

TEMARIO PRUEBA TEÓRICA Y PRÁCTICA:

- 1- Toma de muestras para análisis químicos y microbiológicos: agua (playas, arroyos, piscinas y de consumo), suelo y alimentos.
- 2- Esterilización y desinfección: teoría y práctica en el laboratorio.
- 3- Medios de cultivo: definición, clasificación, utilización, preparación, esterilización y conservación.
- 4- Preparación de soluciones y reactivos de análisis.
- 5- Teoría y manejo práctico de instrumentos y equipos de laboratorio: balanzas, destiladores, autoclaves, horno Pasteur, cámara de flujo laminar, peachímetros, dosificadores volumétricos, conductímetros, baños de agua, estufas, etc.
- 6- Material de vidrio: reconocimiento, manejo, mantenimiento, lavado, acondicionamiento y esterilización.
- 7- Buenas prácticas de laboratorio y uso de elementos de protección personal.
- 8- Siembra y recuento de microorganismos coliformes totales y fecales (Número más Probable y Filtración por Membrana).
- 9- Reglamentación nacional e internacional en el área de alimentos: reglamento bromatológico nacional y codex alimentarius.
- 10- Análisis instrumental: espectrofotometría uv-visible, cromatografía líquida, cromatografía gaseosa y absorción atómica.
- 11- Residuos de plaguicidas y contaminantes en alimentos.
- 12- Validación de metodologías analíticas.