



## Laboratorio de Bacteriología y Microbiología de los Alimentos

### PRESENTACION

Los alimentos son una vía importante de transmisión de microorganismos que pueden causar infecciones e intoxicaciones con un tiempo de incubación variable, generalmente cursan con síndromes gastrointestinales u otras consecuencias de mayor gravedad. Puesto que algunas de estas patologías tienen una DMI (dosis mínima infectiva) muy baja es necesario el control de la manipulación, procesamiento, elaboración, transporte y expendio de los alimentos. En este laboratorio se realizan análisis bacteriológicos de agua (de diversas procedencias) y alimentos entre ellos helados, frutas y hortalizas, verduras listas para consumo, comidas crudas y cocidas, mermeladas, jugos, entre otros. También se realizan controles bacteriológicos de las instalaciones de fábricas y empresas dedicadas a la producción de alimentos. Todos los análisis desde el muestreo, se realizan según lo establecido por el Código Alimentario Argentino; además se incluyen otras determinaciones según lo solicitado. Las técnicas se ejecutan siguiendo las normativas estandarizadas en Bacteriological Analytical Manual de Food and Drug Administration 2002, 2006 o su versión más actualizada. La prestación de servicios se realiza a instituciones públicas y privadas.

### PERSONAL INTERVINIENTE

Responsables

Dra. Marta C. de Castillo

Integrantes

Dra. Cristina Gaudio de Allori

Dra. Clara Silva

Bqca. Cecilia María Lorca

Bqca. María Cecilia Werenitaky

### SERVICIOS QUE PRESTA

#### ❖ Análisis de alimentos

Incluye la determinación de:

Coliformes totales (NMP)

Staphylococcus aureus

Coliformes fecales

Salmonella

Listeria

Bacterias sulfito reductores

Hongos levaduras

#### ❖ Análisis bacteriológico de agua

Incluye la determinación de:

Mesófilos aerobios totales

Coliformes totales (NMP)

Pseudomonas aeruginosa

Enterococos sp

E coli

Enterobacterias (como

indicadores de

contaminación fecal)

### Cátedra de Bacteriología

Instituto de Microbiología

Ayacucho 471, 2º Piso

San Miguel de Tucumán - Tucumán

Tel. 0381 – 4247752/ Int 7013

### Recepción de muestras y entrega de informes

Lunes a viernes de 09.00 a 13.00 hs.

### CONTACTO

[microbiologiaclinica@fbqf.unt.edu.ar](mailto:microbiologiaclinica@fbqf.unt.edu.ar)