Taller N° 2

1. Describa con sus palabras que cuales son las características que componen la calidad de los alimentos.

2. Que es una E.T.A.

3. Mencione cuales son los cuatro agentes causantes de intoxicaciones o infecciones en los alimentos y cuáles son sus diferencias.

4. Existen tres tipos de contaminación: la biológica, física y química, describa a que se refiere cada una de ellas y de un ejemplo de cada una.

5. Las temperaturas en los alimentos. Son muy importantes teniendo en cuenta la Zona de peligro, zona de cocción y zona de refrigeración y congelamiento; Explique con sus palabras que ocurre en cada una de estas zonas.

Nota:

Por favor al taller lo marcan con su nombre y apellido documento de identidad y municipio. Gracias

Enviar al Link Evidencias

FELIZ TARDE