Nombre: Julian Stiven Argello Ficha: 2559185
Fecha: 22/08/2023 Programa: Control de calidad en la Industria de Alimentos.

Conocimientos previos Actividad en clase

1- ¿Que es ciencia?

R/= La ciencia en microbiología es el estudio de los organismos microscópicos, que son aquellos que no se pueden ver a simple vista y requieren de un microscopio para ser observados. Estos organismos incluyen bacterias, hongos, virus, protistas, algas y otros.

2- ¿Que es Microbiología?

R/= Es una ciencia muy importante para el conocimiento y el bienestar de la humanidad, ya que los microorganismos tienen un papel fundamental, en los procesos vitales del planeta, como el ciclo del carbono, el nitrógeno y el oxigeno.

3- ¿Explique la relación entre Microbiología y la industria de Alimentos.

R/= La relación entre la Microbiología y la industria de los Alimentos es muy estrecha y relevante, ya que los microorganismos pueden tener efectos positivos o negativos sobre los alimentos y su calidad.

4- Explique la diferencia entre limpieza y desinfección

R/ La limpieza es el proceso de quitar, la suciedad, el polvo y lo desechos orgánicos y no orgánicos, de las superficies, los objetos y los ambientes. La limpieza solo elimina la suciedad visible y reduce la cantidad de gérmenes superficiales, pero no los elimina por completo.

5- Que son las ETAs

R/= La ETAs son las enfermedades transmitidas por alimentos, es decir, aquellos que se adquieren por consumir alimentos o bebidas contaminados por microorganismos patógenos o por sustancias químicas.

Powered by CamScanner

6- Qué es contaminación cruzada.

A/ La contaminación cruzada es la transferencia de contaminantes de un lugar a otro, especialmente cuando se trata de alimentos o sustancias que pueden causar enfermedades o reacciones alérgicas. Esto ocurre cuando los contaminantes, como bacterias, virus, alérgenos o sustancias químicas, se transfieren de una superficie contaminada o otra superficie que está limpia o a alimentos que se consumirán.

Powered by CamScanner