1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:

Programa de Formación: Química Aplicada a la Industria	*Ficha de caracterización: 2620055*
Nombre de la Guía: EJECUTAR EL PLAN DE MUESTREO DE ACUERDO CON LA MATRIZ Y LAS CONDICIONES TÉCNICAS	*Código de la Guía:*
Nombre del Instructor: Marcelo Andres Grueso Viveros	
Ciudad y fecha: Cali, Junio de 2023	

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor/a Aprendiz:

- Responda las preguntas y resuelva los problemas o casos planteados.
- Entregue los productos al Instructor y solicite retroalimentación del taller.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

De manera individual haga lectura del documento:
"***Resolución No. 1407 de 2022 para muestreo de alimentos y bebidas"***, https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf

Responda las siguientes preguntas:

¿Cuál es el campo de aplicación de esta norma?

De acuerdo con la resolución 1407 de 2022, defina los siguientes termino:
Muestra:
Muestreo:
Unidad:
Microorganismo:
Criterio microbiológico:
Plan de muestreo:
Valor n:
Valor c:
Valor m:
Valor M:

¿quién es el encargado de establecer las técnicas analíticas necesarias para la valoración de los lotes?

¿a que se refieren las siglas "ufc"?

¿a qué se refieren las siglas "NMP"?

Actividad de contextualización:

Visualice el video: Técnicas de muestreo de aguas residuales disponible en: https://youtu.be/TdD9JKb5J40 y responda las siguientes preguntas.

¿Cuál es el objetivo del muestreo?

Indique los pasos que se siguieron para llevar a cabo la recolección de la muestra.

¿Qué variables in-situ se midieron durante la toma de la muestra?

Indique los criterios seleccionados para la elección del método de muestreo utilizado.

¿en qué condiciones fue almacenada la muestra recogida?

Estudio de caso:
Con la ayuda de la siguiente información:

https://simplascio.files.wordpress.com/2017/03/military-standard-105e.pdf

Como miembro del equipo de control de calidad en una tienda de cadena se le solicita realizar el muestreo para la aceptación o rechazo de un lote de tomates que llegara a la tienda, el tamaño del lote esperado es de 304 Kg de tomates, se le informa también que en el certificado de calidad del proveedor reportan una masa promedio de los tomates de 56g por unidad. La tienda para la que usted trabaja tiene los siguientes requerimientos para la aceptación de verduras:
Defectos menores: nivel de inspección II, con un nivel de calidad aceptable del 2.5%
Defectos mayores: nivel de inspección II, con un nivel de calidad aceptable del 1.5%
Defectos críticos: nivel de inspección III, con un nivel de calidad aceptable del 0.65%
Se solicita que para este muestreo diseñe un plan de muestreo, también que especifique los valores de aceptación y rechazo para este lote de productos.

.

4. PRODUCTO (S):

✓ Respuestas a las preguntas planteadas.

- Respuestas a las preguntas del taller
- Plan de muestreo para el caso presentado.