

Laboratorios SERVICIOS A TERCEROS



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO
RECONQUISTA-AVELLANEDA



El Centro Universitario Reconquista-Avellaneda ofrece diversos tipos de Servicios Altamente Especializados a Terceros a través de sus Laboratorios de Fisicoquímica y de Microbiología, desde inicios de la década del 90, articulando sus convenios a través del CETRI Litoral (Centro para la Transferencia de los Resultados de la Investigación) de la Secretaría de Vinculación Tecnológica y Desarrollo Productivo de la Universidad Nacional del Litoral.

A partir de este 2026, se incorpora el servicio de Monitoreo Ambiental para la adecuación a la nueva normativa de la Provincia de Santa Fe.

La amplia oferta de servicios ofrecidos tanto a empresas e instituciones, como a particulares, incluye **ANÁLISIS DE AGUAS, ALIMENTOS Y RESIDUOS** sólidos y líquidos, permitiendo aportar información segura y eficaz, cumpliendo con la normativa vigente para cada analito. Asimismo, se ofrecen tomas de muestras y asesoramiento para un correcto muestreo.

Laboratorio de Fisicoquímica

Responsable: Lic. ALicia Guibert

✉ labfq.cura.unl@gmail.com

☎ teléfono: (0342) 4587890 interno 14060

Laboratorio de Microbiología

Responsable: Lic. Melina Peteán

✉ labmicro.cura.unl@gmail.com

☎ teléfono: (0342) 4587890 interno 14061

Administración de Servicios a Terceros

Funciona en 1º piso del edificio del Centro Universitario Reconquista-Avellaneda, en el acceso a los Laboratorios, en los siguientes horarios.

- Lunes: 8:00 a 14:00h.
- Martes: 14:00 a 16:30 h.
- Miércoles: 8:00 a 14:00h.
- Jueves: 14:00 a 16:30 h.
- Viernes: 14:00 a 16:30 h.

Responsable: Prof. Vanesa Bianchi
correo: vbianchi@cu-ra.unl.edu.ar
teléfono: 3482-632203



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO
RECONQUISTA-AVELLANEDA

Monitoreo Ambiental para la Adecuación Normativa de la Provincia de Santa Fe

En el marco de la actualización normativa impulsada por el Ministerio de Ambiente y Cambio Climático de la Provincia de Santa Fe, y conforme a la nueva reglamentación ambiental vigente (Decreto Provincial N°153/2025), **las actividades productivas deberán fortalecer sus procesos de control, monitoreo y trazabilidad ambiental**, incorporando información analítica confiable para la toma de decisiones y el cumplimiento de requisitos administrativos.

En este contexto, los laboratorios del Centro Universitario brindan servicios analíticos especializados a empresas, municipios, instituciones y emprendimientos. Estos servicios respaldan técnicamente la gestión ambiental mediante datos verificables para la **evaluación de impacto, el control de vertimientos, el diseño y la optimización de tratamientos y el seguimiento de cuerpos receptores.**

Laboratorio de Fisicoquímica

Servicios de I+D:



AGUA



ALIMENTOS



RESIDUOS
Y
AMBIENTE



CAPACITACIONES

AGUA

¿En qué consiste un análisis de agua?


Es un estudio de laboratorio de los parámetros físicos, químicos y biológicos que determinan su aptitud para el consumo, y dependiendo del uso del recurso, se establecen los parámetros a determinar:

- Agua para consumo humano según el Código Alimentario Argentino (C.A.A. Art.982)
- Agua potable
- Agua envasada.
- Agua mineral y agua mineralizada artificialmente.
- Agua para provisión (Ley 11220).
- Agua para consumo animal.
- Agua para riego.
- Agua para aplicación de fertilizantes.
- Agua para uso industrial.
- Agua para uso recreativo.
- Asesoramiento en aguas.

Metodología analítica aplicada; *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 23rd ed., APHA-AWWA-WEF, 2017.

ALIMENTOS

La importancia de los análisis de alimentos radica en que es uno de los principales medios que permite asegurar la inocuidad alimentaria. Es amplia la oferta de servicios especializados de análisis de alimentos que se ofrecen en nuestro laboratorio, incluyendo:

- 
- Alimentos para consumo humano (según C.A.A.)
 - Alimentos para consumo animal
 - Análisis fisicoquímicos de proteínas, materia grasa, humedad, fibra, cenizas, hidratos de carbono, calcio, fósforo, sodio, Energía metabolizable, Energía digerible, acidez, índice de peróxidos, en diferentes matrices alimentarias.
 - Rotulado nutricional.
 - Aplicación de la ley de Alimentación Saludable (Ley 27.642).
 - Investigación y desarrollo de alimentos funcionales.

RESIDUOS Y AMBIENTE

El manejo de los efluentes es un aspecto fundamental en la sustentabilidad ambiental. La caracterización de los líquidos residuales es una tarea muy importante, ya que a partir de los resultados de la misma, se pueden diseñar plantas de tratamiento o mejorar las existentes y controlar las condiciones de volcamiento según Ley 11220 y Reglamento para el control de vertimiento de líquidos Res 1089/82, según tipo de descarga.

Los biosólidos son un subproducto de las plantas de tratamiento de aguas residuales que, después de un proceso de estabilización e higienización, se convierten en un material rico en nutrientes.

Se brindan los siguientes servicios:

- Determinación del grado de Eutrofización de un cuerpo de agua.
- Caracterización y estabilidad de los biosólidos.
- Acciones con el Ministerio de Ambiente y Cambio Climático (SFe) para realizar análisis de muestras de cursos de agua superficial y efluentes tanto cloacales como industriales.
- Optimización de un humedal artificial para la depuración de efluentes.
- Asesoramiento en efluentes
- Se analizan aguas residuales según Resolución N°1089/82, Reglamento para el Control del Vertimiento de Líquidos Residuales.
- Toma de muestra, análisis de efluentes y cuerpo receptor del volcamiento.
- Monitoreo de plantas de tratamiento (DQO, DBO , COT, SDT, Sólidos sedimentables, SSEE,etc).
- Caracterización de efluentes.

Metodología analítica aplicada; *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 23rd ed., APHA-AWWA-WEF, 2017.

Laboratorio de Fisicoquímica

Infraestructura y Equipamiento:

- Laboratorio general, sala de balanzas, sala de instrumentos, sala caliente y sala de inflamables.
- Equipamiento: Balanzas analíticas (Mettler Toledo y Ohaus) , Espectrofotómetro Hach DR 1900, Fotocolorímetro Hach DR 890 , Turbidímetro Velp , Reactor Block 200 Hach. Multiparamétrico (pH, DO, Conductividad, Salinidad), Peachímetro pincha carne , Digestor Velp DK., Destilador Velp UDK 129. Estufa de DBO, Estufas Dalvo , Mufla ORL, Sistemas de Extracción SOXTHERM.
- Molinillos, Heladeras, Mantas calefactoras para Twisselman, Electrodo para sodio , potasio , boro.



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO
RECONQUISTA-AVELLANEDA

Laboratorio de Microbiología

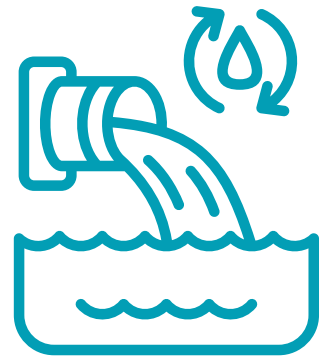
Servicios de I+D:



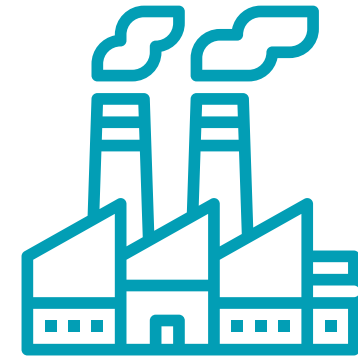
AGUA



ALIMENTOS



EFLUENTES
Y
AMBIENTE



HIGIENE EN PLANTAS
INDUSTRIALES



CAPACITACIONES

AGUA

¿En qué consiste un análisis de agua?

Es un estudio de laboratorio que evalúa los parámetros físicos, químicos y microbiológicos del agua, con el objetivo de determinar su aptitud para el consumo humano y otros usos. En el laboratorio se ofrecen servicios de análisis que permiten verificar la calidad del agua, identificar posibles contaminantes y asegurar el cumplimiento de normativas vigentes.

Específicamente, están a disposición los siguientes servicios:

- Toma de muestra y análisis microbiológico de agua para consumo humano y otros usos, conforme al Código Alimentario Argentino y la Ley N° 11.220.
- Detección de microorganismos coliformes totales, coliformes termotolerantes, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* y aerobios mesófilos.

Metodología analítica aplicada; *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 23rd ed., APHA-AWWA-WEF, 2017.

ALIMENTOS

La importancia de los análisis de alimentos radica en que es uno de los principales medios que permite asegurar la inocuidad alimentaria y calidad de los productos alimenticios. Es amplia la oferta de servicios especializados de análisis de alimentos que se brindan en el laboratorio, incluyendo:

- Análisis microbiológico de materias primas, subproductos y productos elaborados.
- Evaluación de la vida útil de alimentos.
- Detección de microorganismos indicadores y patógenos: *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, entre otros.



EFLUENTES Y AMBIENTE

Conforme al Reglamento para el Control del Vertimiento de Líquidos Residuales, establecido por la Ley N° 11.220, en el laboratorio se verifica que las condiciones microbiológicas de los efluentes sean adecuadas para su descarga a los cuerpos receptores.

Para ello, se brindan los **siguientes servicios:**

- Toma de muestra y análisis microbiológico de efluentes líquidos según Resolución N° 1089/82 (Reglamento para el Control del Vertimiento de Líquidos Residuales).
- Control microbiológico de cuerpos receptores y monitoreo de procesos de depuración.

Metodología analítica aplicada; *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 23rd ed., APHA-AWWA-WEF, 2017.

HIGIENE EN PLANTAS INDUSTRIALES

La higiene en plantas industriales, especialmente en el sector alimenticio, es fundamental para garantizar la inocuidad de los productos y proteger la salud del consumidor. El laboratorio brinda servicios orientados a fortalecer la seguridad alimentaria a través del control microbiológico de diversos puntos críticos dentro del proceso productivo.

Para ello ofrecemos:

- **Monitoreo microbiológico de ambientes, superficies, equipos y personal en plantas alimenticias.**
- **Evaluación de condiciones higiénico-sanitarias para garantizar la inocuidad en procesos productivos.**



Laboratorio de Microbiología

Infraestructura y Equipamiento:

- Laboratorio general equipado, con sala de siembra, sala de microscopía, sala fría y sala caliente.
- Autoclaves (una a gas y una eléctrica).
- Estufas de cultivo a 30°C, 35°C, 44,5°C.
- Estufas para esterilización y para secado de material de vidrio.
- Baño termostático.
- Microscopios ópticos y lupa estereoscópica.
- Contador de colonias, bomba de vacío y balanza digital.
- Heladeras para la conservación de muestras y de medios de cultivo.



CAPACITACIONES



UNL • CENTRO
UNIVERSITARIO
RECONQUISTA-AVELLANEDA

El personal profesional de ambos laboratorios cuenta con amplia trayectoria en la realización de análisis para empresas e instituciones de la región. Con más de 35 años de experiencia en la prestación de servicios, se ofrece además el desarrollo de cursos y capacitaciones de diversa índole a demanda de organizaciones interesadas, tales como:

- Toma de muestras
- Calibrado y puesta a punto de equipos
- Desempeño en el laboratorio
- Diseño de capacitaciones a requerimiento



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO
RECONQUISTA-AVELLANEDA