SENA-CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

PRACTICA: EVALUACIÓN PRACTICA ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

Instructora: Fernanda Cardozo

Teniendo en cuenta sus conocimientos adquiridos, realice el análisis de un alimento de acuerdo con la norma adecuada.

En grupo de 2 personas, escoja un alimento procesado, con tratamiento térmico, sólido o líquido, artesanal. Siga los siguientes pasos:

1. Hacer listado de los materiales, equipos y reactivos necesarios para desarrollar la práctica. **Entregable**.
2. Esterilice el material antes relacionado y prepare los medios de cultivo a utilizar.
3. Procese la muestra.
4. Incube.
5. Haga las lecturas.
6. Realice el informe de laboratorio. **Entregable**.

Se evaluará el desempeño en planear los materiales y equipos para el análisis microbiológico de los alimentos, valorar los resultados microbiológicos obtenidos con base en normativa, ejecutar análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con protocolos y naturaleza de la muestra.