



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA

## BITÁCORA DE TRABAJO (ACTIVIDADES DE DOCENCIA)

FORMA: **BTD\_V10.12**

Nombre del laboratorio/taller: Laboratorio de Microbiología de Alimentos

Formato No. \_\_\_\_\_

Laboratorio de: Ciencias de los Alimentos

Profesor titular: Dra. Thalía I. Ramírez Reyes

Nombre de la práctica: Microorganismos de importancia para la salud pública:

Salmonella sp.

Número de equipos: 3

Fecha de realización de la práctica: 3-enero-2022

Recibió en laboratorio/taller:

Fecha y firma:

**a) Material de vidrio y artículos diversos utilizados:**

Descripción del material	N de artículos utilizados por equipo	N de artículos destruidos
Cajas Petri	45	
Probeta 500 mL o 250 mL	3	
Matraz Erlenmeyer con tapón de rosca 250 mL	3	
Mechero bunsen	3	
Piseta	3	
Parrilla de agitación	3	
Barra magnética	3	
Asas de cultivo de punta redonda	3	
Tubos con rosca	12	
Gradilla	3	
Pipetas serológicas 1 y 10 mL	6	
Vasos de licuadora	3	
Espátulas	3	
Tiras de pH		

**b) Equipo utilizado:**

Nombre del Equipo	Cantidad Utilizada
Autoclave	1

Incubadora	1
Balanza analítica	1
Licuada	1

**c) Reactivos químicos, disoluciones de trabajo utilizados:**

Nombre del reactivo o disolución	Concentración	Cantidad Utilizada
Caldo lactosado		
Caldo tetrionato		
Caldo Selenio cistina		
Agar Xilosa lisina desoxicolato (XLD)		
Agar verde brillante (VB)		
Agar Salmonella-Shigela		

**Observaciones:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Condiciones en las que recibió el equipo:

Condiciones en las que entrega el equipo:

Conteste por favor las siguientes preguntas, con un sí o no (por qué):

1. ¿Encontró todo el material que recibió para su práctica?
2. ¿Encontró preparadas todas las soluciones de trabajo de solicitud?
3. ¿Funcionaron correctamente las instalaciones de gas, agua, luz y vacío?
4. ¿Se presentó alguna situación de riesgo o accidente durante el desarrollo de su práctica?