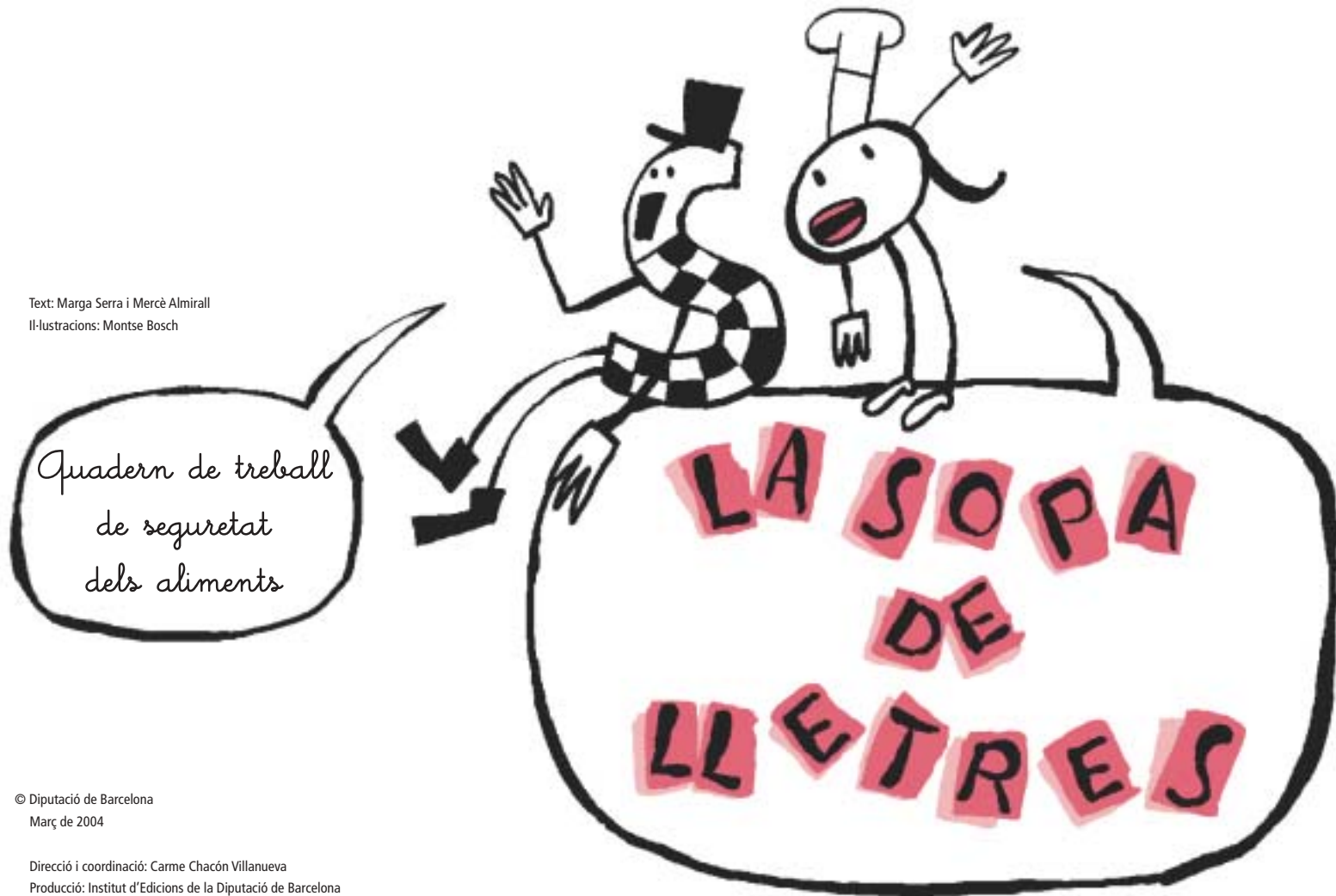
Quadern de treball de seguretat dels aliments



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



Text: Marga Serra i Mercè Almirall
Il·lustracions: Montse Bosch



© Diputació de Barcelona
Març de 2004

Direcció i coordinació: Carme Chacón Villanueva
Producció: Institut d'Edicions de la Diputació de Barcelona

Aquell dia, la senyora Maribel, la cuinera de l'escola, va preparar una sopa molt especial: la sopa de lletres. A la Laia i el Marc els hi agradava molt. S'ho passaven molt bé fent paraules amb les lletres.



La sopa era calenta. Mentre esperaven que es refredés, la Laia va exclamar:

– Quaita, Marc, les lletres de la sopa es belluquen soles!

Les lletres ballaven, saltaven i feien tombarelles! Era una sopa màgica.



De totes les lletres, la S i la A van créixer molt, molt, molt...
Es van fer tan grans que fins i tot sortien del plat.



Hola!

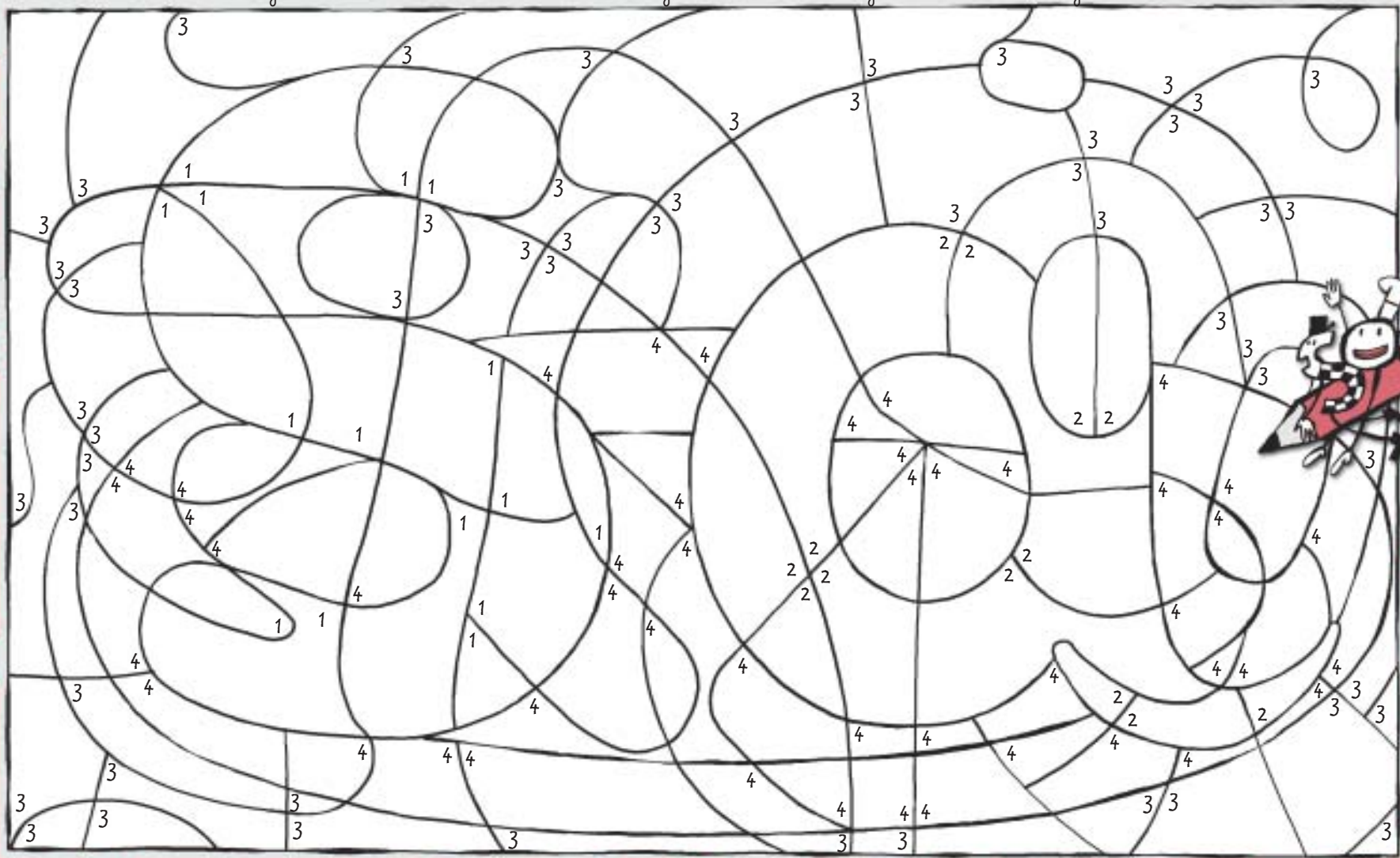
Sóc la S de Seguretat
i sempre vigilo la A

Hola!

Sóc la A
d'Aliment.
Un dia sóc peixe,
l'altre carn
o hortalissa...
i avui sóc sopa

Busca les lletres protagonistes. Pinta de color vermell els espais on hi hagi un 1, de blau on hi hagi un 2, de verd on hi hagi un 3 i de groc on hi hagi un 4.

5





Tenim uns enemics:
la colla de microbis
dolents

Viuen a la brutícia, són petits i no
es veuen. Però si entren al vostre cos
amb un aliment fet malbé o les mans
brutes, podeu tenir mal de panxa

Fes un cercle de color vermell en els llocs on podem trobar microbis,
i un de verd en aquells on no en podem trobar.



- Aaah, quina por! -van cridar el Marc i la Laia.
- No patiu -van respondre la S i la A-, si seguim els nostres consells us protegiem i no marxarem del vostre plat.



Primer consell

Les mans netes i els llocs nets fan fora els microbis

El Marc i la Laia volen rentar-se les mans.
Troba els objectes necessaris perquè es puguin rentar les mans.





Assenyala amb una fletxa on cal guardar cadascun dels aliments: els que necessiten fred per conservar-se, a la nevera, i els que no ho necessiten, a les prestatgeries.



Tercer
consell

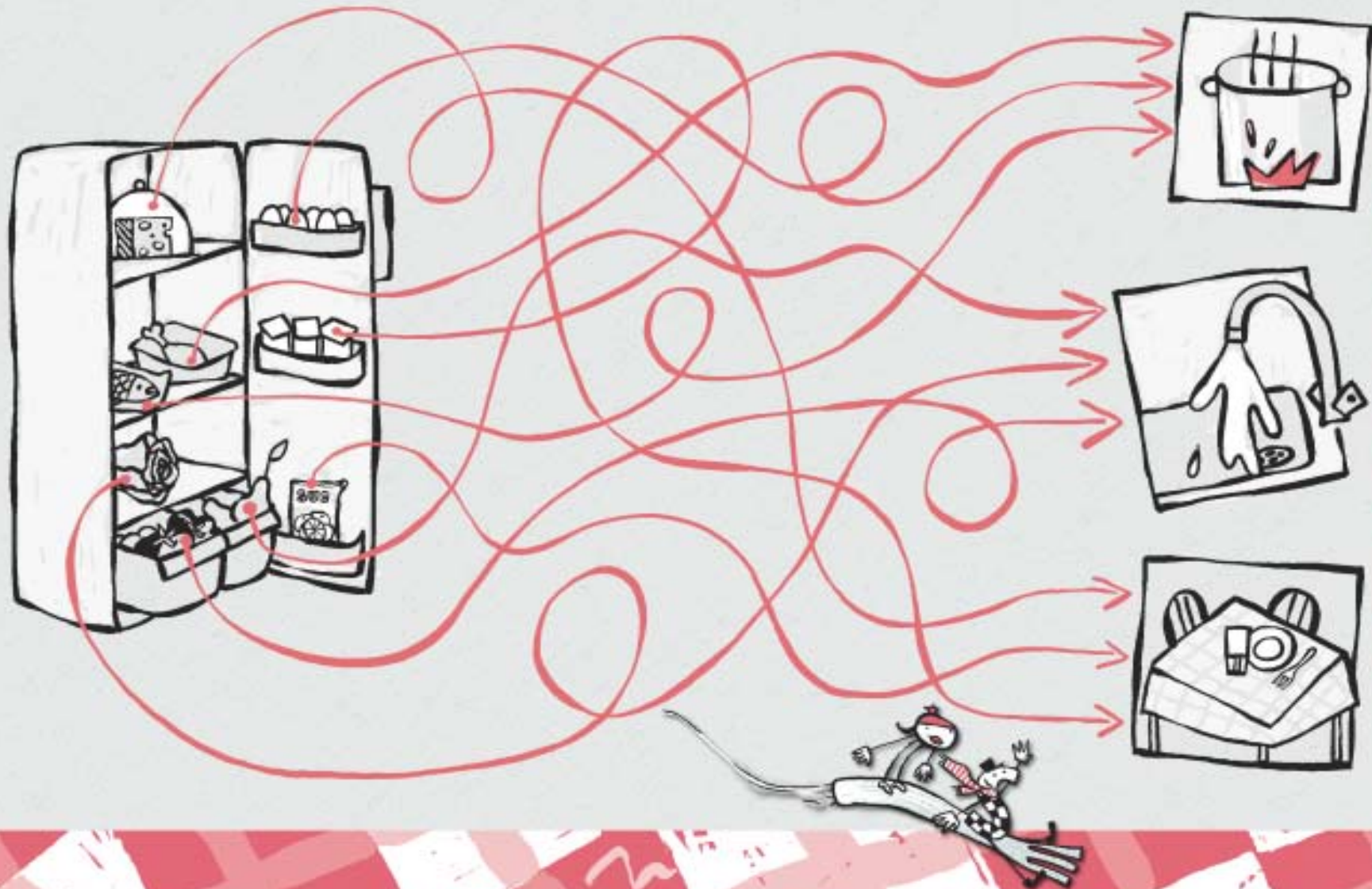
Quan cuinem els aliments,
els microbis moren. Quan rentem
les fruites i hortalisses,
els microbis marxen

12



Marca amb un llapis de color quin camí segueix cada aliment que hi ha a la nevera perquè sigui segur i, d'aquesta manera, la Laia i el Marc se'ls puguin menjar.

13



La senyora Maribel va despertar de sobte els dos nens del somni. La S i la A, tot dient adéu, es van fer molt petites i van tornar al plat de sopa.

Senyora Maribel, avui la sopa està molt bona i ens ha ensenyat un munt de coses!

Marc, Laia,
per què badeu tant?
Es refredarà
la sopa!



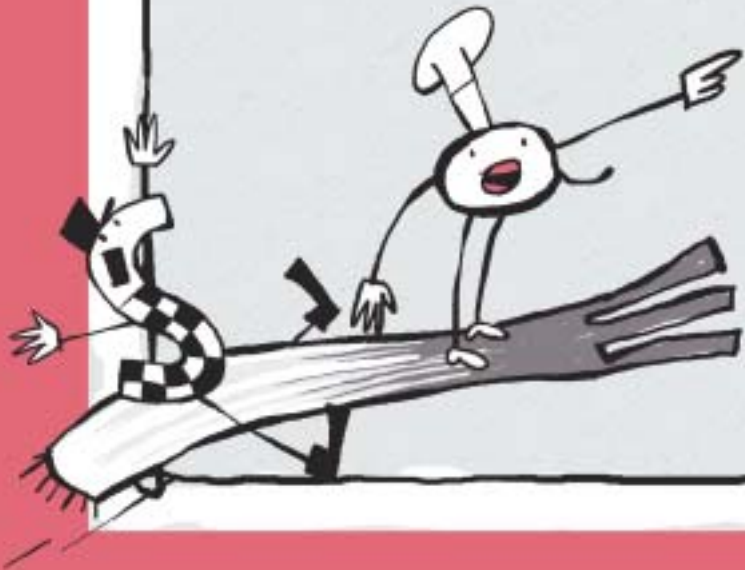
Ara, la S i la A han pujat al seu llapis volador i han entrat a la cuina de casa teva. Volen saber si has après els tres consells que t'han explicat. Dibuixa-les amb tu fent servir algun d'aquests consells.



DIPLOMA

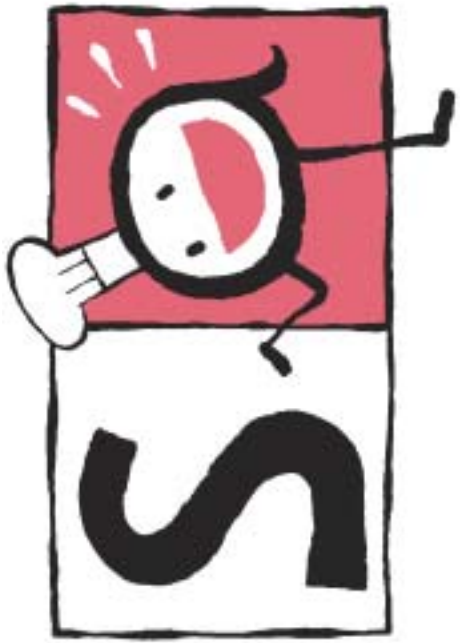
de participació

El nen o la nena _____
ha après els tres consells de la S i de la A
per fer segurs els aliments.



Data _____

Signatura





Diputació de Barcelona
Àrea de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública i Consum
Programa de Seguretat Alimentària

Trobareu aquest material en suport digital en el següent web:

www.diba.es/sopadeslletres