



# PROYECTO DE INVESTIGACION N°4



## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS EN PUNTOS DE VENTA MINORISTA

### Directora

Lucía da Cruz Cabral

ldacruzcabral@frch.utn.edu.ar

### OBJETIVOS DEL PROYECTO

- Complementar la formación profesional de estudiantes de la FRCH mediante la aplicación de conocimientos en técnicas concretas y la adquisición de competencias necesarios para el trabajo en el laboratorio de microbiología de alimentos.
- Analizar indicadores microbiológicos en carnes picadas comercializadas en forma minorista en Puerto Madryn desde una mirada de seguridad alimentaria.

### DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

- Toma de muestras de carnes picada de distintas carnicerías de la ciudad de Puerto Madryn. Diseño del muestreo teniendo en cuenta la distribución geográfica de los puntos de expendio.
- Diseño de herramienta para la toma del muestreo: "check-list" de observaciones vinculadas a la higiene del punto de venta a realizar al momento de la adquisición de la muestra.
- Siembra de las muestras en diferentes medios de cultivo en condiciones asépticas.

### PERFIL DEL/LA ESTUDIANTE

- Estudiante de Ingeniería Pesquera Tecnicatura Universitaria en Bromatología y Medio Ambiente
- Para el caso de TUBMA, se requiere que haya finalizado el primer año de cursada.
- Para el caso de IP, se requiere que el/la alumno/a haya cursado las asignaturas Tecnología de Productos Pesqueros, Bioquímica de los Alimentos y/o Bromatología.

### CANTIDAD DE BECARIOS/HORA SEMANAL



**BECARIXS**  
**2**



**HORA SEMANAL**  
**12**



@saefrch



saebecasfrch@gmail.com

