



CONTENIDO

- 8 **NORMAS DE BIOSEGURIDAD****

- 11 **PRÁCTICA 1****
 - EXAMEN MICROSCÓPICO BACTERIANO (MORFOLOGÍA Y TINCIONES)

- 23 **PRÁCTICA 2****
 - PREPARACIÓN DE MEDIOS DE CULTIVOS

- 29 **PRÁCTICA 3****
 - AISLAMIENTO Y OBTENCIÓN DE CULTIVOS BACTERIANOS PUROS

- 39 **PRÁCTICA 4****
 - PRUEBAS BIOQUÍMICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS

- 47 **PRÁCTICA 5****
 - EFECTOS DE FACTORES AMBIENTALES EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

- 53 **PRÁCTICA 6****
 - DETERMINACIÓN DE LA SENSIBILIDAD DE UNA BACTERIA A AGENTES ANTIMICROBIANOS: ANTIBIOGRAMA

- 59 **PRÁCTICA 7****
 - HONGOS

- 67 **PRÁCTICA 8****
 - ECOLOGÍA: INTERACCIONES MICROBIANAS

- 73 **PRÁCTICA 9****
 - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA

- 81 **PRÁCTICA 10****
 - DETERMINACIÓN DE LAS COMUNIDADES MICROBIANAS PRESENTES EN EL SUELO



- 89 PRÁCTICA 11**
 - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN ALIMENTOS CÁRNICOS
(Microorganismos de calidad higiénica y patógena)

- 103 PRÁCTICA 12**
 - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AMBIENTE Y SUPERFICIE

- 109 PRÁCTICA 13**
 - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN MANIPULADORES

- 112 BIBLIOGRAFÍA**

Servicio de Canje:

canjebiblioteca@unimagdalena.edu.co

biblioteca@unimagdalena.edu.co