A

10

TALLER

Nombre de los integrantes:

- Vidal Lopez
- Lina Vargas
- Maria fernanda Sanchez
- Dail Vera
- Jarlinson Dimingo
- Sebastian Lara

Responda en equipo



1. Según el video, Indique 5 formas para evitar la contaminación cruzada.
2. Indique los 3 tipos de contaminacion cruzada y explique cada uno.

1. Separar lo crudo de lo cocinado
- Lavado de manos
- Separar y almacenar de forma adecuada
- limpio y desinfectado utencilios
- Limpieza y desinfectado Superficies.

2. Tipos.

- Alimento a alimento. → Se contamina un alimento con otro. (Directa)
- Manos a alimento → Cuando se manipula con manos sucias. (Indirecta)
- Superficies, equipos y utencilios a alimentos. → Cuando se Pone un alimento en superficie sucia o con algun utencilio (Indirecta)

Powered by CamScanner

A

80

TALLER

Nombre de los integrantes:

Yeimi Paola Gomez Lara
Diana Carolina Gomez Lara
Desdero Gomez
Danna Reyes
Alison Castro

Responda en equipo



1. Según el video, Indique 5 formas para evitar la contaminación cruzada.
2. Indique los 3 tipos de contaminacion cruzada y explique cada uno.

Solución

1 RtA:
- Separar Alimentos Crudos y cocidos.
- Lavar Utensilios y Superficies despues de Cada Uso.
- Mantener Una Adecuada higiene. Personal (Lavado de manos)
- Usar Tablas de Cortar.
- Uso de Guantes y Ropa Adecuada

2 RtA- Falta → Alimento a alimento
→ Manos a alimento
→ superficies, equipos y utensilios a alimento

#1. Contaminación Cruzada Directa
Ocurre Cuando 2 Alimento Se tocan entre si:

#2 Contaminacion Cruzada Indirecta
Para Cuando Se mezcla las bacterias Con los Alimentos

Contaminación Cruzada Por el manipulador
Cuando la persona transfiere microorganismos Por. No lavarse las manos Adecuadamente.

Powered by CamScanner

A
9.0

TALLER

Nombre de los integrantes:

- Maria jose lopez Marcela Torres
- Alexander Lamboy
- Yenita Acosta
- Yamile ochz

Responda en equipo



1. Según el video, Indique 5 formas para evitar la contaminación cruzada.
2. Indique los 3 tipos de contaminacion cruzada y explique cada uno.

1) - Lavado de manos
- Esterilización de implementos
- Seperación de productos crudos y cocidos
- Limpieza de las superficies
- Tener cuidado de los roedores y animales no tocar los productos

2) - Alimento a Alimentos (directa): Cuando se mezclan los alimentos crudos con cocidos
- Alimentos) Manos a alimentos (Indirecta) Cuando las manos estan sucias
- utensilios o superficies a alimentos (Indirecta) Cuando no se hacen buenas alimentaciones en las superficies e utensilios

Powered by CamScanner