

# Laboratorios SERVICIOS A TERCEROS



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO  
RECONQUISTA-AVELLANEDA



El Centro Universitario Reconquista-Avellaneda ofrece diversos tipos de Servicios Altamente Especializados a Terceros de la región 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.

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**

✉ [laboratorio\\_unl\\_cura@hotmail.com](mailto:laboratorio_unl_cura@hotmail.com)

☎ teléfono: (0342) 4587890 interno 14060

Laboratorio de Microbiología

**Responsable: Lic. Melina Peteán**

✉ [labmicro.cura.unl@gmail.com](mailto: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](mailto:vbianchi@cu-ra.unl.edu.ar)  
teléfono: 3482-632203



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO  
RECONQUISTA-AVELLANEDA

# Laboratorio de Fisicoquímica

## Servicios de I+D:



**AGUA**



**ALIMENTOS**



**RESIDUOS**



**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.

# 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 LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

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.

## Nuestro laboratorio ofrece 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.

# 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 Twiselman, Electrodo para sodio , potasio , boro.



UNL • CENTRO UNIVERSITARIO  
RECONQUISTA-AVELLANEDA

# Laboratorio de Microbiología

## Servicios de I+D:



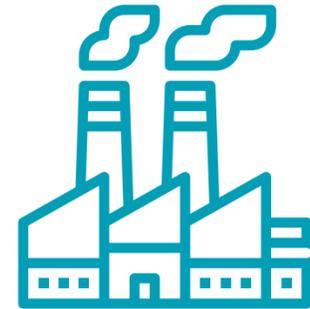
AGUA



ALIMENTOS



EFLUENTES



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.

- 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.

# 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

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.**

# 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 ofrece servicios orientados a fortalecer la seguridad alimentaria a través del control microbiológico de diversos puntos críticos dentro del proceso productivo.

- **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.
- 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

Las y los profesionales que constituyen el staff de ambos laboratorios tienen una amplia trayectoria y expertise en la realización de análisis a empresas e instituciones en la región.

Con más de 35 años de experiencia brindando servicios, ofrecemos la posibilidad de generar cursos y capacitaciones de diversos tipos a demanda de empresas o instituciones interesadas, como por ejemplo:

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



**UNL** • CENTRO UNIVERSITARIO  
RECONQUISTA-AVELLANEDA