

**Taller “Técnicas Microbiológicas en Aguas y la normativa vigente”
16 Y 17 de Agosto
Sede AySA Planta Potabilizadora San Martín – Sector capacitación y
Laboratorio Central
Av. de los Ombues 209 Puesto 1 -CABA**

**Primer Día: 16 de Agosto
Sala de Capacitación**

8:45 a 9:00 Acreditación y apertura del Taller

9:00 a 10:30 «Control Microbiológico de Aguas»,
a cargo de Merck

- Novedades de rendimiento mejorado del agar para coliformes Chromocult para cumplir con todos los criterios ISOS, a cargo de Andres Bubert.-
- Actualizaciones en materia regulatoria para el análisis de aguas, a cargo de Andres Bubert.-

10:30 a 11:00 Coffee break

11:00 a 13:00 “Continuación Control Microbiológico de Aguas», a cargo de Merck.

- Innovaciones en el método de filtración, a cargo de Luis Costa
- Sistemas de Medios Cromogénicos para el análisis de presencia ausencia de Coliformes y e-coli en aguas, a cargo de Luis Costa
- Análisis de Legionella usando metodo de hibridización de rRNA, a cargo de Luis Costa

13:00 a 14:00 Almuerzo a cargo de Merck

14.00 a 15.00 “Técnicas Microbiológicas en Aguas y la normativa vigente” (Parte teórica), a cargo de AySA

- Principio general del método de filtración por membrana para aguas de consumo Definición del Grupo Coliforme.
- Etapas del protocolo operativo: toma muestra, siembra y lectura.

Continuación parte teórica...

- Condiciones particulares de cada etapa del proceso
- Controles de calidad del método y del proceso
- Medios de cultivo: medios cromogénicos. Preparación y controles de calidad
- Actualidad de la norma ISO/DIS 9308 y la IRAM 29107-1 sobre filtración por membrana con empleo de medios cromogénicos para aguas de consumo con baja flora acompañante

15.00 a 15.30 Coffee break

15.30 a 16.00: Preguntas y Cierre de Jornada

**Segundo Día: 17 de Agosto
Laboratorio Central**

9.00 a 10.30 “Técnicas Microbiológicas en Aguas y la normativa vigente” (Parte práctica), a cargo de AYSA

o Siembra de muestras con sistema de filtración

o Lectura de resultados y confirmación

10.30 a 11.00 Coffee break

11.00 a 12.00 Continuación parte práctica

12:00 Fin de la Jornada