Lugar	Cabildo indígena Muisca de Suba
Fecha	20/02/2026
Tema	**Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos**

Desarrollo

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad e inocuidad para el consumo humano.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) elaboró las “Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos”, que deben tomarse en cuenta para prevenir las Enfermedades de Transmisión Alimentaria:

- **CLAVE 1: Mantener la limpieza**. Es muy importante la higiene que deben presentar los manipuladores de alimentos durante todo el proceso de elaboración.

Información básica	¿Por qué?
Con frecuencia, las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que el lavado de las manos es muy importante •Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación • Lávese las manos después de ir al baño • Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos	Aunque la mayoría de los microorganismos no provoca enfermedades, los microorganismos peli grosos están presentes ampliamente en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enferme dades de transmisión alimentaria.

- **CLAVE 2: Separar alimentos crudos y cocinados**. Realizar este procedimiento ayuda a prevenir la transferencia de microorganismos. También es importante utilizar equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar para manipular alimentos crudos.

Información básica	¿Por qué?
Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos • Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar para manipular alimentos crudos • Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados	Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

CLAVE 3: Cocinar completamente. Los alimentos deberán cocinarse hasta alcanzar una temperatura mayor a 65°C para poder eliminar los microorganismos.

Información básica	¿Por qué?
Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado. Asegurarse de que han alcanzado temperaturas mayores a los 65°C o mas	Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros

• Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados	alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

- **CLAVE 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras**. Los alimentos se deben conservar a una temperatura inferior a 5°C o superior a 65°C para evitar que los microrganismos se multipliquen.

Información básica	¿Por qué?
•No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas • Refrigere los alimentos perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C) • Mantenga la comida muy caliente (a más de 65°C) antes de servir • •No descongele los alimentos a temperatura ambiente	Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 65°C, el crecimiento microbiano se ralentiza o se detiene. Algunos microorganismos peligros pueden todavía crecer por debajo de los 5°C.

- **CLAVE 5: Usar agua y materias primas seguras.** El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

  Para asegurar que los alimentos no causen daño a la salud, es importante abarcar todo el proceso, desde que se adquieren los insumos hasta que la preparación final es consumida. Esto significa que todos los involucrados en la elaboración de alimentos tienen la responsabilidad de disminuir el

r i e s g o d e contaminación

Información básica	¿Por qué?
Use agua segura o trátela para que lo sea • Seleccione alimentos sanos y frescos • Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada • Lave y desinfecte la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas • No utilice alimentos caducados	Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.



	LOGROS	**DIFICULTADES**	**ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN**
	Reforzar las 5 claves de la inocuidad de los alimentos	No se presentaron	
	Sensibilizar la importancia de cumplir con todas las claves para garantizar la inocuidad de los alimentos	No se presentaron	

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Rossimar González Gutiérrez	Nutricionista	Cabildo Muisca de Suba
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	*No aplica*	*No aplica*
Próxima reunión	Marzo 2026		
Elaboró	Rossimar González Gutiérrez		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Mismo (2019038990 - 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 20/02/2026	POBLACION OBJETO: Manipuladores	SERVICIO SOCIAL: Cabildo Musica de Suba
TEMA: 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Rossemar Gonzalez Gutierrez	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista - Operador	

No.	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	SUBA	CC	1019037184	WILMER	DAVID	TALERO	MARTINEZ	36		X	
2	SUBA	CC	1031654603	DANIEL	SANTIAGO	CERA	ROBLES	19		X	
3	SUBA	CC	80180858	AMIN	EDUARDO	CONTRERAS	OSPINA	41		X	
4	SUBA	CC	52360502	BLANCA	INES	CABIATIVA	MEDINA		X		
5	SUBA	CC	53081186	DIANA	PATRICIA	SANCHEZ	BULLA	40	X		
6	SUBA	CC	1020794808	SEBASTIAN		OCHOA	CABIATIVA	31		X	
7	SUBA	CC	1012458719	OSCAR	MAURICIO	YOPASA	PATIÑO	29		X	
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 8 |10

PIEI

PRE TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Diana Sanchez **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. **Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos**
   d. **A y b son correctas**

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza y desinfeccion
   2. Uso de uniformen y gorro

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	CRUZADA
CONTAMINACION	MANIPULADORES
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN DE CAPCITACION.	MANUFACTURA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10|10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Diana Sanchez **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**
   1. Limpieza y desinfección
   2. Materia prima de calidad

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	CRUZADA
PLAN DE CAPCITACION	MANIPULADORES

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 9/10

PIC

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Wilmer Tolero **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. **Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos**
   d. **A y b son correctas**

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza
   2. Orden

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	MANIPULADORES
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Wilmer Talaro **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. **Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos**
   X **A y b son correctas**

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza y desinfección
   2. Materia prima de calidad

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	MANIPULADORES
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

5/10

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Daniel Cera **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Manejo de los residuos
   2. No fuma

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	MANIPULADORES
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Daniel Celis **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   X A y b son correctas ✓

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza y desinfección ✓
   2. Lavado de manos ✓

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	CRUZADA
PLAN DE CAPCITACION	MANIPULADORES

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

8|10

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Oscal Yopasa **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas ✓

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Lavarse las manos ✓
   2. Limpiar y desinfectar ✓

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	MANIPULADORES
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Oscar Yepes **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de quimicos en los alimentos
   d. A y b son correctas ✓

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Lavarse las manos ✓
   2. Limpieza y desinfección ✓

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	CRUZADA
ENFERMEDAD	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN	SANEAMIENTO
PLAN DE CAPCITACION	MANIPULADORES

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Sebastian Ochoa **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de quimicos en los alimentos
   X. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Revisar la fecha de vencimiento de los alimentos
   2. Lavado de manos

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	MANIPULADORES
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Sebastian Ochoa **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   ★ A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza y desinfección
   2. Lavado de manos correcto

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANIPULADORES
CONTAMINACION	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
ENFERMEDAD	MANUFACTURA
PLAN	SANEAMIENTO
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

6/10

PR

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO [illegible] **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de quimicos en los alimentos
   d. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. No fumar
   2. Orden y limpieza

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	CRUZADA
CONTAMINACION	MANIPULADORES
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN DE CAPCITACION	MANUFACTURA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Ana Cortes **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas ✓

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Limpieza y desinfección ✓
   2. Alimentos de buena calidad ✓

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	CRUZADA
CONTAMINACION	MANIPULADORES
ENFERMEDAD	SANEAMIENTO
PLAN	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN DE CAPCITACION	MANUFACTURA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 8/10

PRR TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Blanca Cabanzo **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, específicamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

   1. Usar los uniformes
   2. Limpieza y Desinfectar

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANIPULADORES
CONTAMINACION	SANEAMIENTO
ENFERMEDAD	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN	MANUFACTURA
PLAN DE CAPCITACION	CRUZADA

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

10/10

POST TEST 5 CLAVES DE LA INOCUIDAD

NOMBRE APELLIDO Blanca Cabrera **FECHA** 20/02/2026

1. **Inocuidad de los alimentos se define como:**

   a. Inocuidad se define como la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud
   b. La Inocuidad es un concepto que nos indica la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano, con el fin que no provoquen daños a la salud del consumidor, especificamente para el sector de alimentos
   c. Se refiere a la presencia de químicos en los alimentos
   d. A y b son correctas

2. **ESCRIBA 2 PROCESOS QUE DEBEMOS REALIZAR PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**
   1. Limpieza y desinfección
   2. Lavado de manos

3. **RELACIONE LAS SIGUIEBTES PALABRAS**

BUENAS PRACTICAS	MANUFACTURA
CONTAMINACION	CRUZADA
ENFERMEDAD	TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
PLAN	SANEAMIENTO
PLAN DE CAPCITACION	MANIPULADORES