Nombre: Valentina Florio poveda
Programa: control de calidad en la industria de alimentos
Ficha: 2559185
Fecha: 22/08/23

50

1. ¿Que es ciencia?
La ciencia es la que estudia todos los avances, ya sean tecnologicos tambien microorganismos, extraños (1)

2. ¿Que es Microbiologia
Es la que estudia los microorganismos ya sean positivos o negativos como tambien hongos, virus, Levaduras y microorganismos que no se pueden ver a simple vista (1)

3. Explique la relacion entre Microbiologia y la industria de alimentos?
tienen una relacion Por que la microbiologia estudia los alimentos, para saber si pueden salir al mercado o no, y si estan Inocuos, y asegurar que no valla a causar daño al consumidor. (1)

4. Explique la diferencia entre Limpieza y desinfeccion.
limpieza es como remover la mugre, y la desinfeccion es eliminar carga microbiana, que pueda ser en peligro para el Producto (1)

5. ¿Que son ETAS?
Enfermedades transmitidas por alimentos. Son aquellos alimentos que vienen contaminados, o que se les ha modificado algun componente, o que vienen en mal estado y puede producir alguna bacteria en el consumidor o enfermedad (1)

6. ¿Que es contaminacion Cruzada?
es aquella que se da porque se ponen alimentos en la misma tabla de picar por ej: se pica la carne y despues se pone el producto terminado en la misma tabla puede contaminar el Producto. (1)

Powered by CamScanner