

## Contenido

Prólogo .....	9
Normas de bioseguridad .....	11
Glosario .....	13
Elementos y equipos de uso frecuente en el Laboratorio de Microbiología.....	17
I. Examen microscópico bacteriano (morfología y tinciones) .....	29
II. Medios de cultivos .....	41
III. Métodos de siembra y aislamiento de bacterias .....	49
IV. Efectos de parámetros ambientales en el crecimiento microbiano	61
V. Pruebas bioquímicas para la identificación de bacterias.....	69
VI. Sensibilidad de bacterias frente a agentes antimicrobianos, antibiograma .....	83
VII. Observación e identificación de hongos .....	91
VIII. Interacciones microbianas .....	101
IX. Análisis bacteriológico del agua .....	111
X. Comunidades microbianas presentes en el suelo.....	125
XI. Análisis microbiológico en alimentos cárnicos.....	135
XII. Control microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies .....	149
XIII. Biodegradación de compuestos xenobióticos: caracterización de microorganismos tolerantes a contaminantes químicos.....	159
Bibliografía.....	167