



Universidad
Politécnica
de Cartagena

MIEMBRO DE



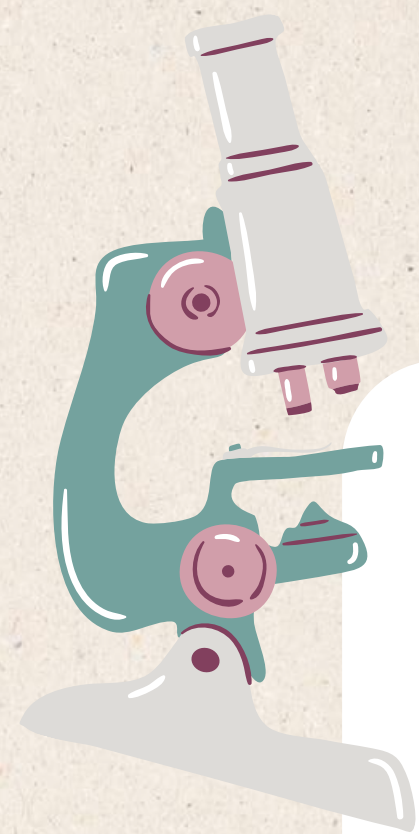
EUROPEAN
UNIVERSITY OF
TECHNOLOGY



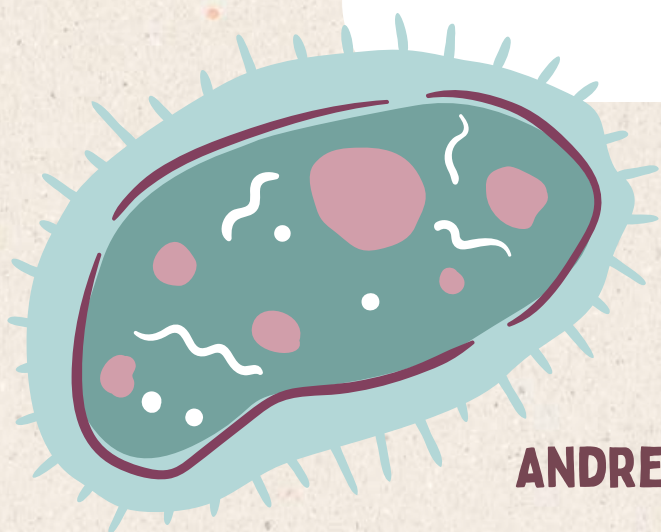
GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN

FECYT
INNOVACIÓN



ANÁLISIS DE LA CARGA MICROBIANA EN ENSALADAS ENVASADAS



ANDREA MUÑOZ GONZÁLEZ , DANIEL PÉREZ MORENO, JAIME CONESA MARTÍNEZ, PABLO TUBILLA CUEVAS

ÍNDICE

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN/HIPÓTESIS

2. OBJETIVOS

3. METODOLOGÍA

3.1.SESIÓN 1

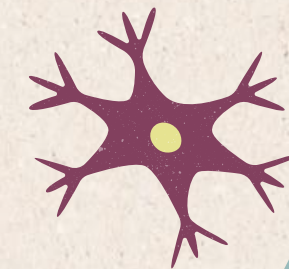
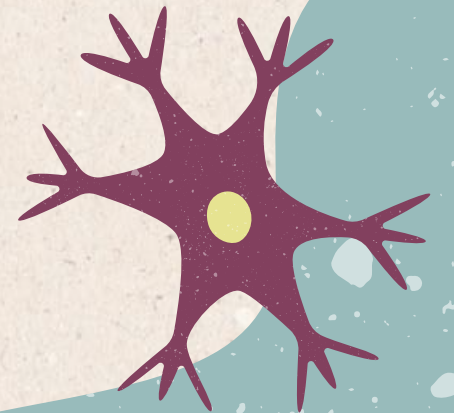
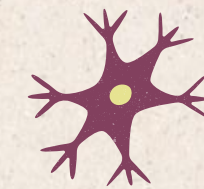
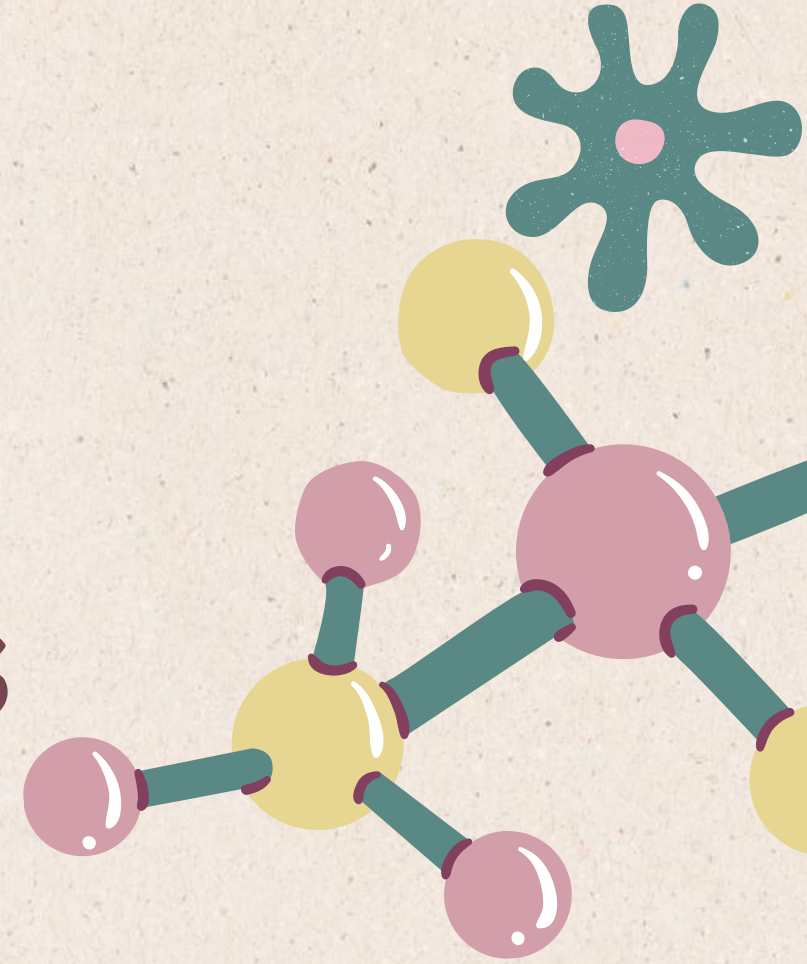
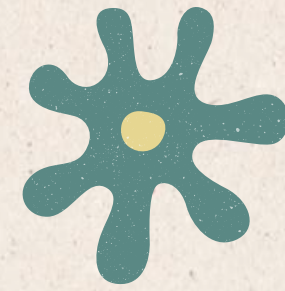
3.2.SESIÓN 2

3.3.SESIÓN 3

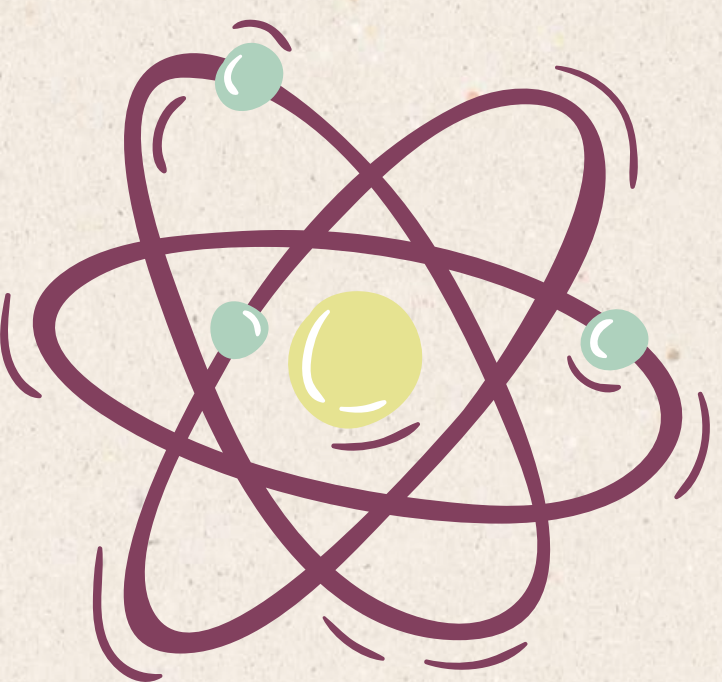
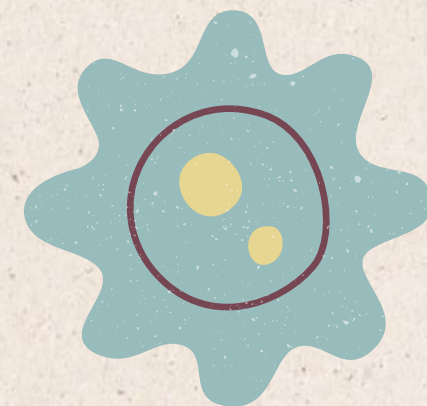
4. RESULTADOS

5. CONCLUSIONES

6. BIBLIOGRAFÍA



¿DE QUÉ TRATA NUESTRO TRABAJO DE INVESTIGACIÓN?



1.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿INFLUIRÁ EL PRECIO DE UNA ENSALADA EN SU CARGA MICROBIANA?

HIPÓTESIS

LAS ENSALADAS MÁS BARATAS TENDRÁN PEOR CARGA MICROBIANA

2.OBJETIVOS

OBJETIVO PRIMARIO

INVESTIGAR Y COMPARAR LA CARGA MICROBIANA DE DISTINTAS MARCAS DE ENSALADAS EN BOLSA.

OBJETIVOS SECUNDARIOS

INDAGAR SI LA CALIDAD DE LAS ENSALADAS VA ASOCIADA AL PRECIO Y MARCA DE LA MISMA.

COMPARAR LA CARGA MICROBIANA DE LAS DISTINTAS MARCAS.

COMPROBAR QUE NINGUNA ENSALADA PRESENTE UN PELIGRO PARA LA SALUD.

IDENTIFICAR LOS DISTINTOS GRUPOS MICROBIANOS PRESENTES.



CONCEPTOS Y DEFINICIONES

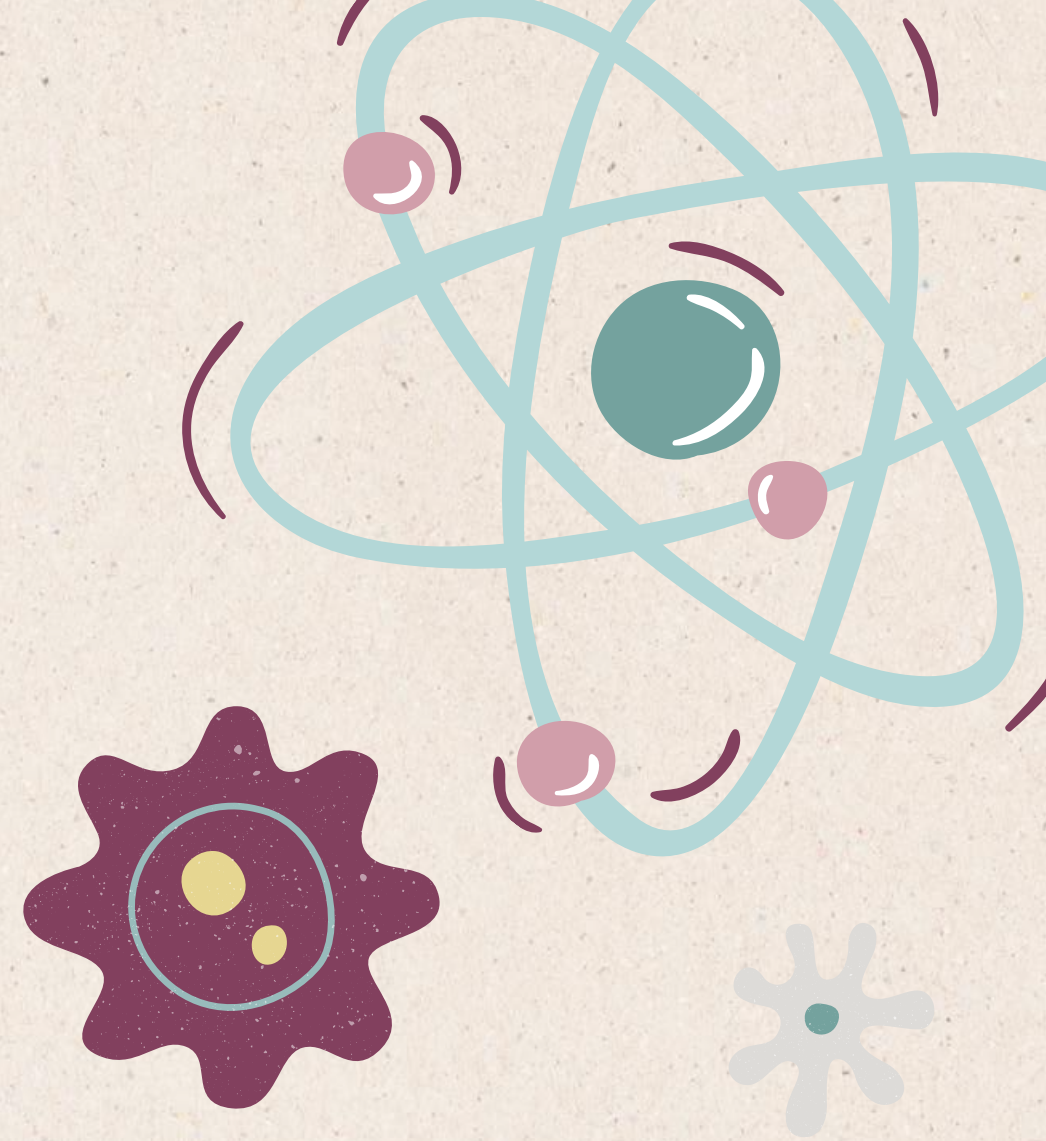
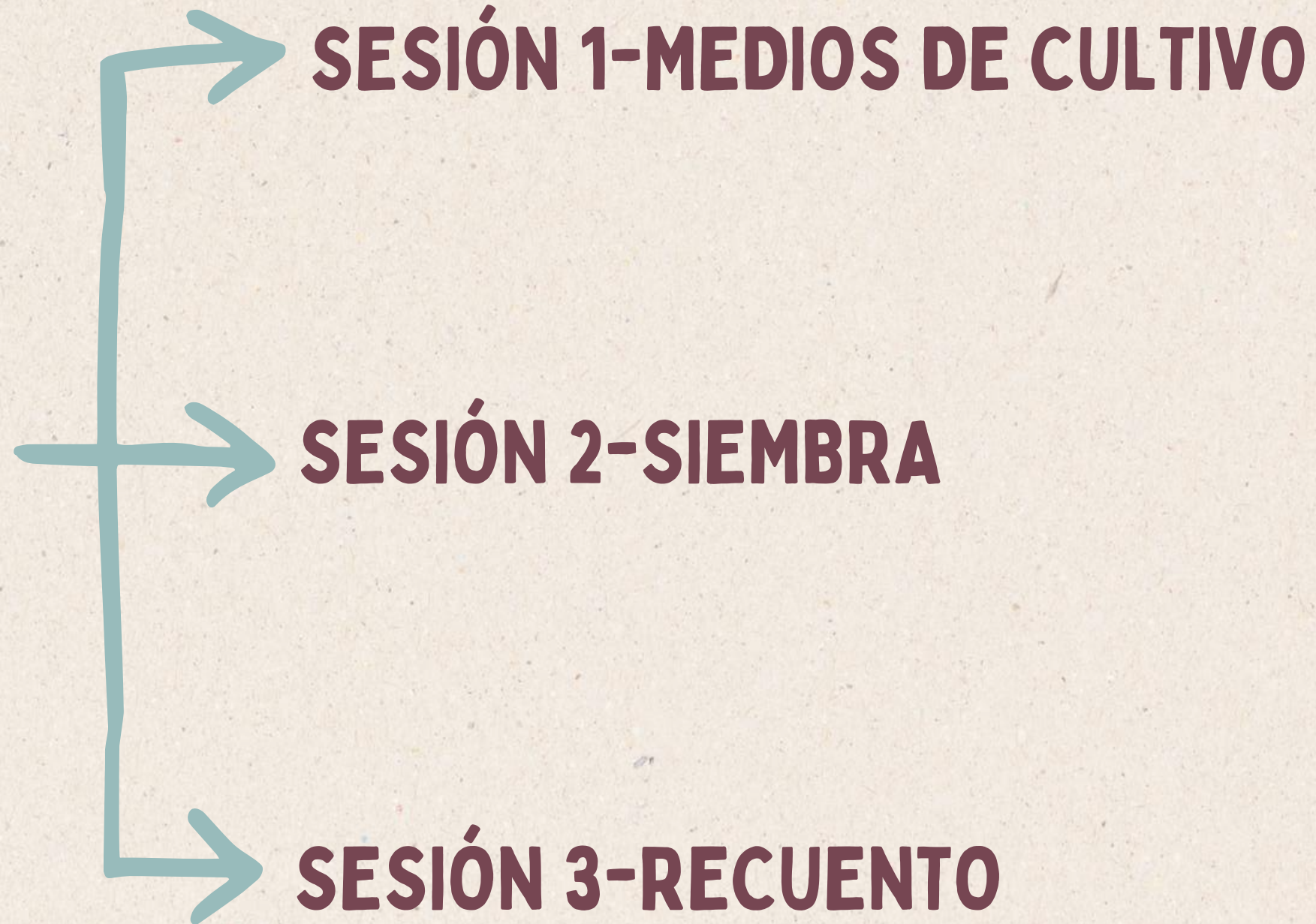


3.METODOLOGÍA

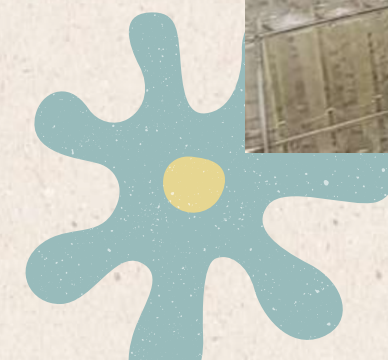
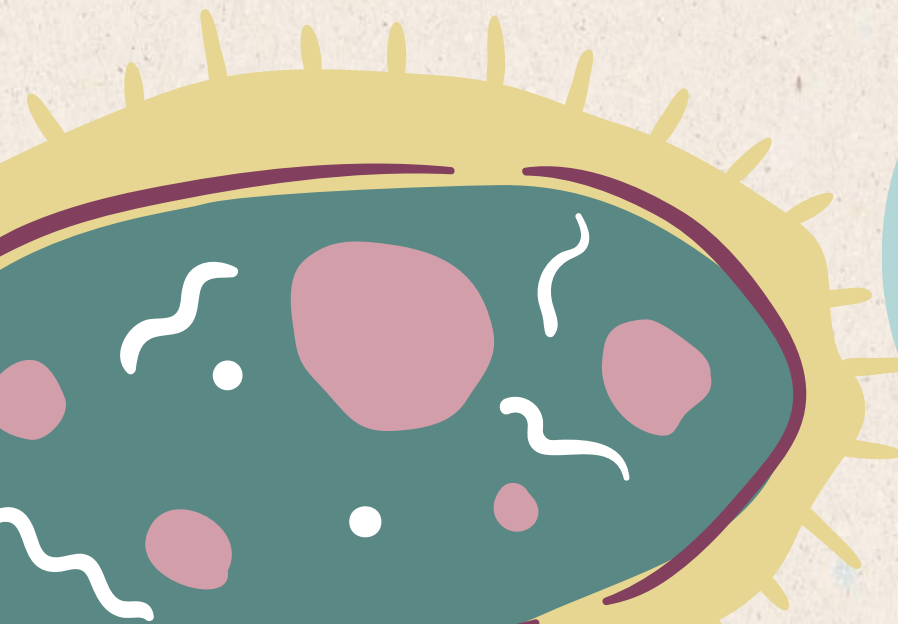
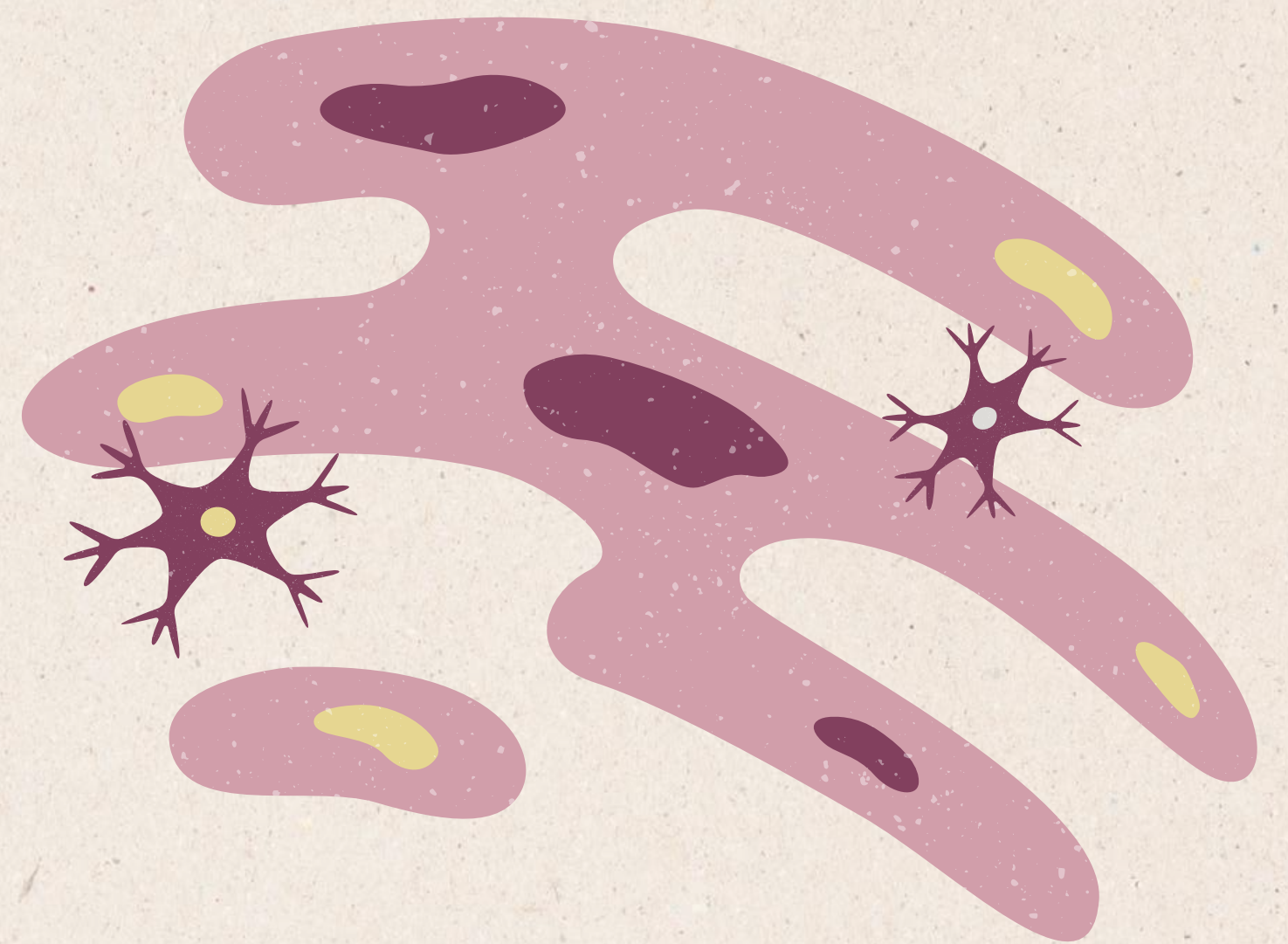
INVESTIGACIÓN



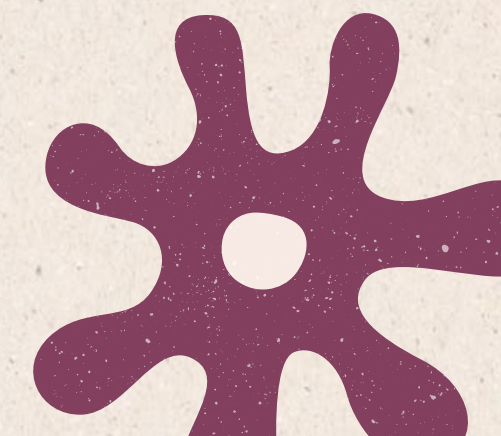
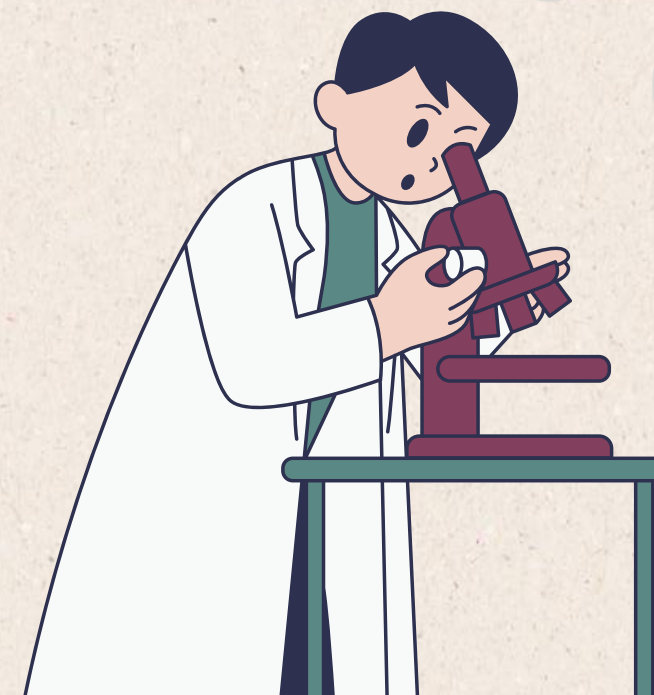
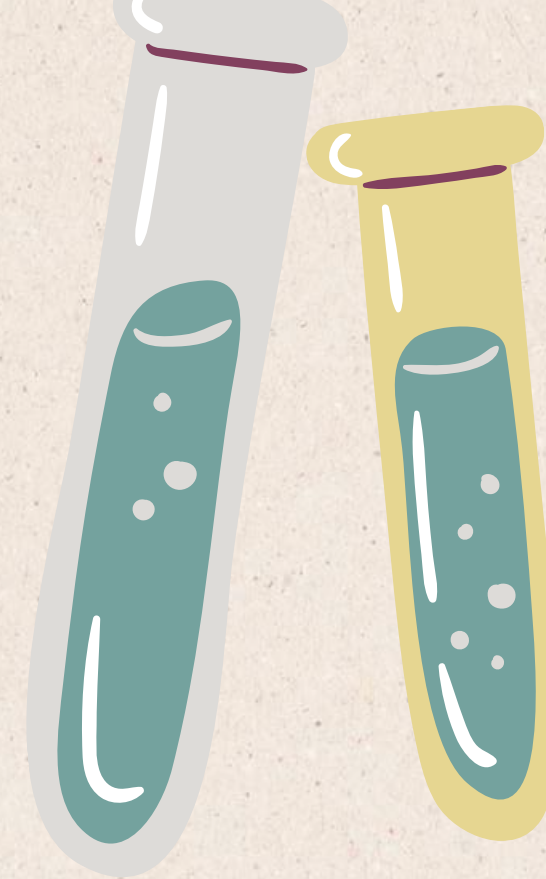
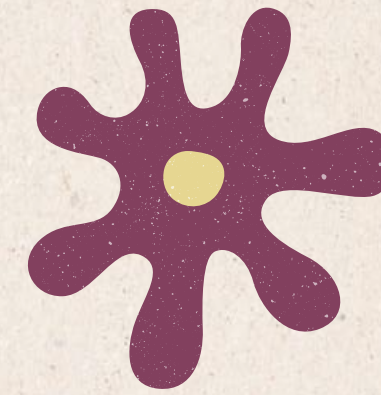
3 SESIONES



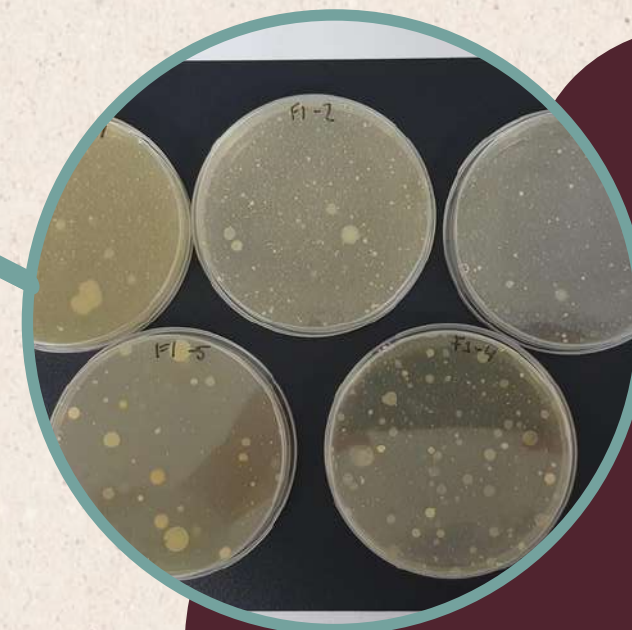
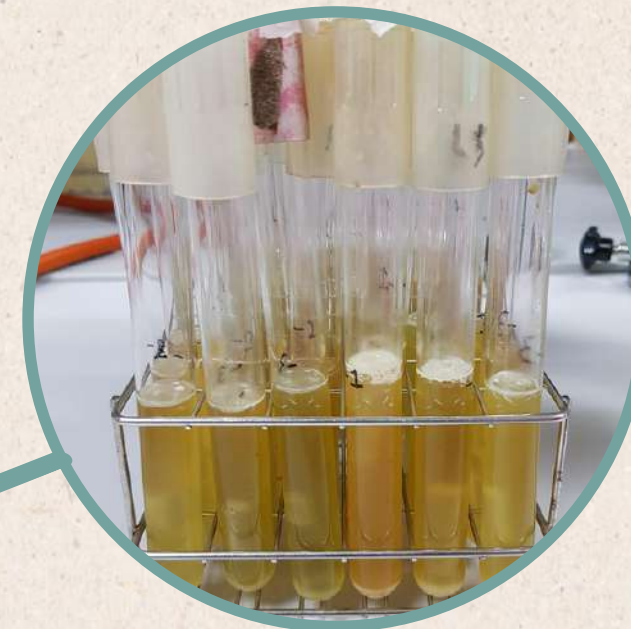
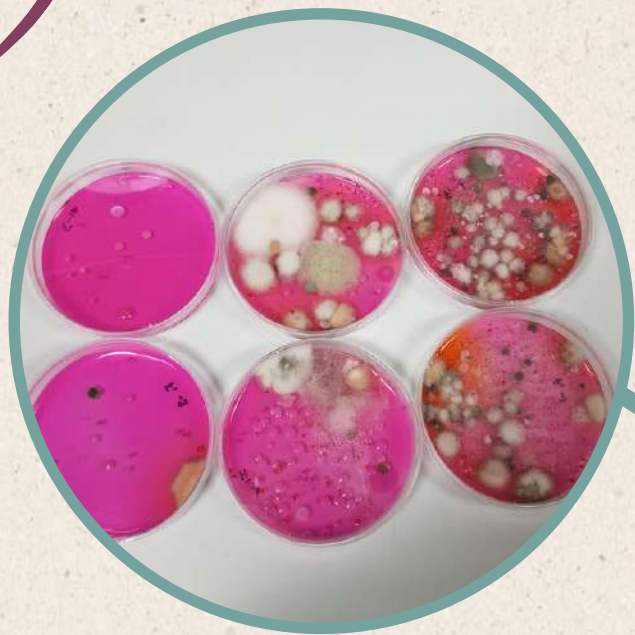
3.1. SESIÓN 1



3.2. SESIÓN 2

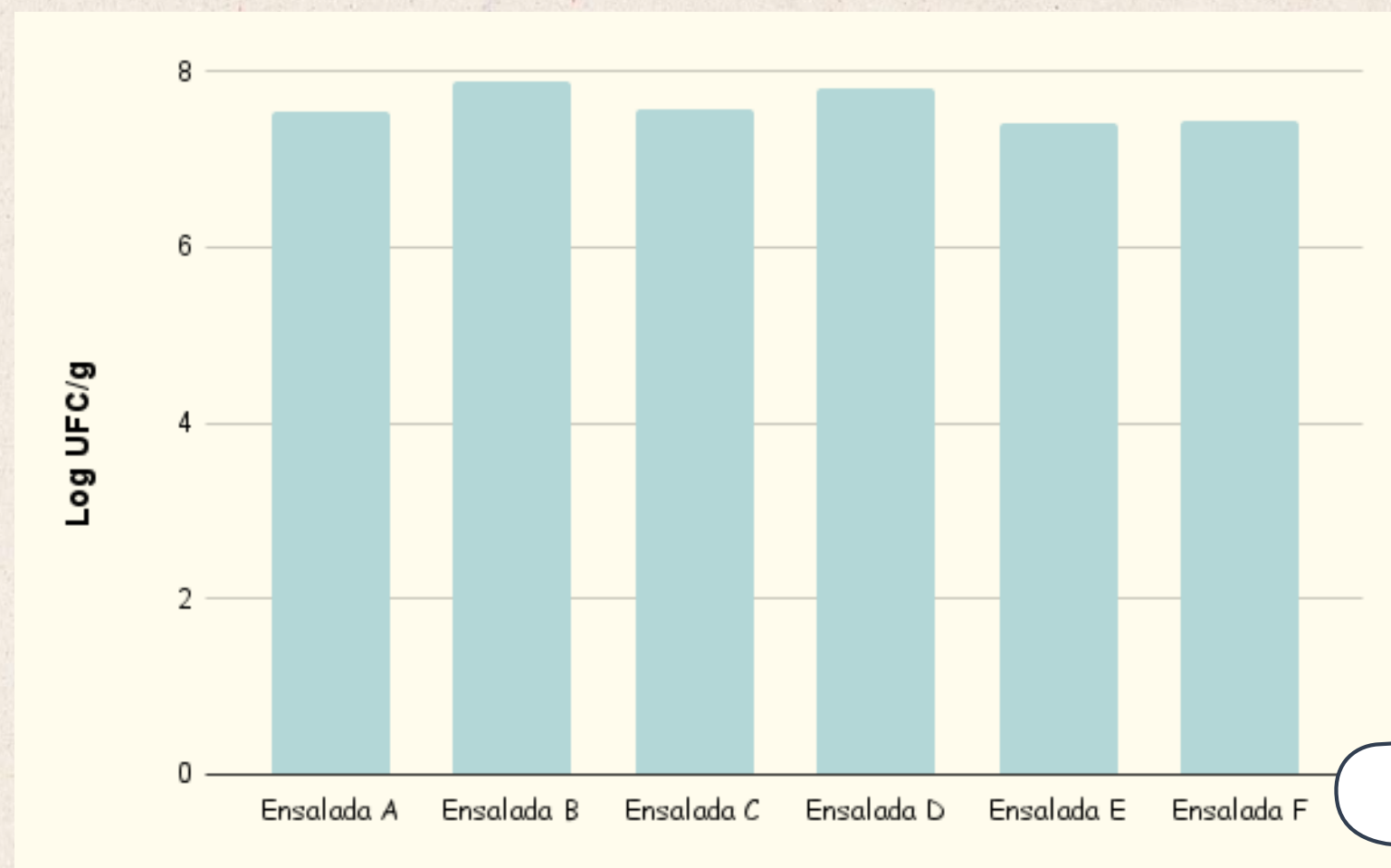


3.3. SESIÓN 3

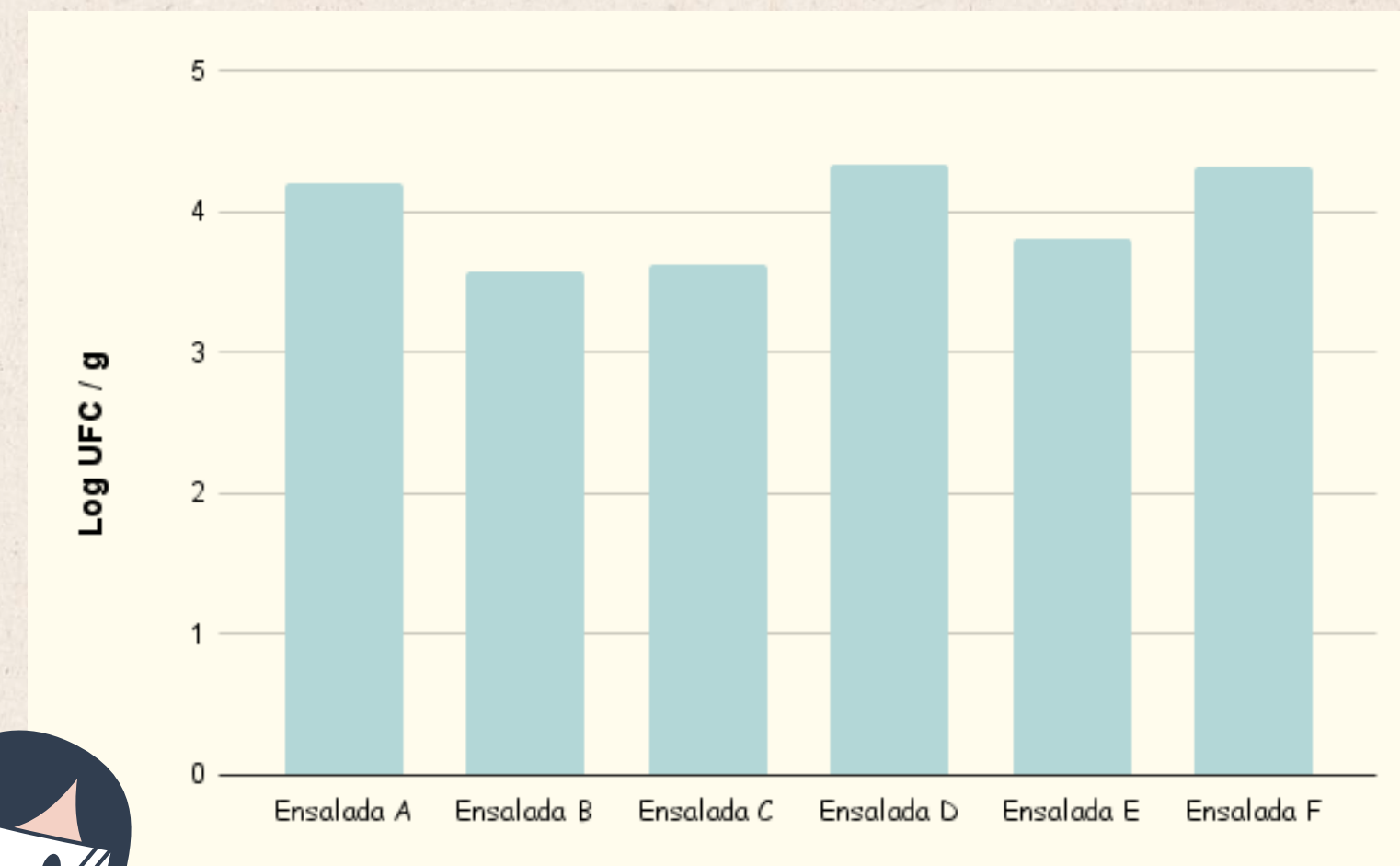


4. RESULTADOS

AEROBIOS MESÓFILOS



HONGOS Y LEVADURAS



COLIFORMES

>1100 UFC/G



5. CONCLUSIONES

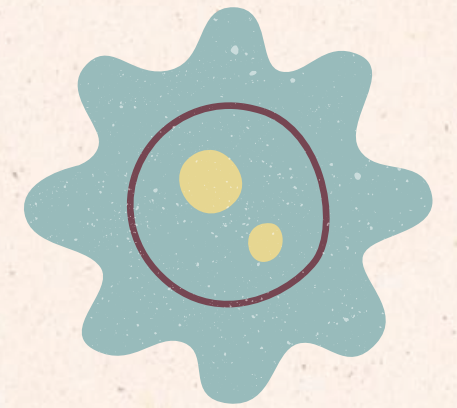
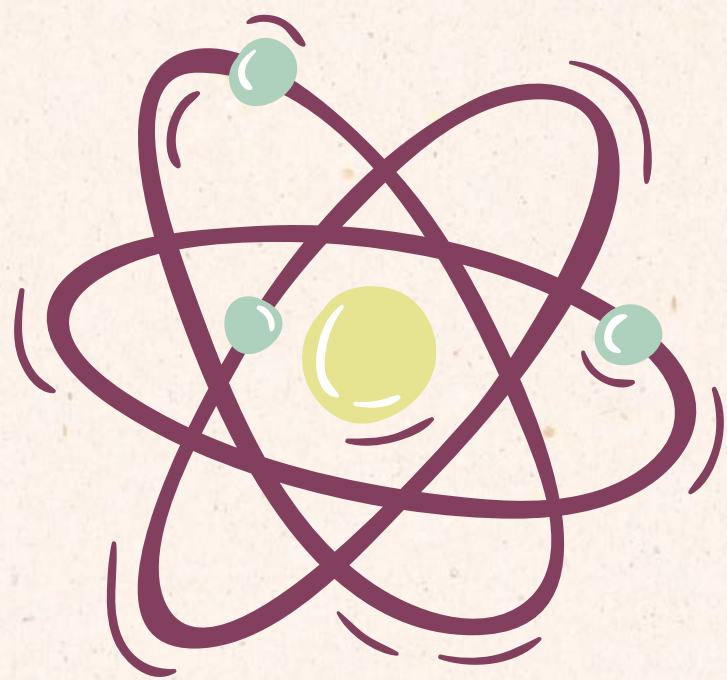
A RAÍZ DE LA INVESTIGACIÓN Y
COMPARACIÓN DE LAS DISTINTAS MARCAS,
CONCLUIMOS QUE

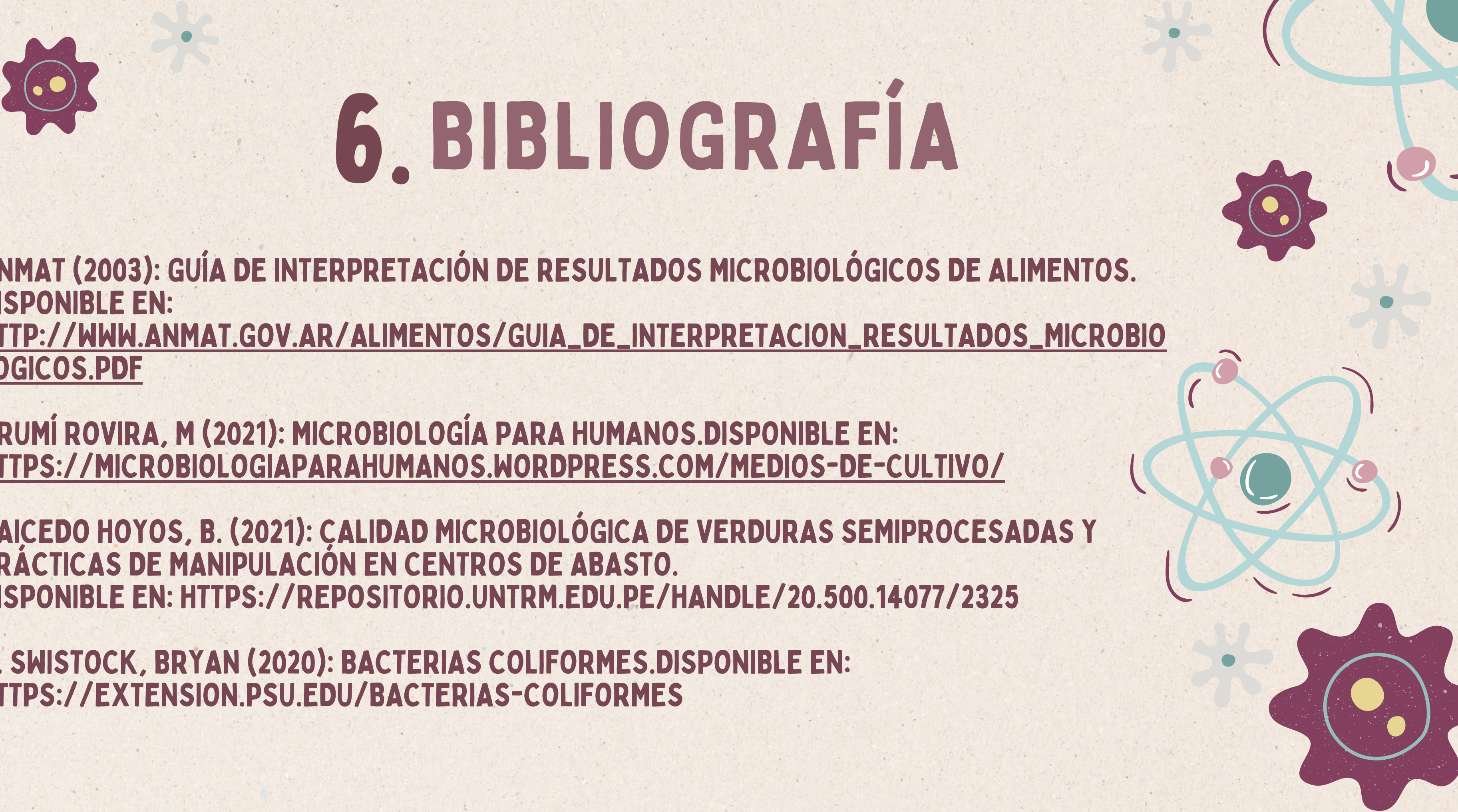
NO EXISTE RELACIÓN ENTRE
PRECIO Y CALIDAD.

LAS MARCAS
PRESENTAN NIVELES
EQUIVALENTES DE
CARGA MICROBIANA.

NINGUNA SUPONE UN
PELIGRO PARA LA SALUD.

**"LA MARCA MÁS BARATA
TENDRÁ MAYOR CARGA
MICROBIANA, MIENTRAS
QUELA MARCA MÁS CARA
TENDRÁ MENOR CARGA
MICROBIANA."**





6. BIBLIOGRAFÍA

ANMAT (2003): GUÍA DE INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS. DISPONIBLE EN:
[HTTP://WWW.ANMAT.GOV.AR/ALIMENTOS/GUIA_DE_INTERPRETACION_RESULTADOS_MICROBIOLOGICOS.PDF](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/guia_de_interpretacion_resultados_microbiologicos.pdf)

ARUMÍ ROVIRA, M (2021): MICROBIOLOGÍA PARA HUMANOS. DISPONIBLE EN:
[HTTPS://MICROBIOLOGIAPARAHUMANOS.WORDPRESS.COM/MEDIOS-DE-CULTIVO/](https://microbiologiaparahumanos.wordpress.com/medios-de-cultivo/)

CAICEDO HOYOS, B. (2021): CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE VERDURAS SEMIPROCESADAS Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN CENTROS DE ABASTO. DISPONIBLE EN: **[HTTPS://REPOSITORIO.UNTRM.EDU.PE/HANDLE/20.500.14077/2325](https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/2325)**

R. SWISTOCK, BRYAN (2020): BACTERIAS COLIFORMES. DISPONIBLE EN:
[HTTPS://EXTENSION.PSU.EDU/BACTERIAS-COLIFORMES](https://extension.psu.edu/bacterias-coliformes)



MUCHAS
GRACIAS POR
VUESTRA
ATENCIÓN

