



UNU
BIOLAC



CURSO INTERNACIONAL

Secuenciación y Análisis de Datos Genómicos para la Detección Microbiológica de Enfermedades transmitidas por Alimentos y Aguas

Análisis Microbiológico de Alimentos y aguas de Consumo

**Instituto Nacional de Laboratorio de Salud “Dr. Néstor
Morales Villazón”**

INLASA

La Paz - Bolivia

Alba Valeria Aquino Nieto

Caracas, Noviembre 2023

Gente, Ciencia y Tecnología al Servicio de la Salud



UNU
BIOLAC

ALBA VALERIA AQUINO NIETO



albaaquinonieto@gmail.com



70567851



FORMACIÓN

- Licenciada en Bioquímica - UMSA
- Diplomado Educación Superior en Salud - UMSA
- Especialista en Desarrollo e Implementación de Gestión de Laboratorios de Ensayo y Calibración según NB/ISO/IEC 17025:2018 – DTA IBMETRO
- Maestría en Microbiología aplicada y Control de Calidad Microbiológico - UMSA

EXPERIENCIA

- **Laboratorio de Bacteriología Clínica**
Hospital del Niño "Dr. Ovidio Aliaga Uría"
- **Laboratorio de Control de Alimentos – Área de Microbiología**
Instituto Nacional de Laboratorio de Salud - INLASA

Instituto Nacional de Laboratorio de Salud “Dr. Néstor Morales Villazón” INLASA

Instituto de referencia nacional que realiza Diagnóstico laboratorial, producción de Inmunobiológicos, control de calidad e inocuidad alimentaria, contribuyendo a la vigilancia epidemiológica, investigación y capacitación en salud para beneficio de la población



INLASA con el pasar de los
#EañosnstruyendoSalud



Trabajo en tiempo de COVID



Capacitaciones



Directora Ejecutiva General



UNU
BIOLAC



Laboratorio de Control de Alimentos



Análisis Fisicoquímico, Microbiológico, Toxicológico, Nutricional y Análisis Sensorial de Alimentos

Acreditado de acuerdo a
la Norma NB-ISO-IEC-
17025

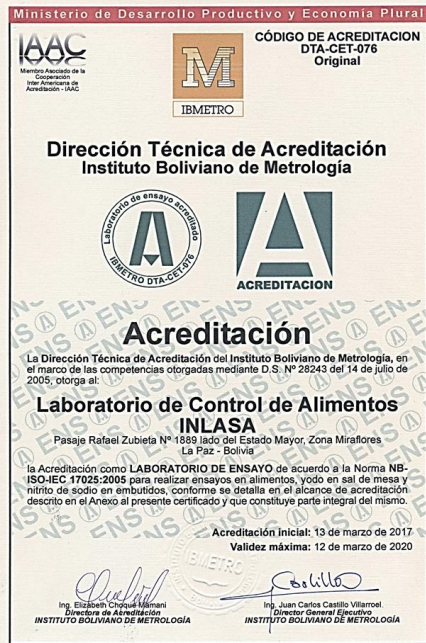
Red Boliviana de Laboratorios de Ensayo
y Calibración Acreditados (Red LABEC).

Red Interamericana de Laboratorios de
Análisis de Alimentos (RILAA).

Red Internacional de Sistemas de Datos
de composición de Alimentos (LATIN
FOOD).

Red de Pulse-NET para el análisis de
alimentos con la aplicación de biología
molecular a nivel de América Latina y del
Caribe.

Coordinador de la Red de
Laboratorios Oficiales de Análisis
de Alimentos (RELOAA)



Certificado de Acreditación
gestión 2023



Laboratorios perteneciente a la
RELOAA

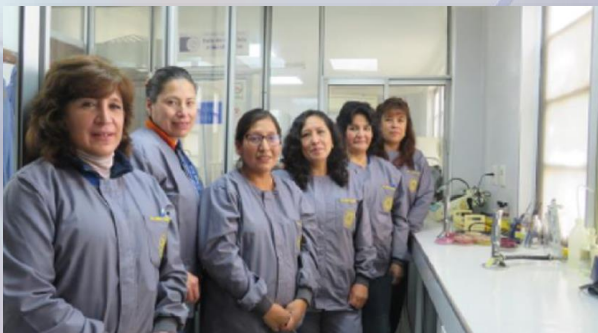


Boletín RELOAA

Gente, Ciencia y Tecnología al Servicio de la Salud

Área de Microbiología

- Análisis Microbiológico de Alimentos y Aguas
- Pruebas de sensibilidad y resistencia
- Detección de Genes de Resistencia



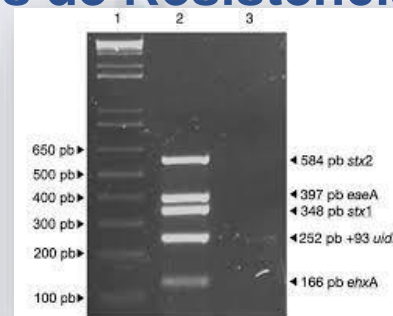
LCA -Microbiología



-Microbiología – Áreas Analíticas



Cultivo



PCR

*“ESTUDIO MULTICENTRICO PARA LA **EVALUACIÓN** DE LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN SALMONELLA spp AISLADA EN CARNE DE POLLO”*

“EVALUACIÓN DEL USO DEL COLISTIN COMO FACTOR DE RIESGO RELACIONADO CON LA APARICIÓN DE RESISTENCIA MEDIADA POR EL GEN MCR - 1 EN CEPAS DE ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA AISLADAS EN CARNE DE CONSUMO HUMANO”

Cepas de *Salmonella* spp - Gestión 2022

Alimento	Número de cepas	% Cepas
Carne molida de res	6	5.6%
Chicharron de pollo	3	2.8%
Pescado	9	8.4%
Carne de pollo	55	51.4%
Carne de cerdo	9	8.4%
Soya	3	2.8%
Complemento nutricional	2	1.9%
ALPC	1	0.9%
Carne de res	1	0.9%
Embutido	4	3.7%
Nuggets	1	0.9%
Chia	1	0.9%
Empanada	1	0.9%
Alimento balanceado	4	3.7%
Embutido crudo	2	1.9%
Silpancho de pollo	1	0.9%
Carne molida de pollo	3	2.8%
Derivado de pollo	1	0.9%
TOTAL	107	100.0%

Fuente: Microbiología de Alimentos - INLASA