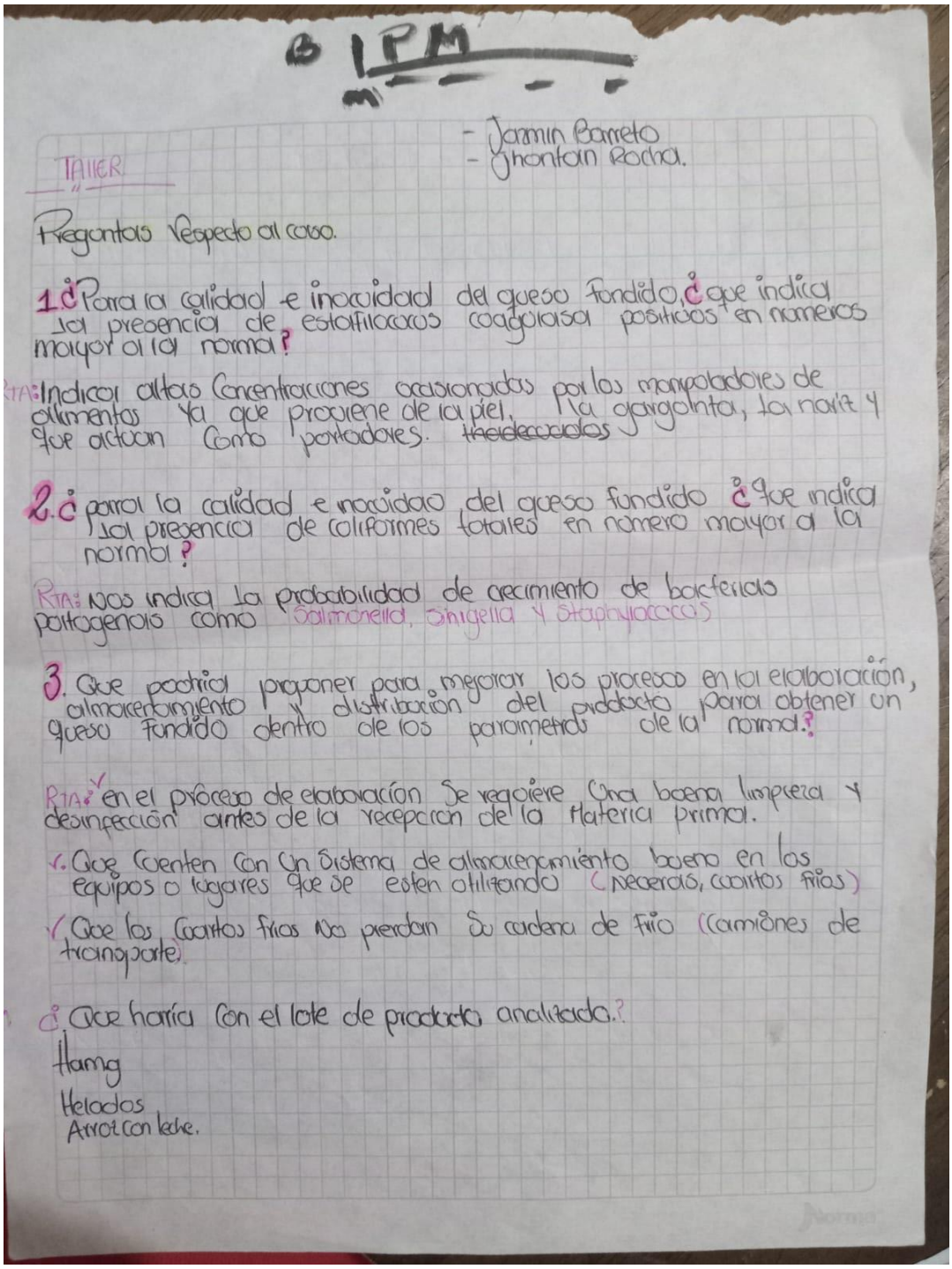
Programa: Procesamiento de Alimentos Ficha: 2693415

Fecha: 22-08-2023



SENA

- Jasmin Barreto
- Jhonfain Rocha.

TALLER

Preguntas respecto al caso.

1. ¿Para la calidad e inocuidad del queso fundido, ¿que indica la presencia de estafilococos coagulasa positivos en numeros mayor a la normal?

RTA: Indican altas Concentraciones ocasionados por los manipuladores de alimentos ya que proviene de la piel, la garganta, la nariz y que actuan como portadores. ~~Heridecocidos~~

2. ¿para la calidad e inocuidad del queso fundido ¿que indica la presencia de coliformes totales en numero mayor a la normal?

RTA: Nos indica la probabilidad de crecimiento de bacterias patogenas como Salmonella, Shigella y Staphylococcus

3. Que practica proponer para mejorar los procesos en la elaboración, almacenamiento y distribución del producto para obtener un queso fundido dentro de los parametros de la normal?

RTA: ✓ en el proceso de elaboración se requiere una buena limpieza y desinfección antes de la recepción de la materia primal.

✓ Que cuenten con un sistema de almacenamiento bueno en los equipos o lugares que se esten utilizando (neveras, cuartos frios)

✓ Que los cuartos frios no pierdan su cadena de frio (camiones de transporte)

¿ Que haría con el lote de producto analizado?

Hamg

Helados

Arroz con leche.