EVALUACIÓN
SENA - CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”

Instructor: María Fernanda Cardozo Valbuena
Nombre: Ficha:
Fecha: Programa:

1. ¿Cuál es la norma colombiana que regula la calidad de agua potable?

2. Al laboratorio de control de calidad de agroindustria llegan 8 muestras de yogurt para recuento de coliformes totales y *E. coli*.

1.11 Leche fermentada (se incluyen, pero no se limitan a yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias, leche fermentada larga vida)						
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
Coliformes	2	3	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli (1)	NA	3	5	0	< 10 ufc/g o ml	---

Ilustración 1. Parámetros microbiológicos establecidos según la resolución 1407 del 2022.

¿Qué materiales necesita para realizar este análisis?

¿Qué medio de cultivo y cuánto requiere preparar?

Si para preparar 1L de medio de cultivo para coliformes totales y *E. coli* se requieren 26.5 gramos. ¿Cuántos gramos requiere para preparar la cantidad señalada en la respuesta anterior?

3. Realice el reporte para el recuento de aerobios mesófilos para una muestra líquida.

Dilución 10^0:	Dilución 10^{-1}:	Dilución 10^{-2}:
D1: >1600	D1: 295	D1: 38
D2: 789	D2: 240	D2: 45

4. ¿Qué indica la presencia de Mohos y levaduras en las aguas?

5. ¿Qué son coliformes totales?

a. Bacterias Gram positivas, fermentadoras de lactosa a 37ºC, formadores de esporas que indican las condiciones de limpieza y desinfección en la producción de alimentos.
b. Bacterias Gram negativas, fermentadoras de lactosa a 37ºC, no formadores de esporas que indican las condiciones de limpieza y desinfección en la producción de alimentos.
c. Bacterias Gram positivas, fermentadoras de lactosa a 37ºC, no formadores de esporas que indican las condiciones de limpieza y desinfección en la producción de alimentos.
d. Bacterias Gram negativas, fermentadoras de lactosa a 37ºC, formadores de esporas que indican las condiciones de limpieza y desinfección en la producción de alimentos.

6. ¿Qué es esterilidad?

7. El método de esterilización por calor húmedo es:
   a. 118ºC a 15 psi por 15 minutos
   b. 118ºC a 13 psi por 20 minutos
   c. 121ºC a 10 psi por 20 minutos
   d. 121ºC a 15 psi por 15 minutos
8. ¿Cómo se puede comprobar si el proceso de esterilización de su autoclave ha sido satisfactorio?

Punto adicional (1/5):

- ¿A qué temperatura se incuban los aerobios mesófilos y por cuánto tiempo?

- ¿A qué temperatura se incuban los mohos y levaduras y por cuánto tiempo?