



Desinfección de frutas y verduras

Instrucciones: Lee el siguiente texto y contesta las preguntas de la página siguiente.

Productos para desinfectar agua y alimentos.

Las frutas, las verduras y el agua se contaminan fácilmente debido a la acción de los microorganismos que se encuentran en la tierra, el agua y el aire.

Actualmente existen diversos productos desinfectantes para eliminar bacterias, sin embargo, sólo algunos destruyen quistes y ninguno logra aniquilar los huevecillos. Algunas de las bacterias que pueden estar presentes en los alimentos y en el agua son las coliformes (por ejemplo listeria, cólera, salmonella) y provocan padecimientos como tifoidea y cólera.

Asimismo pueden encontrarse quistes (amibas y giardias), o bien, huevecillos (gusanos o lombrices intestinales como Taenia solium - solitaria-, Ascaris o Trichinella) cuya eliminación resulta difícil debido a su resistencia.

Entre las formulaciones comerciales para desinfectar se encuentran las que contienen plata coloidal, compuestos clorados, compuestos limpiadores y extractos cítricos.

Recomendaciones:

- Para obtener buenos resultados asegúrese de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición señalados por el fabricante.
- Antes de desinfectar las verduras con el producto de su elección, lávelas bajo el chorro del agua para eliminarles la tierra.
- Compruebe si el producto desinfectante requiere enjuagarse posteriormente, de ser así use agua limpia libre de gérmenes para evitar la recontaminación.





Desinfección de frutas y verduras

1

¿Por qué es necesario desinfectar los alimentos?

2

¿Qué bacterias pueden estar presentes en ellos?

3

¿Qué contienen los productos comerciales para desinfectar?

4

¿Cómo desinfectan las frutas y verduras en tu casa?

5

Busca etiquetas de productos para desinfectar alimentos y escribe en este espacio qué ingredientes tiene.

