

Prácticas Guiadas

Estas prácticas las realizan estudiantes y egresados en las áreas de servicio analítico, consistentes en: recepción de muestras, microbiología, fisicoquímica, extracción de muestras, que permiten por una parte la capacitación y por otra el entrenamiento para la incursión en el medio laboral.

Defensa de Prácticas

Las realizan estudiantes que han culminado con el Plan de Estudios, en dos niveles relacionados a laboratorio e industriales.

Cursos de Capacitación

Estos cursos se organizan en el área de competencia del laboratorio y en el ámbito nacional e internacional.

B. Servicios Externos:

El LABROB Alimentos, ofrece servicios analíticos externos para el control de alimentos y bebidas requeridos por entidades que se preocupan por la calidad de los alimentos en la región, entre ellas: empresas, industrias, organismos oficiales de control y vigilancia de la inocuidad alimentaria, asimismo las que provengan del público en general.

Ensayos de Laboratorio del área de servicios externos:

Servicios Analíticos:

Nº	DESCRIPCIÓN
1.	Análisis Sensorial: panel de desgustadores que testean la calidad organoléptica de los alimentos.
2.	Análisis Microbiológicos: de control higiénico sanitario efectivo de bacterias mesofílicas aerobias y de los siguientes microorganismos: Coliformes totales, Coliformes fecales, Escherichia Coli, Staphylococcus aureus, Mohos y levaduras.
3.	Análisis Fisicoquímicos: de alimentos en general, en determinación de: <i>macronutrientes</i> : proteína, grasa, fibra, cenizas, carbohidratos y valor energético. <i>Micronutrientes</i> : hierro, fosforo, calcio y vitamina C.