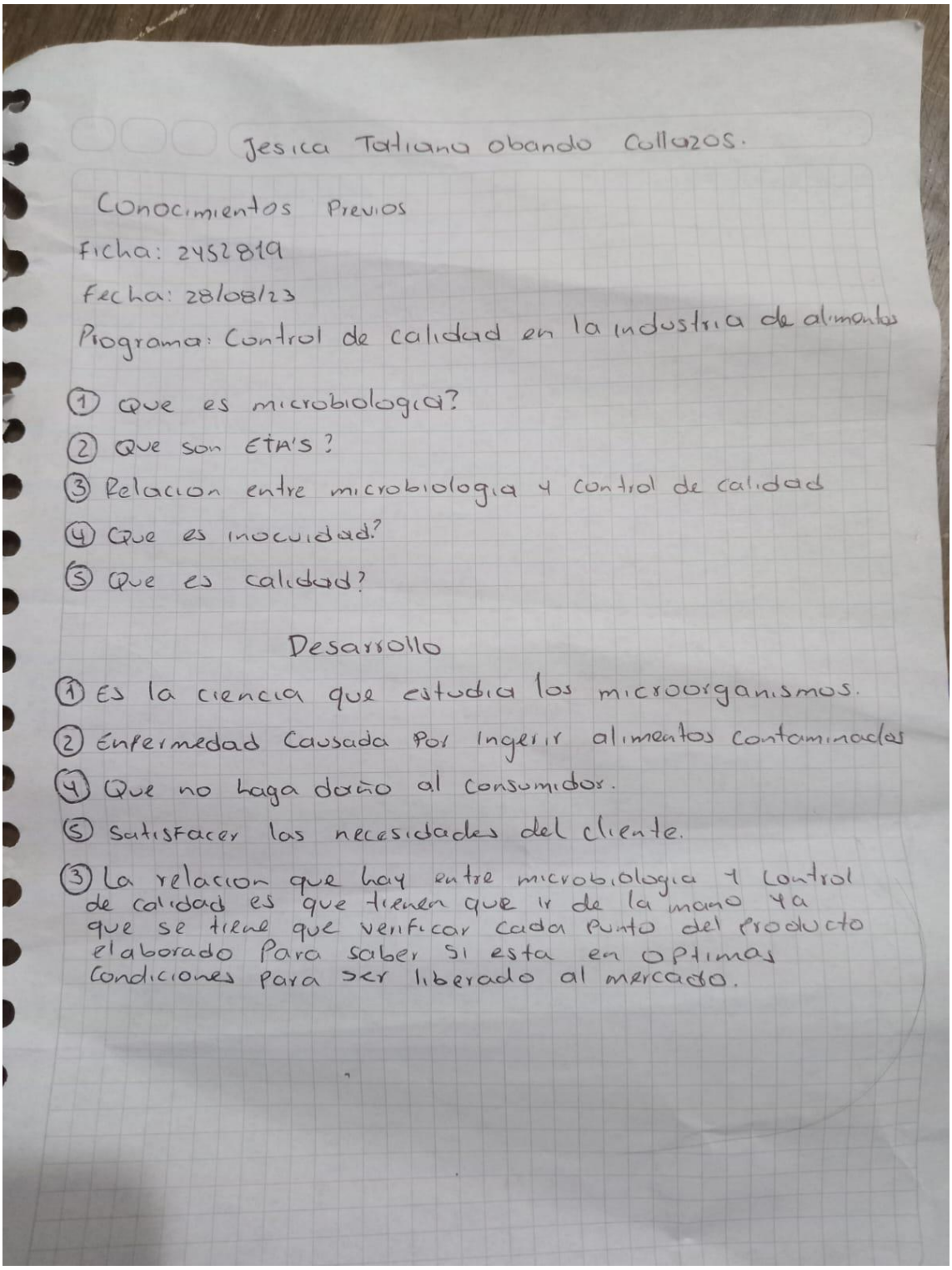
Actividad: Aprendizajes previos

Fecha: 28-08-2023



Jesica Tatiana obando Collazos.

Conocimientos Previos

Ficha: 2452819

Fecha: 28/08/23

Programa: Control de calidad en la industria de alimentos

1. Que es microbiologia?
2. Que son ETA's?
3. Relacion entre microbiologia y control de calidad
4. Que es inocuidad?
5. Que es calidad?

Desarrollo

1. Es la ciencia que estudia los microorganismos.
2. Enfermedad causada por ingerir alimentos contaminados
4. Que no haga daño al consumidor.
5. satisfacer las necesidades del cliente.
3. La relacion que hay entre microbiologia y control de calidad es que tienen que ir de la mano ya que se tiene que verificar cada punto del producto elaborado para saber si esta en optimas condiciones para ser liberado al mercado.