SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA

Sistema de gestión de la Calidad

Nombre del Programa de Formación: TEGNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Competencia: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

Resultado de Aprendizaje:

RAP 1: Planear los materiales y equipos para el análisis microbiológico de los alimentos según protocolos y requerimientos de la empresa

Nombre del Aprendiz: Maria Camila Suarez G. **No. de Ficha:** 2559185

Fecha: 18 de Julio de 2023.

Instructor: EDINSON CHACON GARZON.

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANALISIS FISICOQUIMICOS EN LA INDSUTRIA DE LOS ALIMENTOS

Responda cada una de las preguntas. Responderlas con sus propias palabras (es la mejor forma de conceptualizar la actividad.

1. Que es la microbiologia?.
   la microbiologia es el estudio que de los microbios (bacterias, hongos) con el fin de eliminar y evitar en un lugar o Producto.
2. Que tipo de microrganismos conoce mencione 4 diferentes.
   mesofilos
   Termofilos
   anaerobicos
3. Que son los factores de crecimiento de microorganismos.
4. Mencione tres normas de alimentos que usted conozca, número y año de publicación.
   1. ISO 9001 - 2018
   2.
5. Como se expresa un reporte microbiológico y cuales son las unidades respectivas.

Firma del Aprendiz Maria Camila Suarez