

LISTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

UNIDAD 2. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA			
REQUERIMIENTOS	SI	NO	ACCIONES PENDIENTES POR IMPLEMENTAR
1. La organización ha identificado los factores ambientales (Aw, pH, presión atmosférica, tiempo, entre otros) dentro de la planta de producción de alimentos que permiten el desarrollo de microorganismos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
2. Se han realizado análisis microbiológicos que permitan conocer las condiciones higiénicas de la planta.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
3. La organización ha logrado identificar los microorganismos transitorios y residentes dentro de la planta de producción de alimentos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
4. Se cuenta con una lista que identifique aquellos microorganismos que son de interés para la organización, estos de acuerdo con su función: <ul style="list-style-type: none"> • Microorganismos indicadores • Microorganismos índices • Microorganismos patógenos • Microorganismos deterioradores 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
5. Se han realizado pruebas microbiológicas durante la preparación de alimentos a las superficies de contacto directo, con la finalidad de evaluar su calidad higiénica.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	