

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

REALIZA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A LA MATERIA PRIMA
PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

GRADO: 2 DO SEMESTRE (A,B,C)

Se solicita cumplir con las actividades descritas en la tabla 1 (si se tienen duda sobre qué actividades son, acercarse con el docente).

Tabla 1. Actividades que se realizan en clase y de tarea

1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
9 actividades	7 actividades	9 actividades
En libreta	En libreta	En libreta

Así mismo deberán entregar los siguientes reportes de práctica descritos en la tabla 2.

Tabla 2. Prácticas que se llevaron a cabo durante el semestre

#	NOMBRE DE LA PRACTICA	PARCIAL
1	Manejo y uso de microscopio	1er Parcial
2	Tinción de Gram (identificación de bacterias) / Tinción de azul de metileno (identificación de mohos)	2do Parcial
3	Esterilización	2do Parcial
4	Preparación de medios de cultivo	2do Parcial
5	Técnica de diluciones	2do Parcial
6	Recuento de bacterias aerobias (mesófilos)	3er Parcial
7	Identificación de mohos y levaduras	3er Parcial
8	Determinación de Coliformes totales	3er Parcial
9	Determinación de Coliformes fecales	3er Parcial

Los reportes de laboratorio deberán entregarse en hojas de maquina hechos a mano con margen de **1 cm por cada hoja**, y deberán cumplir con los siguientes criterios de evaluación:

Tabla 3. Criterios homologados para reportes de laboratorio

	Criterios homologados	Porcentaje %
1er, 2do 3er parcial	Introducción	10
	Fundamento Teórico	10
	Objetivo	10
	Materiales y reactivos	10
	Desarrollo del método	10
	Diagrama de flujo	10
	Observaciones	10
	Resultados	10
	Conclusiones	10
	Bibliografía	10
	TOTAL	100