

ACTA N° 0834 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA – 2023

FECHA: Fusagasugá, enero, 11 de 2023.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTOS - COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Limpieza y desinfección (BPM), Formato verificación de transporte de alimentos.

ASISTENTES: Auxiliares servicio de alimentos, técnico en gastronomía.

ORDEN DEL DÍA:**1. OBJETIVO:**

Socializar el formato de verificación de transporte de alimentos, y el proceso de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

La limpieza y la desinfección son procedimientos de gran importancia, ya que permiten controlar la presencia de microorganismos sobre las superficies del servicio de alimentos garantizando así la inocuidad de las modificaciones alimentarias ofrecidas. Estas normas de inocuidad se deben garantizar en todo el proceso alimentario motivo por el cual se debe verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumpla con normatividad vigente.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS.

Se realiza la socialización del formato de verificación de transporte de alimentos, enfatizando en los documentos que debe entregar el proveedor para garantizar que cumpla con la normatividad

vigente.

4. Se realiza el pretest de las buenas prácticas de manufactura obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Patricia Saavedra Alfonso	1	2
Andres Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	2	1
Mayra Alejandra Cardenas	3	0
Mari Emilce Muñoz Gil	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	2	1
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Amanda Agresot Guerrero	3	0

Se realiza la socialización del proceso de limpieza y desinfección:

Limpieza: Es el proceso por el cual se separa la suciedad adherida, grasa, resto de comida, polvo y otras partículas a una superficie como pisos, techos, gabinetes, paredes, menaje, entre otros, con la ayuda de un jabón o detergente (agente de limpieza).

Agentes de limpieza o limpiadores: Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

La Desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento. Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades: No tóxicos, De alta actividad antimicrobiana, Bajo costo y Cumplir con la legislación legal.

Técnicas de desinfección

- Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.
- Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmontadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.
- Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.
- Desinfección por sustancias químicas: El producto comúnmente utilizado como Agente Desinfectante es el dicloroisocianurato de sodio o Hipoclorito de sodio (clorox).

Procedimiento para la limpieza y desinfección en el Hogar Nazareth

Se utiliza hipoclorito de sodio al 5,25% para desinfectar, teniendo en cuenta las concentraciones finales y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar. Así mismo, se establece cronograma anual de limpieza y desinfección de cocina y comedor, que permita hacer la limpieza y la desinfección de una forma ordenada y de acuerdo con el flujo de trabajo del servicio de alimentos, en el que se especifica día, hora y responsable de la actividad en área, utensilios y equipos.

- Se realiza el pos-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Patricia Saavedra Alfonso	2	1
Andres Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	3	0
Mayra Alejandra Cardenas	3	0
Mari Emilce Muñoz Gil	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0

Amanda Agresot Guerrero	3	0
-------------------------	---	---

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.
Se realiza la retroalimentación de los test resueltos.

5. MATERIALES:

Esferos, marcadores.

6. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socializar listado de modificaciones alimentarias con el servicio de alimentos y BPM	Nutricionista	Febrero de 2023

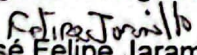
7. Anexos Evidencia fotográfica y planillas de asistencia.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Febrero de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
José Felipe Jaramillo	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Anexos: Registro Fotográfico Planilla de asistencia

Elaboró:  José Felipe Jaramillo – Nutricionista Dietista.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Memo I2020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 1

Tema: Impieza y desinfección (BPM) Formato verificación de transporte de alimentos

Lugar: Servicio de Alimentos

Fecha y hora: 11/01/2023 - 2:30 - 3:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Heidy Bery	706471449	Hogar Nazareth	OPC	— 0 —	3144323321	Heidy Bery
2	Amanda Agrosóth	32439.106	Hogar Nazareth	O.P.C.	— — —	3233979388	Amanda Agrosóth
3	Andrés Conzueco H.	1064743544	Hogar Nazareth	Coordinador	— — —	321427049	Andrés Conzueco H.
4	Sergio Sánchez	7069769676	H. Nazareth	OPC	— 0 —	3146959440	Sergio Sánchez
5	Ruth Rico Mirg	52'325732	H. Nazareth	OPC	— 0 —	3213110035	Ruth Rico Mirg
6	Alcandra Corderos	1069734609	Hogar Nazareth	OPC.	— 11 —	3106778325	Alcandra Corderos
7	Patricia Saavedra	35251851	Hogar Nazareth	OPC.	— 11 —	3123404262	Patricia Saavedra
8	Mari Emille Muñoz	52'172054	H. Nazareth	ope	— 0 —	3204073061	Mari Emille Muñoz
9	Luz Mercedes Ardila	39,627.944	H. Nazareth	OPC	— 0 —	3132533433	Luz Mercedes Ardila
10	María Rubida Gualdo	66818566	H. Nazareth	Coordinadora	— 0 —	3118914853	María Rubida Gualdo
11	José Felipe Jaramillo H.	1018459483	H. Nazareth	Nutricionista	— 0 —	3005107306	José Felipe Jaramillo H.

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y 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.



Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
11/01/2023 02:53:02 p. m.



Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
11/01/2023 02:53:17 p. m.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Patricia Saeedra Alfonso

Elija una o las respuestas correctas.

1/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. X
- X En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- X Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- (X) Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- X Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

2/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas. X
- La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- X En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- X Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne. ✓
- X Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Luz Mercedes Aráiz

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

3/3

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✗
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

3/3

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Ruth Rico Hoya

Elija una o las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ • La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ • Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne. ✓
- ✗ • Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ • La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ • Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ✗ • Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada. ✓

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Mari Emilce Muñoz Gil.

3/3

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne. ✓
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas. ✓
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

3/3

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne. ✓
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Heidy Ruiz

Elija una o las respuestas correctas.

2/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- ☒ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- ☒ Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad. ✗

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ☒ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada. ✓

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas. ✓
- ☒ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente. ✓
- ☒ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ☒ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Sergio Sanchez Ochoa

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

3/3

- No existe diferencia entre ambas.
- ☒ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- ☒ Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ☒ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

2/3

- No existe diferencia entre ambas.
- ☒ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- ☒ Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente. ☒
- Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ☒ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Andrés Cárdenas Haza

Elija una o las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas. ✓
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne. ✓
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente. ✓
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Test inicial Limpieza y desinfección – Formato verificación transporte de alimentos

Nombre: Amanda Agreste

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

3/3

- No existe diferencia entre ambas.
- La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias. ✓
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor. ✓
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada. ✓

Pos test Limpieza y desinfección – Instructivo almacenamiento

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

3/3

- No existe diferencia entre ambas.
- ✗ La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.
- En la desinfección utilizamos cloro y en la limpieza no es necesario, bastará un poco de agua.

2. ¿Qué es un alimento contaminado?

- Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.
- ✗ Aquel que contiene sustancias o microorganismos que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.
- Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.

3. Se considera contaminación cruzada a:

- Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en el mismo recipiente.
- Cortar en una tabla vegetales y después carne.
- ✗ Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.