



Control higiénico en laboratorio de alimentos

Equipo técnico realiza controles sobre productos y muestras en un laboratorio de higiene. La escena representa la relación entre microbiología, inocuidad, calidad y verificación de condiciones seguras en el proceso alimentario.

Fuente fotográfica: Ajino Chinuya Group



Cultivo e identificación de microorganismos

Técnica de laboratorio observa una placa de cultivo dentro de un entorno controlado. La fotografía ilustra el uso de medios de cultivo para detectar, aislar y estudiar microorganismos vinculados con la inocuidad de los alimentos.

Fuente fotográfica: Dong-A Ilbo



Análisis microbiológico de alimentos de origen animal

Investigadora examina una placa de cultivo junto a muestras de pollo. La escena se vincula con el análisis de microorganismos patógenos, la prevención de contaminación y el control microbiológico de materias primas.

Fuente fotográfica: University of Nebraska



Preparación de muestras y medios de cultivo

Trabajo de laboratorio con tubos, placas de Petri y material de ensayo. Representa los fundamentos del cultivo microbiológico, la preparación de muestras y los procedimientos necesarios para obtener resultados confiables.

Fuente fotográfica: Sizsan Co.



Evaluación de alimentos frescos en laboratorio

Profesional analiza frutas y vegetales con instrumental de laboratorio. La imagen refleja el control de calidad e inocuidad, la toma de muestras y la búsqueda de posibles peligros microbiológicos en alimentos.

Fuente fotográfica: Laboratorios Gestión Ambiental



Buenas prácticas en planta piloto de alimentos

Personal técnico trabaja con indumentaria sanitaria, protección y procedimientos controlados en una planta piloto. La escena permite abordar higiene, prevención de contaminación y buenas prácticas en entornos de elaboración.

Fuente fotográfica: University of Reading



Recuento y observación de colonias microbianas

Investigadora trabaja con placas de agar en un laboratorio de inocuidad alimentaria. La fotografía representa la observación de colonias, el aislamiento microbiológico y la evaluación de riesgos asociados a microorganismos.

Fuente fotográfica: University of Arkansas / Wikimedia Commons



Control microbiológico en muestras líquidas

Profesional procesa muestras de leche con equipamiento de laboratorio y elementos de protección personal. La escena se relaciona con control de calidad, preparación de muestras y prevención de riesgos microbiológicos.

Fuente fotográfica: Australian Red Cross Lifeblood



Inspección y verificación en procesamiento de alimentos

Dos técnicas realizan controles sobre productos en un entorno de procesamiento. La imagen representa inspecciones, comprobaciones de calidad, documentación y medidas preventivas para reducir riesgos de contaminación.

Fuente fotográfica: ITSEP Noticias



Microbiología aplicada al control de leche

Técnica esteriliza material de trabajo junto a placas de cultivo y muestras de leche. La fotografía permite representar procedimientos microbiológicos, control de contaminación y análisis preventivo en alimentos.

Fuente fotográfica: Corriere della Sera