GUIA Grupo 4

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 del queso fundido.
4. Consulta sobre los parámetros microbiológicos admisibles según las normas para el queso fundido.

B. NARRACIÓN DEL CASO

Al laboratorio de Control de Calidad de Agroindustria llega una muestra del queso fundido 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 Estafilococos coagulasa positivos y Coliformes Totales están por fuera de los parámetros.

C. PREGUNTAS RESPECTO AL CASO

1. ¿Para la calidad e inocuidad del queso fundido, ¿qué indica la presencia de Estafilococos coagulasa positivos en número mayor a la norma?

2. ¿Para la calidad e inocuidad del queso fundido, ¿qué indica la presencia de Coliformes totales en número mayor a la norma?

3. ¿Qué podría proponer para mejorar los procesos en la elaboración, almacenamiento y distribución del producto para obtener un queso fundido 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 Estafilococos coagulasa positivos en el queso fundido?		
¿Describe de forma adecuada que indica la presencia alta de Coliformes totales en el queso fundido?		
¿Plantea soluciones para mejorar los procesos de obtención del queso fundido para obtener un producto de calidad?		
¿Determina el destino o disposición del producto analizado?		

SOCIALIZACIÓN DEL CASO