

**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN**

TESIS

**DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN LOS
AGENTES QUE INTERVIENEN EN EL PROCESO DE
BENEFICIO DEL GANADO VACUNO EN EL CAMAL MUNICIPAL
DE LA PROVINCIA DE BARRANCA, 2012.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

PRESENTADO POR:

Bach. HEINI ROMERO MACEDO

ASESOR(A):

Lic. BETTY PALACIOS RODRIGUEZ

**HUACHO – PERU
2012**

RESUMEN

Los camales Municipales deben cumplir con las normas del reglamento tecnológico de carnes y el reglamento higiénico- sanitario, bajo estas condiciones debe realizarse el beneficio del ganado vacuno. El objetivo fue determinar la calidad microbiológica de los agentes (manipuladores, utensilios y agua) que intervienen en el beneficio del ganado vacuno en el Camal Municipal de Barranca. Se determinó el nivel de Bacterias Mesófilas, Coliformes totales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* en ufc/cm² y Salmonella, según la *ICMSF*; para lo cual fueron tomadas 13 muestras de puntos específicos con la ayuda del flujograma, para su identificación se utilizaron métodos rápidos Microbiológicos en 3M. En los resultados obtenidos en los manipuladores se encontró que las bacterias mesófilas fueron de 85,19%, Coliformes 92,34%, *E. coli* 87,85% y *Staphylococcus aureus* 98,15%; en los utensilios las bacterias mesófilas fueron de 13,88%, Coliformes 7,65%, *E. coli* 12,14% y *Staphylococcus aureus* 1,84% y en el agua de lavado tanto para las bacterias mesófilas, *E. coli*, Coliformes y *Staphylococcus aureus* fue <1% siendo muy poco significativo. En las carnes de vacuno se realizaron los mismos análisis, agregándole el análisis de identificación de salmonella, encontrándose un 50% en las piernas y 100% en los brazos de las reses. Por lo que se concluye que sí existe una agregación de microorganismos por parte de los agentes durante el proceso, presentándose en mayor cantidad en los manipuladores, por deficiencia en el cuidado higiénico sanitario, los cuales se encontraron fuera de los parámetros establecidos, significando un riesgo para el consumo humano.

Palabras claves: Bacterias Mesófilas, Coliformes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, Salmonella, carne, camal.