

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: Milla Alfonso Cadanel

No. de Ficha: 2559185

Fecha: 18/07/23

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?

es la ciencia que estudia los microorganismos, hongos y bacterias tanto aéreas como terrestres

2. Que tipo de microorganismos conoce mencione 4 diferentes.

mesófilas
termófilas

3. Que son los factores de crecimiento de microorganismos.

son aquellos donde se puede propagar o las condiciones para que los microorganismos puedan crecer (aeróbicos - anaeróbicos)

4. Mencione tres normas de alimentos que usted conozca, número y año de publicación.

• 2074 - 2013
• ISO 9001
•

5. Como se expresa un reporte microbiológico y cuales son las unidades respectivas.

X

Firma del Aprendiz

Milla Cadanel