Taller Gestión de Inocuidad 2021-3

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

1. Defecto
2. Contacto cruzado en alimentos
3. Vitaminas liposolubles
4. FAO
5. Vitaminas hidrosolubles
6. Gestión
7. Grasas
8. Proteínas
9. Carbohidratos
10. Nivel aceptable de calidad
11. ECO157:H7
12. Oxido de etileno
13. Agua potable
14. Eh
15. Inocuidad
16. Toxinas
17. Riesgo
18. Peligro
19. Minerales
20. BPL
21. BPA
22. Control de plagas
23. Verificación
24. pH
25. Aw
26. Agua potable
27. Limpieza
28. Conformidad
29. Desinfección
30. Probióticos
31. ISO 22000
32. BPM
33. TQM
34. Calidad
35. HACCP
36. Melamina
37. Acrilamida
38. Dioxinas
39. Zoonosis
40. Tecnología de barreras
41. Ácido fólico
42. Infección
43. Intoxicación
44. Pasteurización
45. Refrigeración
46. Validación
47. FSSC 22000
48. ICA
49. Invima
50. Refractometro
51. Grados Brix