

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



INFORME FINAL DE TESIS

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SALSAS EXPENDIDAS EN POLLERÍAS DE LA
CIUDAD DE CHOTA – CAJAMARCA**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

AUTOR:

BACH. ROCÍO DEL PILAR RAFAEL LIVAQUE

ASESOR:

DRA. MELINA LUZ MARY CRUZADO BRAVO

Una firma manuscrita en tinta negra que parece leer "Melina Cruzado Bravo".

CHOTA, PERÚ

2024

ROCÍO DEL PILAR RAFAEL LIVAQUE

IT-CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD-UIFCA

-  INFORME DE TESIS 2024
-  PROYECTOS Y TESIS 2024
-  Universidad Nacional Autónoma de Chota

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trncoid::1:2996205622

Fecha de entrega

2 sep 2024, 11:26 a.m. GMT-5

Fecha de descarga

2 sep 2024, 11:28 a.m. GMT-5

Nombre de archivo

Informe_final_-ROC_O_R_-T.docx

Tamaño de archivo

11,5 MB

66 Páginas

13,004 Palabras

66,607 Caracteres




11% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía

Fuentes principales

- 11%  Fuentes de Internet
- 3%  Publicaciones
- 4%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitan distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarla.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Fuentes principales

- 11% Fuentes de Internet
- 3% Publicaciones
- 4% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Fuentes principales

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	Internet	livrosdeamor.com.br	1%
2	Internet	vsip.info	1%
3	Internet	es.scribd.com	1%
4	Internet	apirepositorio.unh.edu.pe	0%
5	Internet	hdl.handle.net	0%
6	Internet	dokumen.tips	0%
7	Internet	cro.ots.ac.cr	0%
8	Internet	repositorio.unp.edu.pe	0%
9	Trabajos del estudiante	Universidad Privada de Tacna	0%
10	Internet	repositorio.unach.edu.pe	0%
11	Internet	1library.co	0%

12	Trabajos del estudiante	Universidad Nacional del Centro del Peru	0%
13	Internet	biblioteca.itson.mx	0%
14	Internet	repositorio.lamolina.edu.pe	0%
15	Internet	www.dspace.uce.edu.ec	0%
16	Trabajos del estudiante	Universidad San Ignacio de Loyola	0%
17	Internet	repositorio.uct.edu.pe	0%
18	Internet	repositorio.unfv.edu.pe	0%
19	Internet	repositorioacademico.upc.edu.pe	0%
20	Trabajos del estudiante	Universidad Wiener	0%
21	Internet	ldoc.pub	0%
22	Internet	repositorio.unap.edu.pe	0%
23	Internet	repositorio.usil.edu.pe	0%
24	Internet	www.alanrevista.org	0%
25	Internet	repositorio.unac.edu.pe	0%

26	Trabajos del estudiante	Pontificia Universidad Católica del Perú	0%
27	Internet	repositorio.upt.edu.pe	0%
28	Internet	www.jove.com	0%
29	Internet	repositorio.unapiquitos.edu.pe	0%
30	Internet	repositorio.unjfsc.edu.pe	0%
31	Internet	tesis.ucsm.edu.pe	0%
32	Internet	www.coursehero.com	0%
33	Internet	www.slideshare.net	0%
34	Internet	repositorio.urp.edu.pe	0%
35	Internet	mail.ues.edu.sv	0%
36	Internet	faz.ujed.mx	0%
37	Internet	repositorio.puce.edu.ec	0%
38	Internet	repositorio.uladech.edu.pe	0%
39	Internet	repositorio.uta.edu.ec	0%

40	Internet	repositorio.utad.pt	0%
41	Internet	de.slideshare.net	0%
42	Internet	www.divaagen.com	0%
43	Internet	www.researchgate.net	0%
44	Publicación	Gonzalez, María Gabriela Melo. "Calidad Microbiológica y Micológica del Pimentó...	0%
45	Publicación	Rommy I. Terán Soto, Kimberly V. Carrión Albán, Lorena Goetschel Gómez. "Análi...	0%
46	Internet	cybertesis.unmsm.edu.pe	0%
47	Internet	digibug.ugr.es	0%
48	Internet	energynet.fronius.com	0%
49	Internet	explore.openaire.eu	0%
50	Internet	fdocuments.ec	0%
51	Internet	www.esan.edu.pe	0%
52	Internet	www.gvaa.com.br	0%
53	Publicación	Alejandra Ramirez-Hernandez, Oscar A. Galagarza, Mariel V. Álvarez Rodríguez, Er...	0%

54	Internet	cn365.com.ar	0%
55	Internet	core-cms.prod.aop.cambridge.org	0%
56	Internet	doczz.es	0%
57	Internet	dspace.unitru.edu.pe	0%
58	Internet	estadoy sociedad.com	0%
59	Internet	issuu.com	0%
60	Internet	noticiasjuridicas.com	0%
61	Internet	www.p23.com.ar	0%
62	Internet	www.sobrenatural.net	0%
63	Internet	www.un.org	0%
64	Internet	fdocuments.es	0%
65	Internet	jalayo.blogspot.com	0%
66	Internet	patents.google.com	0%
67	Internet	pt.scribd.com	0%

68	Internet	remedioscaserosparalasinusitis.org	0%
69	Internet	repositorio.unal.edu.co	0%
70	Internet	repositorio.upagu.edu.pe	0%
71	Internet	repositorio.ute.edu.ec	0%
72	Internet	transportesynegocios.wordpress.com	0%
73	Internet	www.carenewengland.org	0%
74	Internet	www.scribd.com	0%
75	Internet	www.yumpu.com	0%
76	Internet	www.zonagratis.com	0%
77	Publicación	"Inter-American Yearbook on Human Rights / Anuario Interamericano de Derech...	0%
78	Publicación	Alejandro De Jesús Cortés-Sánchez, María de la Paz Salgado-Cruz, Mayra Díaz-Ra...	0%
79	Publicación	C. Mileto, F. Vegas, V. Cristini. "Rammed Earth Conservation", CRC Press, 2019	0%

ÍNDICE

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN	21
1.1. Planteamiento del problema	21
1.2. Formulación del problema.....	22
1.3. Justificación	23
1.4. Objetivos.....	24
1.4.1. Objetivo general	24
1.4.2. Objetivos específicos.....	24
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	25
2.1. Antecedentes.....	25
2.2. Bases Teórico – Científicas.....	27
2.2.1. Calidad microbiológica de los alimentos.....	27
2.2.2. Contaminación alimentaria.....	29
2.2.3. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	30
2.2.4. Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.....	30
2.2.5. Principios generales de los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos	31
2.2.6. Conformación de los criterios microbiológicos.....	31
2.2.7. Criterios microbiológicos para mayonesas y otras salsas a base de huevo	32
2.2.8. Criterios microbiológicos para salsas picantes y aderezos industrializados	32
2.2.9. Criterios microbiológicos para hortalizas frescas (lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas, y/o precocidas).....	33
2.2.10. Grupos de microorganismos presentes en los alimentos.....	34

2.2.11. <i>Microorganismos transmitidos por alimentos: mayonesa, aji, ensalada y vinagreta</i>	35
2.2.12. <i>Condiciones sanitarias generales para restaurantes y servicios afines</i>	38
2.3. Marco Conceptual	40
2.4. Hipótesis	44
2.5. Operacionalización de variables	45
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO	46
3.1. Tipo y nivel de investigación	46
3.1.1. Tipo	46
3.1.2. Nivel	46
3.2. Diseño de investigación	46
3.3. Métodos de investigación	46
3.4. Población, muestra y muestreo	46
3.4.1. <i>Población</i>	46
3.4.2. <i>Muestra</i>	47
3.4.3. <i>Muestreo</i>	47
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	47
3.5.1. <i>Adquisición de salsas de pollerías</i>	47
3.5.2. <i>Preparación de muestras para análisis microbiológicos</i>	47
3.5.3. <i>Análisis de aerobios mesófilos viables por el método de recuento en placa</i>	48
3.5.4. <i>Análisis de Staphylococcus aureus por el método de recuento directo en placa</i>	48
3.5.5. <i>Análisis de Salmonella sp. por el método ISO 6579:2007</i>	48
3.5.6. <i>Análisis de mohos y levaduras por el método de recuento en placa</i>	49
3.5.7. <i>Análisis de coliformes totales por el método del Número Más Probable (nmp)</i>	49

3.5.8. <i>Análisis de coliformes termotolerantes y E. coli por el método del Número Más Probable (NMP)</i>	50
3.5.9. <i>Análisis de enterobacterias y E. coli por el método de recuento en placa</i>	50
3.6. Técnicas de procesamiento y análisis de datos.....	50
3.7. Aspectos éticos.....	51
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIONES.....	52
4.1. Resultados.....	52
4.1.1. <i>Resultado del análisis microbiológico en mayonesa</i>	52
4.1.2. <i>Resultado del Análisis Microbiológico en Aji</i>	54
4.1.3. <i>Resultados del Análisis Microbiológico en Ensalada y Vinagreta</i>	56
4.1.4. <i>Tabla de Resultados Conglomerado de Salsas Expendidas en Pollerías</i>	58
4.2. Discusiones.....	59
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	66
5.1. Conclusiones.....	66
5.2. Recomendaciones.....	67
CAPÍTULO VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	68
CAPÍTULO VII. ANEXOS.....	82