Programa: Control de calidad

Nombre: Natalia Barrientos Blandón

Ficha: 2559185

Fecha: 22/08/23

1. ¿Que es ciencia?

2. ¿Que es microbiologia?

3. Explique la relación entre microbiologia y la industria de alimentos?

4. Explique la diferencia entre limpieza y desinfeccion

5. ¿Que son estos?

6. ¿Que es contaminacion cruzada?

Repuestos

1 Es la ciencia que estudia diferentes tipos de estudio que van sucediendo mediante la historia, como descubrir una nueva bacteria o como ella ciencia de la medicina.

2. Son los analisis que se desarrollan en los laboratorios con el fin de conocer las propiedades de los microorganismo, conocer los bacterias y como se desarrollan, cuales son beneficios y cuales no puede afectar

3. La microbiologia es el analisis de bacterias mohos, entre otros y la industria de alimentos ha asociado el procesamiento anual a nivel industria las dos van asociadas en fin con la calidad de los productos

4. La limpieza es quitar la suciedad, visible que se encuentra en una superficie y la desifeccion es la eliminacion de bacterias y microorganismos que se encuentra en el ambiente y no se ve

5- Enfermedades transmitidas por alimentos

Salmonella

6. Es cuando un alimento esta expuesto a algun contaminacion que se encuentra en el ambiente.

Por ej:

Cuando se encuentra un alimento que ya esta listo para ser consumido esta destapado con un alimento crudo o en mal estado