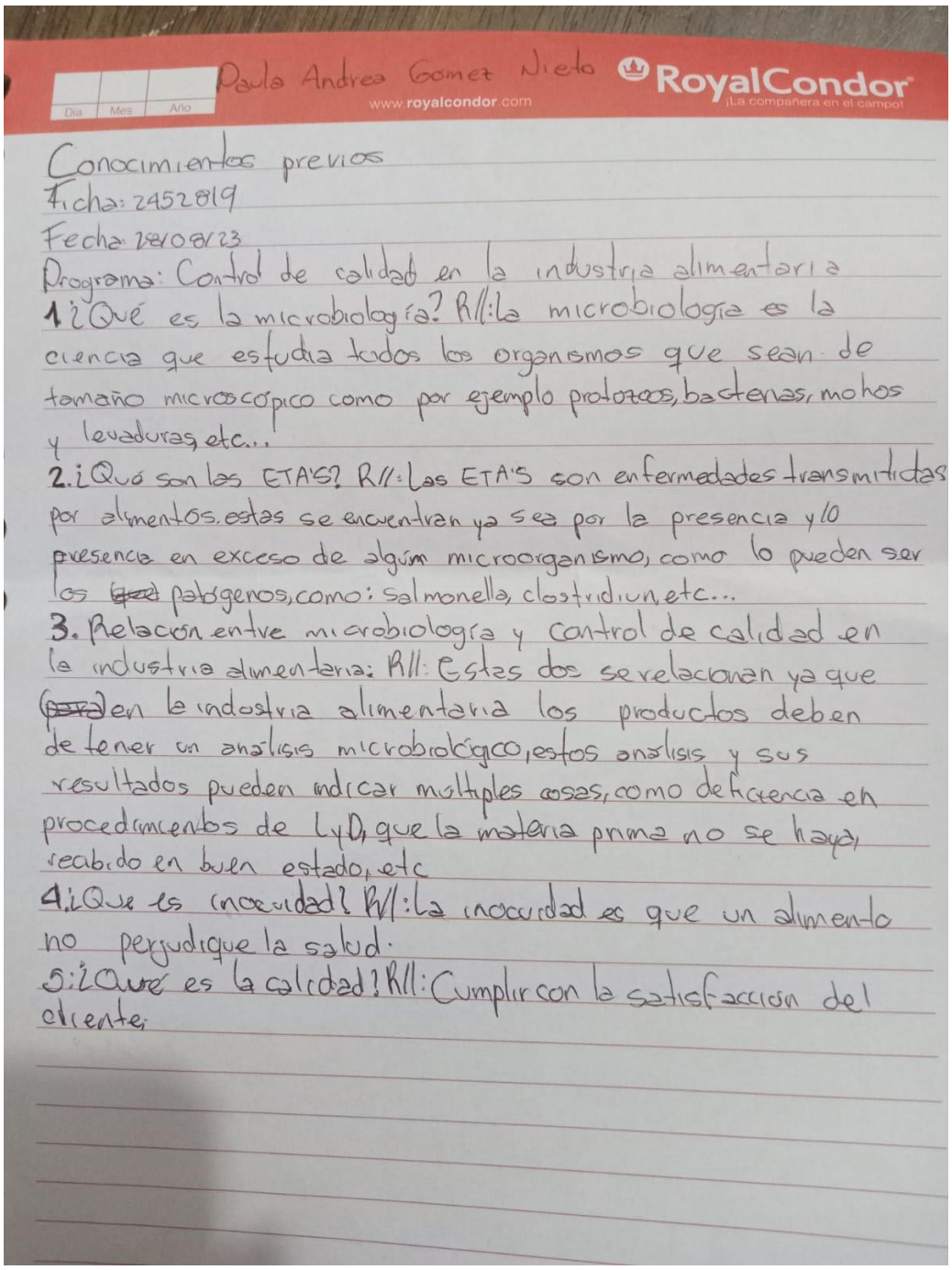
Actividad: Aprendizajes previos

Fecha: 28-08-2023



Día Mes Año Paula Andrea Gomez Nieto RoyalCondor www.royalcondor.com ¡La compañera en el campo!

Conocimientos previos
Ficha: 2452819
Fecha: 28/08/23
Programa: Control de calidad en la industria alimentaria
1. ¿Qué es la microbiología? R//: La microbiología es la ciencia que estudia todos los organismos que sean de tamaño microscópico como por ejemplo protozoos, bacterias, mohos y levaduras, etc...
2. ¿Qué son las ETA'S? R//: Las ETA'S son enfermedades transmitidas por alimentos, estas se encuentran ya sea por la presencia y/o presencia en exceso de algún microorganismo, como lo pueden ser los ~~(pat)~~ patógenos, como: salmonella, clostridium, etc...
3. Relación entre microbiología y control de calidad en la industria alimentaria: R//: Estas dos se relacionan ya que ~~(para)~~ en la industria alimentaria los productos deben de tener un análisis microbiológico, estos análisis y sus resultados pueden indicar multiples cosas, como deficiencia en procedimientos de L y D, que la materia prima no se haya recibido en buen estado, etc
4. ¿Que es inocuidad? R//: La inocuidad es que un alimento no perjudique la salud.
5. ¿Qué es la calidad? R//: Cumplir con la satisfacción del cliente.