

Desarrolle los siguientes términos y llévelos resueltos a clase. Se abordaran durante el desarrollo del curso.

1. Envase
2. GRAS
3. Alérgeno
4. Capsaicina
5. UFC
6. Estafilococo coagulasa positivo
7. Empaque
8. Micotoxina
9. Benceno
10. Contaminación cruzada
11. Análisis de riesgos
12. Alergénos
13. Alimentos tipo kosher
14. Infestación
15. Vitaminas liposolubles
16. FAO
17. Vitaminas hidrosolubles
18. Listeriosis
19. Gestión
20. Grasas
21. Proteínas
22. Carbohidratos
23. Alimentos simbióticos
24. Bisfenol A
25. ECO157:H7
26. Oxido de etileno
27. Salmonelosis
28. Agua potable
29. Eh
30. Inocuidad
31. Bebida energizante
32. Embalaje
33. Toxinas
34. Riesgo
35. Peligro
36. Ácidos grasos trans
37. Minerales
38. BPL
39. Buenas prácticas agrícolas (BPA)
40. BPA (en plásticos)
41. Control de plagas
42. pH
43. Aw

44. Agua potable
45. Limpieza
46. Desinfección
47. Probióticos
48. EEB
49. BPM
50. TQM
51. Calidad
52. Lactosa
53. HACCP
54. Alimento
55. Alimento alterado
56. Alimento adulterado
57. Alimento falsificado
58. Melamina
59. Acrilamida
60. Dioxinas
61. Seguridad alimentaria
62. Coliformes
63. Glucosa
64. Galactosa
65. Bebidas energéticas
66. Coliformes fecales
67. Soberanía alimentaria
68. INVIMA
69. Zoonosis
70. Tecnología de barreras
71. Ácido fólico
72. Mesófilos aerobios
73. Soya
74. Infección
75. Intoxicación
76. Alimentos funcionales
77. Pasteurización
78. Refrigeración
79. *Bacillus cereus*
80. Histamina