GUIA Grupo 3

ESTUDIO DE CASO

- Desarrollar al respaldo o en hoja anexa el siguiente estudio de caso a partir de los materiales suministrados.
- Dejar en blanco el cuadro de OBSERVACIÓN DEL ANÁLISIS

A. MATERIALES SUMISITRADOS TRABAJO-PREVIO Y COMPLEMENTARIOS

1. Material proporcionado. Texto 1: Microorganismos importantes en la microbiología analítica de los alimentos
2. Lectura Texto 1.
3. Conocer o repasar sobre los procesos tecnológicos de obtención de la mermelada
4. Consultar sobre los parámetros microbiológicos admisibles según las normas para la mermelada

B. NARRACIÓN DEL CASO

Al laboratorio de Control de Calidad de Agroindustria llega una muestra de mermelada para la determinación de su calidad. Después de la realización de los análisis y obtenidos los resultados se comparan con la norma, mostrando que el producto no está conforme a ellas; ya que el recuento de Esporas de Clostridium sulfito-reductores y Mohos y levaduras están por fuera de los parámetros.

C. PREGUNTAS RESPECTO AL CASO

1. ¿Para la calidad e inocuidad de la mermelada, ¿qué indica la presencia de Esporas de Clostridium sulfito-reductores en número mayor a la norma?

2. ¿Para la calidad e inocuidad de la mermelada, ¿qué indica la presencia de Mohos y levaduras en número mayor a la norma?

3. ¿Qué podría proponer para mejorar los procesos en la elaboración, almacenamiento y distribución del producto para obtener una mermelada dentro de los parámetros de la norma?

4. ¿Qué haría con el lote de producto analizado?

D. OBSERVACIONES DEL ANÁLISIS

Pregunta	SI	NO
¿Describe de forma adecuada que indica la presencia alta de Esporas de Clostridium sulfito-reductores en la mermelada?		
¿Describe de forma adecuada que indica la presencia alta de Mohos y levaduras en la mermelada?		
¿Plantea soluciones para mejorar los procesos de obtención de la mermelada para obtener un producto de calidad?		
¿Determina el destino o disposición del producto analizado?		

SOCIALIZACIÓN DEL CASO