



# Seguridad de Alimentos Llena los blancos



termómetro para la carne   temperatura   2 horas   refrigerador   20 segundos   lávate  
descongela   separada

1. Mantén la carne cruda \_\_\_\_\_ de la carne cocida.
2. Las sobras se deben almacenar en el \_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_ las manos antes y después de tocar alimentos.
4. La mejor manera de asegurarse de que la carne esté cocida es comprobar la \_\_\_\_\_.
5. Lávate las manos por \_\_\_\_\_ para eliminar todos los gérmenes.
6. Siempre usa un \_\_\_\_\_ cuando cocines la carne.
7. \_\_\_\_\_ los alimentos en el refrigerador, no sobre el mostrador.
8. Los alimentos deben guardarse en el refrigerador dentro de \_\_\_\_\_ o de lo contrario comenzarán a dañarse.

