



Mi Universidad

NOMBRE COMPLETO DEL DOCENTE: LORENA GUADALUPE SOLIS MEZA

NOMBRE COMPLETO DEL ALUMNO: Josué Jonathan Alfaro Guillén

NOMBRE DE LA MATERIA: Bromatología animal

Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Trabajo: Ensayo

Parcial: 4

Cuatrimestre: 3ero

INTRODUCCION

La calidad de los alimentos es un tema fundamental en la industria alimentaria, ya que afecta directamente la salud y el bienestar de los consumidores. En este sentido, es importante analizar la calidad de diferentes alimentos, como la leche, el queso y la carne, que son productos básicos en la dieta humana. En este ensayo, se explorará la calidad de la leche en caja, así como del queso fresco y empaquetado. Además, se analizará la calidad de la carne cruda y cocida. Un aspecto importante a considerar es la presencia de microorganismos, como el moho, que pueden afectar la seguridad y la calidad de los alimentos. El moho es un tipo de hongo que puede crecer en alimentos y producir toxinas perjudiciales para la salud humana. Las características organolépticas de los alimentos, como el sabor, el olor, la textura y el aspecto visual, también son fundamentales para evaluar su calidad. En este ensayo, se discutirán las características organolépticas de cada alimento y cómo pueden ser afectadas por la presencia de microorganismos y otros factores. A través de este análisis, se busca comprender mejor la importancia de la calidad de los alimentos y cómo puede ser garantizada para proteger la salud y el bienestar de los consumidores.

MATERIALES

- ❖ Leche bronca
- ❖ Leche de caja (LALA)
- ❖ Queso fresco
- ❖ Queso empaquetado
- ❖ Carne cocida
- ❖ carne cruda
- ❖ 6 cajas Petri de agar Sangre
- ❖ 3 cajas Petri vacías
- ❖ Una pinza



PROCEDIMIENTO

Lo que se realizo fue que esterilizamos la pinza con fuego(llama azul) introducimos al frasco de leche bronca y luego pasamos frotando a la caja Petri con sangre realizando líneas horizontales, la tapamos y lo dejamos a un lado de igual manera repetimos el procedimiento de esterilizar e introducir la pinza en la caja de leche Lala pasamos frotando en la caja Petri con sangre realizando líneas horizontales, tapamos y dejamos aun lado



Realizando nuevamente el proceso de esterilizar, quitamos un pedazo de queso fresco y en una caja Petri con sangre realizamos líneas, tapamos y luego con la carne cocida y cruda realizamos lo mismo de quitar un pedazo y pasamos frotando a la caja Petri realizando líneas horizontales

Los pusimos en una caja detrás del refrigerador durante una semana

RESULTADOS OBTENIDOS

- ✚ Se observó un crecimiento excesivo de microorganismos en las cajas de agar, incluyendo bacterias y hongos.
- ✚ La leche, queso y carne mostraron signos de descomposición, con cambios en la textura, olor y apariencia.
- ✚ En algunos casos, se observaron gusanos o larvas en las cajas de agar, lo que sugiere que los alimentos estaban altamente contaminados



Posible contaminación:

- ✚ Contaminación cruzada: Es posible que las cajas de agar no estuvieran estériles o que se contaminaran durante el proceso de preparación, lo que permitió el crecimiento de microorganismos no deseados.
- ✚ Manipulación inadecuada: La forma en que se manipularon los alimentos y las cajas de agar puede haber permitido la introducción de microorganismos contaminantes.
- ✚ Condiciones de incubación: Las condiciones de temperatura, humedad y luz pueden haber sido favorables para el crecimiento de microorganismos, lo que llevó a la descomposición de los alimentos.
- ✚ Falta de control: Es posible que no se hayan tomado las medidas adecuadas para controlar el crecimiento de microorganismos, como la esterilización de los instrumentos y superficies de trabajo.

	Color	olor	Sabor	textura	Sonido
Leche bronca	Blanco	Agria	+	Liquida	Burbujeante
Leche de caja	Blanco	Dulce	Dulce	Liquida	Burbujeante
Queso fresco	Blanco	Agrio	Salado	Blanda	Blanda
Queso empaquetado	Amarillo	Mantequilla	Sintético	Blanda	Viscosa
Carne cruda	Blanca o amarilla	Putrefacto	+	Sueve	Blanda
Carne cocida	Amarilla o marrón	Bueno	Bueno sin sal	Sueve	+

Queso fresco: pudimos observar que tenia gusano, crecieron alrededor de 8 colonias de moos, el agar pinto de color amarillo, probablemente fue contaminado

Queso empaquetado: observamos que el agar se puso de color amarillo, con presencia de gusanos, como también insectos

Carne cruda: también notamos presencia de gusanos y color amarillento

Carne cocida: con moos y gusanos que están comiendo el agar

Leche fresca: color amarillento con gusanos

Leche de caja: de color rojizo amarillento, con gusano y mal olor

Queso fresco sin agar: se nota presencia de moos, color amarillo solido

Carne cruda sin agar: en descomposición con presencia de liquido

Carne cocida sin agar: en descomposición y sin color