

Nombre del Programa de Formación: **TECNOLOGO 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: Wilson Andres Hernandez S. No. de Ficha: 2559185

Fecha: 07/07/23

Instructor: EDINSON CHACON GARZON.

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANALISIS FISICOQUIMICOS EN LA INDUSTRIA 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 microbiología?
Estudio de los microorganismos.
ciencia que
2. Que tipo de microorganismos conoce mencione 4 diferentes.
Bacterias
Hongo
Moho
Celula
3. Que son los factores de crecimiento de microorganismos.
Factores como Humedad, temperatura, medio.
4. Mencione tres normas de alimentos que usted conozca, número y año de publicación.
Res. 2674 de 2013 Decreto: 616 de 2006
Res. 1286 de 1991
Res. 7115 de 2007
5. Como se expresa un reporte microbiológico y cuales son las unidades respectivas.

Firma del Aprendiz

Wilson Hernandez