


<b>aoxlab</b>	<b>Prueba de conocimientos Área de Microbiología</b> <b>AOXLAB S.A.S</b>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

# Prueba de conocimiento área de microbiología

**AOXLAB S.A.S**

	<b>Prueba de conocimientos Área de Microbiología</b> <b>AOXLAB S.A.S</b>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

## DOCUMENTO CONTROLADO

### FOR-TC-210 Formato de prueba de conocimiento área microbiología


Copia controlada No.: 1

	Nombre	Puesto o función	Firma	Fecha
<b>Elaboró:</b>	Lorena Correa Restrepo	Líder de laboratorio	<i>Lorena Correa R</i>	2022-10-18
<b>Revisó:</b>	Angela P. Patiño Pérez	Directora Calidad	<i>Angela PPP</i>	2022-10-18
<b>Aprobó:</b>	Dario Pardo Pardo	Director Técnico	<i>Dario Pardo</i>	2022-10-18
<b>Localización del documento:</b>		<a href="http://107.190.139.42/~aoxlabsgc/sig">http://107.190.139.42/~aoxlabsgc/sig</a>		

### Control de Cambios

Estado	Fecha de inicio de vigencia	Revisión	Descripción del cambio realizado	Realizó	Revisó	Aprobó
Vigente	2022-10-18	1	Ninguno (versión original).	LCR	APPP	DPP



	<p>Prueba de conocimientos Área de Microbiología</p> <p>AOXLAB S.A.S</p>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

5. La tinción de Gram se utiliza para:

- A. Agrandar las bacterias
- B. Observar los flagelos
- C. Demostrar la ácido-alcohol resistencia
- D. Observar el ADN de las bacterias
- E. Tinción diferencial de las bacterias

6. En que consiste una dilución seriada y con que función se realiza:

---



---

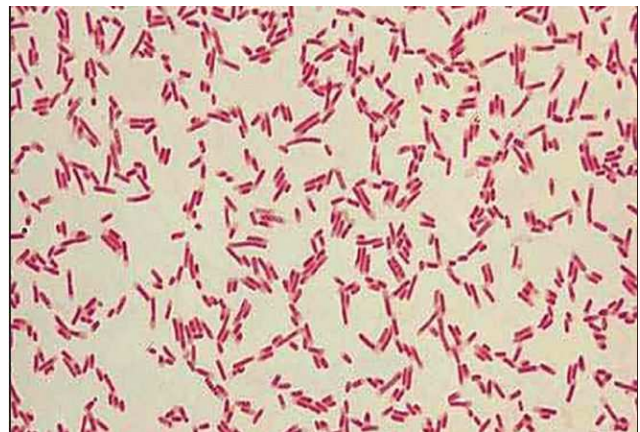
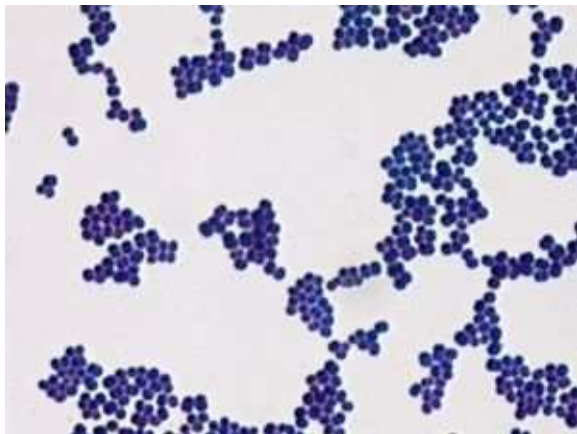


---



---

7. Identifique el tipo de microorganismo de los siguientes esquemas (Gram, forma, agrupación). Indique 2 características para cada uno.




---



---



---



---



---



---




---



---

8. Mencione las siguientes siglas que hacen referencia:

- AOAC: \_\_\_\_\_
- INVIMA: \_\_\_\_\_

	<b>Prueba de conocimientos Área de Microbiología</b> <b>AOXLAB S.A.S</b>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

- NTC: \_\_\_\_\_
- ONAC: \_\_\_\_\_
- BPM: \_\_\_\_\_
- OMS: \_\_\_\_\_
- ICA: \_\_\_\_\_
- BPL: \_\_\_\_\_

9. Defina que es un medio de cultivo: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

10. De acuerdo con su composición, Como se clasifican los medios de cultivo:


- A. Nutritivos, de enriquecimiento, selectivos y diferenciales
- B. Líquidos, sólidos, semisólidos
- C. Naturales, sintéticos, semisintéticos

11. Mencione que tipo de medio de cultivo es y de un ejemplo del microorganismo que puede crecer en este:

- Agar Nutritivo: \_\_\_\_\_
- Agar Baird Parker: \_\_\_\_\_
- Agar sangre: \_\_\_\_\_
- Agar MYP (Manitol-Yema de huevo y Polimixina): \_\_\_\_\_
- Agar TSI: \_\_\_\_\_
- Agar XLD: \_\_\_\_\_
- Agar EMB: \_\_\_\_\_
- Agua peptona: \_\_\_\_\_

12. Mencione si es un indicador o un patógeno:

*Salmonella sp.*: \_\_\_\_\_  
 Coliformes totales: \_\_\_\_\_

	<p>Prueba de conocimientos Área de Microbiología</p> <p>AOXLAB S.A.S</p>	<p><b>Identificación:</b> FOR-TC- 210</p>
		<p><b>Revisión:</b> 1</p>
		<p><b>Inicio de vigencia:</b> 2022-10-18</p>

*Listeria Monocytogenes:* \_\_\_\_\_

Escherichia coli: \_\_\_\_\_

Mohos y levaduras: \_\_\_\_\_

*Escherichia coli O157:H7* \_\_\_\_\_

Aerobios mesófilos: \_\_\_\_\_

Esporas clostridium: \_\_\_\_\_

13. Mencione a que temperatura y cuánto tiempo se deben incubar los siguientes microorganismos:

Aerobios mesófilos:

\_\_\_\_\_

Mohos y levaduras:

\_\_\_\_\_

*Salmonella sp.*

\_\_\_\_\_

*E. coli:*

\_\_\_\_\_

14. Mencione que tipo de controles se pueden usar para garantizar que un ciclo de esterilización se realizó adecuadamente

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

15. Se tiene una muestra de material vegetal de cannabis en la que se espera un conteo de aerobios mesófilos entre 15000 y 30000 UFC/g, detalle como realizaría el análisis de esta muestra.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_


\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<p align="center">Prueba de conocimientos Área de Microbiología</p> <p align="center">AOXLAB S.A.S</p>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

16. Con base en la siguiente información, detalle como prepararía usted 400 mL de agar Plate Count

**FÓRMULA (en gramos por litro)**

EXTRACTO DE LEVADURA.....	25
TRIPTEÍNA.....	5.0
GLUCOSA.....	1.0
AGAR.....	15.0
pH FINAL: 7.0 ± 0.2	

**INSTRUCCIONES**

Suspender 23,5 g del polvo en 1 litro de agua purificada. Dejar reposar 5 minutos. Calentar con agitación constante y llevar a ebullición para disolver completamente. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 °C durante 15 minutos.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

17. cuál es la principal diferencia en el análisis molecular de un microorganismo objetivo en comparación con un análisis tradicional


---

---

---

---

---

	<p style="text-align: center;">Prueba de conocimientos Área de Microbiología</p> <p style="text-align: center;">AOXLAB S.A.S</p>	<b>Identificación:</b> <b>FOR-TC- 210</b>
		<b>Revisión: 1</b>
		<b>Inicio de vigencia:</b> <b>2022-10-18</b>

18. Relacione a que hacen referencia las siguientes normas

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Decreto 616:2006     | _____ Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país. |
| 2. Resolución 1407:2022 | _____ Official Methods of Analysis, Enumeration of Staphylococcus aureus (placas petrifilm)   |
| 3. ISO 4833-1:2013      | _____ Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano  |
| 4. ISO 21527-1:2008     | _____ Método horizontal para el recuento de coliformes o escherichia coli o ambos. técnica de recuento de colonias utilizando medios fluorogénicos o cromogénicos   |
| 5. ISO 6579:2002        | _____ Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30 °C mediante la técnica de siembra en profundidad. (ISO 4833-1:2013).              |
| 6. NTC 4458:2018        | _____ Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano  |
| 7. Resolución 2115:2007 | _____ Método horizontal para la detección de Salmonella spp.  |
| 8. ISO/IEC 17025:2017   | _____ Método horizontal para el recuento de mohos y levaduras - Parte 1: Técnica de recuento de colonias en productos con actividad de agua superior a 0,95   |
| 9. AOAC 2003.07         | _____ Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración  |

<b>aoxlab</b>	Formato Prueba de conocimientos área de microbiología <b>AOXLAB S.A.S</b>	Identificación: <b>FOR-TC-210</b>
		Revisión: <b>1</b>
		Inicio de vigencia: <b>2022-10-18</b>

19. Mencione diferencias entre realizar un número más probable de un coliforme total y un recuento en placa.

---

---

---

---

---

---