

7 de junio de 2021

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



INOCUIDAD ALIMENTARIA se escribe con “R”

Con “R” de Redes Sociales

Este año, FEDALCYTA y sus asociaciones miembros (ACTAE, ACYTAEX, ALTAGA, AssociacioCTA, ATECTA y AVECTA) te proponen un **quiz** en sus redes sociales.

Lanzarán diferentes **preguntas sobre inocuidad alimentaria** a través de sus redes sociales

¿Te animas a participar?



[@Fedalcyta](#)

[@Asoc.ACTAE](#)

[@acytaex](#)

[@altagagalicia](#)

[@Atecta-Aragon](#)

[@AVECTA.VALENCIA](#)



[Instagram](#)

[@atectaragon](#)

[@avecta.valencia](#)



[Twitter](#)

[@asoc.ACTAE](#)

[@AssociacioCTA](#)



FEDALCYTA. Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA

#WORLDFOODSAFETYDAY

#DMIA2021

#WFS2021



Associació Catalana de CIENTÍFICS I TECNÒLEGS DELS ALIMENTS





FEDALCYTA. Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA


#WORLDFOODSAFETYDAY

#DMIA2021

#WFSD2021

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Si ayer seguistes nuestras preguntas en las redes sociales, aquí te dejamos sus respuestas.

¿Pudiste contestar a todas?

Comprueba tus conocimientos

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos




Respuesta a la pregunta 1

¿Cuáles son las normas básicas de higiene?

- ✓ **Limpiar** (manos, alimentos, superficies)
- ✓ **Separar** (alimentos crudos y cocinados)
- ✓ **Cocer/Recalentar** suficientemente
- ✓ **Enfriar** (en refrigeración y distribuida en envases)
- ✓ **Todas son correctas**

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Respuesta a la pregunta 2

Elige la opción VERDADERA

- Las intoxicaciones alimentarias son enfermedades causadas por bacterias presentes en los alimentos
- Las infecciones alimentarias son enfermedades causadas por tóxicos presentes en los alimentos
- ✓ **Las intoxicaciones las causan tóxicos o toxinas en alimentos y las infecciones, las bacterias patógenas en alimentos**

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos




Respuesta a la pregunta 3

La Calidad Higiénico-Sanitaria de los alimentos afecta a ...

- Producción primaria
- Transporte y almacenamiento
- Transformación, elaboración y conservación
- ✓ **Todas son correctas**

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Respuesta a la pregunta 4

¿Cuál de las siguientes acciones repercute negativamente en la inocuidad de los alimentos?

- Separar alimentos crudos de cocinados
- Tratamientos térmicos (>65°C)
- ✓ **Congelar un alimento previamente descongelado**
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C y congelar a 18°C bajo cero

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE
La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Respuesta a la pregunta 5

Completa esta frase: La pasteurización de los alimentos...

- no tiene ningún interés desde el punto de vista de inocuidad alimentaria
- se realiza a Tª próxima a los 40°C
- ✓ **elimina las bacterias patógenas, haciéndolos seguros**
- esteriliza los alimentos porque elimina bacterias, virus y esporas

Preguntas y respuestas preparadas por las Asociaciones miembro de FEDALCYTA





FEDALCYTA. Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA

#WORLDFOODSAFETYDAY

#DMIA2021

#WFSD2021

Respuesta a la pregunta 6

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

¿Cuál de las siguientes bacterias puede crecer a 4°C?

- Listeria monocytogenes*
- Escherichia coli O157:H7*
- Staphylococcus aureus*
- Todas las anteriores son capaces de crecer a 4°C



Respuesta a la pregunta 7

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

¿Cómo se controla la inocuidad alimentaria desde las administraciones?

- solo a través de documentos (trazabilidad)
- solo la administración local en inspecciones
- solo administración autonómica a través de inspecciones
- es una obra conjunta entre administraciones en la que se realizan inspecciones y se tiene en cuenta la documentación (trazabilidad)




Respuesta a la pregunta 8

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

¿Cuál es la diferencia entre fecha de caducidad (FC) y de consumo preferente (FCP)?

- Es lo mismo, con diferente nombre
- Indican hasta cuando se puede consumir un alimento de manera inocua (segura)
- FC indica que el alimento pierde sus características organolépticas iniciales pero sigue siendo seguro y FCP indica que pierde su inocuidad
- FCP indica cuándo un alimento pierde sus características organolépticas iniciales pero sigue siendo apto para el consumo y FC indica cuándo pierde su calidad sanitaria



Respuesta a la pregunta 9


ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

¿Cómo se puede evitar el riesgo de anisakis en pescado?

- Comparar el pescado limpio y sin vísceras
- Congelación a -20° C, al menos durante 24 horas y a -18°C durante 5 días (si va a ser consumido el producto crudo: marinado/escabeche)
- Tratamiento térmico del pescado (60°C durante 1 minuto en el interior de la pieza)
- Todas las respuestas anteriores son correctas

¡¡Cuidado si eres alérgico!!



Respuesta a la pregunta 10

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

¿Cómo se evita la contaminación cruzada entre diferentes alimentos?

- Lavándonos las manos correctamente al manipular diferentes alimentos
- Limpiando adecuadamente las superficies y utensilios de trabajo
- Evitando la manipulación de alimentos crudos con cocinados
- Todas las respuestas anteriores son correctas



ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE


La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

Recuerda, la inocuidad alimentaria está en tus manos.

10

#cienciaytecnologiaalimentos

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos



Preguntas y respuestas preparadas por las Asociaciones miembro de FEDALCYTA

