

Lista de Verificación para Estudio de Caso: Aplicación de las Bacterias Lácticas en la Elaboración de Yogurt

Lista de Verificación | Ciencias de la Salud | Microbiología | 4 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el estudio de caso enfocado en la microbiología del yogurt, considerando la identificación de etapas, variables de control y controles de calidad en la producción. Cada criterio debe ser respondido con "Sí" o "No" según esté presente o no en el trabajo del estudiante.

Rúbrica

Lista de Verificación para Estudio de Caso: Aplicación de las Bacterias Lácticas en la Elaboración de Yogurt

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el estudio de caso enfocado en la microbiología del yogurt, considerando la identificación de etapas, variables de control y controles de calidad en la producción. Cada criterio debe ser respondido con "Sí" o "No" según esté presente o no en el trabajo del estudiante.

Criterios de Evaluación	Sí	No
Describe claramente las etapas de procesamiento del yogurt desde la leche hasta el producto final.	☐	☐
Identifica y explica las variables que afectan el desarrollo y crecimiento de las bacterias lácticas.	☐	☐
Explica el proceso de producción de ácido láctico y su papel en la transformación de la leche en yogurt.	☐	☐
Incluye controles de calidad físico de la leche antes del procesamiento.	☐	☐
Incluye controles de calidad químico de la leche antes del procesamiento.	☐	☐
Incluye controles de calidad microbiológico de la leche antes del procesamiento.	☐	☐
Utiliza terminología microbiológica adecuada y precisa en la explicación del estudio de caso.	☐	☐
Presenta conclusiones que vinculan el control de variables y calidad con el éxito en la elaboración del yogurt.	☐	☐