

CURSO INTERNACIONAL

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

**Análisis Microbiológicos de Alimentos con fines
de Registro Sanitario, Control Sanitario y
Ensayos Especiales**

VENEZUELA

GENISIS GABRIELA CASTILLO OROPEZA

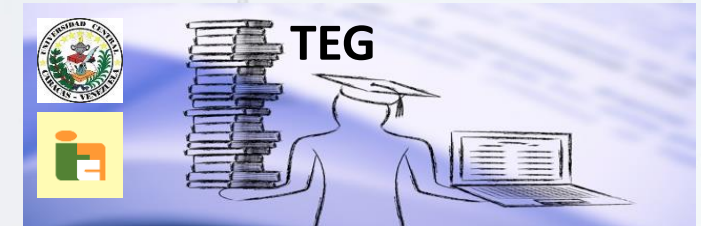
Caracas, Noviembre 2023

Gente, Ciencia y Tecnología al Servicio de la Salud



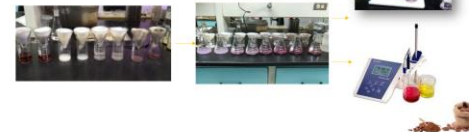
Tecnología de Alimentos

Licenciatura en Biología



Métodos Fisicoquímica

Característica	Unidades	Método de Ensayo
pH	-	1315 Covenin (1979)
Acidez	mL NaOH/100 g	1315 Covenin (1979)



Formulación

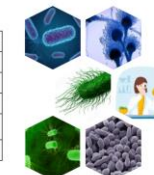
Tabla 1. Formulación I y II

INGREDIENTES	FORMULA I		FORMULA II	
	%	cantidad en g	%	cantidad en g
Manteca de cacao	40	600	40	400
Azúcar	30	450	30	300
Leche condensada	30	450	0	0
Manteca de palma	0	0	30	300
Polvos de cacao	0	0	0	0
Total (Kg)		1.5		1.0

Métodos

Evaluación Microbiológica

CARACTERÍSTICAS	UNIDADES	MÉTODOS DE ENSAYO
Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	Covenin 902:1987
Coliformes (NMP/g)	(NMP/g)	Covenin 1104:1995
Salmonella spp	Presencia/Ausencia	Covenin 1291:2004
Staphylococcus aureus	Presencia/Ausencia	Covenin 1292:2004
Mohos y Levaduras	(UFC/g)	Covenin 1337:1999



Determinación de Color

Comparación cualitativa de los chocolates elaborados



Dirección de Laboratorio de Control de Alimentos y Licores:

División de Microbiología de Alimentos.

- ✓ ESPECIALES
- ✓ BACTERIOLOGIA

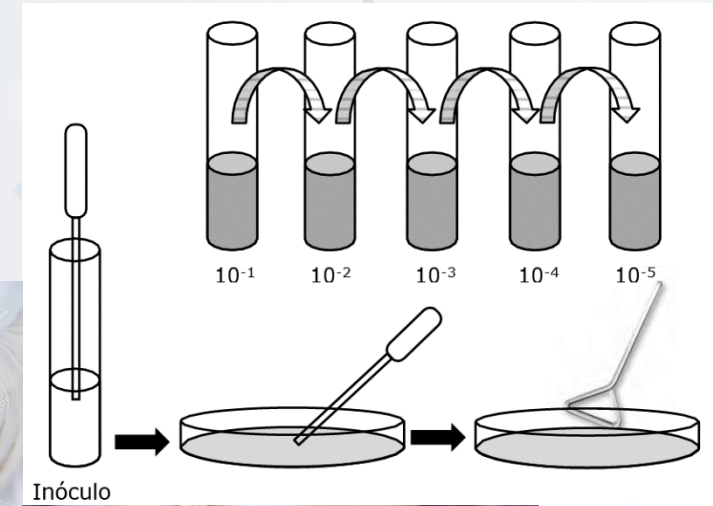
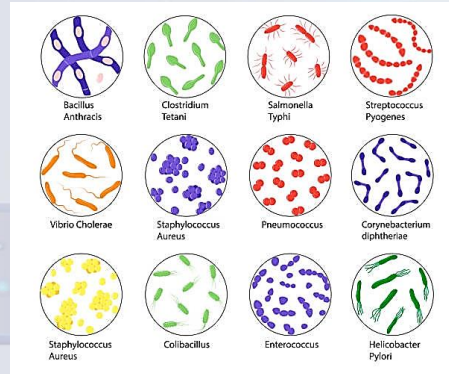
DAR
DAE
DAC
ETA

ALMACENAMIENTO



RECEPCION





PREPARACION DE LA MUESTRA



PREPARACION DE DILUCIONES Y SIEMBRA DE MUESTRAS

IDENTIFICACION BACTERIANA

