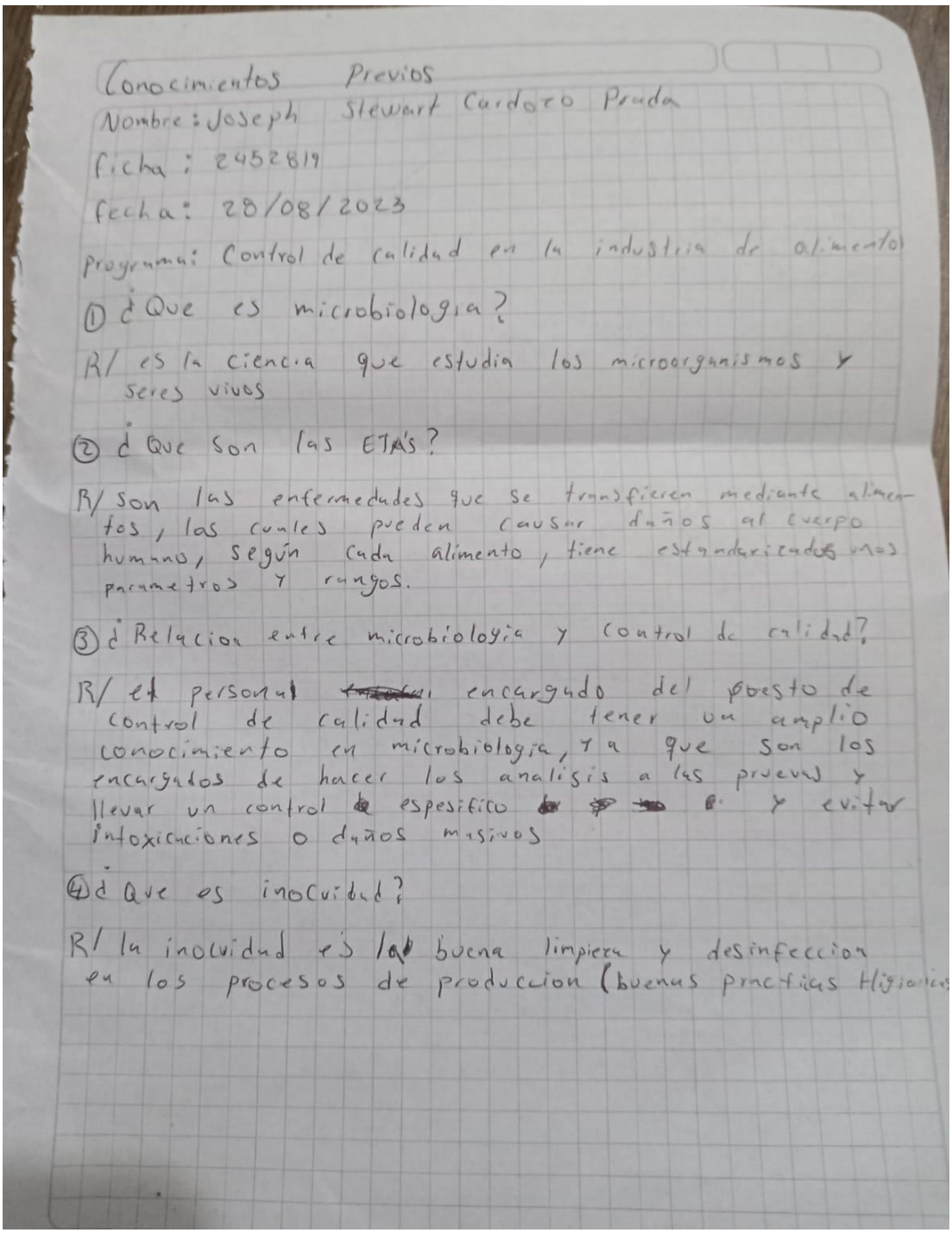
Actividad: Aprendizajes previos

Fecha: 28-08-2023



Conocimientos Previos

Nombre: Joseph Stewart Cardozo Prada

ficha: 2452819

fecha: 28/08/2023

Programa: Control de calidad en la industria de alimentos

① ¿Que es microbiologia?

R/ es la ciencia que estudia los microorganismos y seres vivos

② ¿Que son las ETAs?

R/ son las enfermedades que se transfieren mediante alimentos, las cuales pueden causar daños al cuerpo humano, según cada alimento, tiene estandarizados unos parametros y rangos.

③ ¿Relacion entre microbiologia y control de calidad?

R/ el personal encargado del puesto de control de calidad debe tener un amplio conocimiento en microbiologia, ya que son los encargados de hacer los analisis a las pruebas y llevar un control especifico y evitar intoxicaciones o daños masivos

④ ¿Que es inocuidad?

R/ la inocuidad es la buena limpieza y desinfeccion en los procesos de produccion (buenas practicas Higiaric