

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	1 de 7

Analista de control microbiológico de los alimentos

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D01/25	01	Diciembre 2025	2 años

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 7

1. Datos generales

Nombre del esquema	Analista de control microbiológico de los alimentos		
Alcance de la certificación (información de la naturaleza y los límites de la certificación)	Dirigida a las personas que se encargan de realizar análisis microbiológico de distintos tipos de alimentos, determinando si existe contaminación en las muestras.		
Vigencia de la certificación	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D01/25	01	Diciembre 2025	2 años

2. Contenido del esquema

2.1. Aptitud requerida (cuando corresponda)

No aplica

2.2. Prerrequisito(s) (cuando corresponda)

Los documentos que evidencian el cumplimiento de los prerrequisitos deben entregarse al solicitar la evaluación

Para la certificación inicial

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Saber leer y escribir	2. No se requiere evidencia
3. 1 año (o más) de experiencia como analista de control microbiológico de los alimentos	3. Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnóstica, la cual sustituye a la constancia
4. Realizar pago del proceso de certificación Q. 500.00	4. Constancia/compromiso de pago

Para la renovación de la certificación


Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación	2. Constancia/compromiso de pago

2.3. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias	Subcompetencias	Tareas	Métodos para la evaluación*	
			Evaluación escrita	Ejercicio práctico
C1. Realizar análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, procedimientos, técnicas y metodologías analíticas estandarizadas.	C1.1. Preparar el área de trabajo para realizar el análisis microbiológico de los alimentos de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, metodologías analíticas estandarizadas y normas.	C1.1.1. Revisar preparación personal (cabello recogido, libre de joyería, sin de maquillaje, uñas cortas y sin esmalte) y uso del equipo de protección personal (uso de bata, cobertor de cabello, calzado cerrado) reportando por escrito los aspectos significativos, de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio e instrucciones del lugar de trabajo.	No aplica	X
		C1.1.2. Verificar y preparar el área de trabajo (instalaciones: iluminación, ventilación -natural y artificial-, conexiones eléctricas, orden y limpieza, temperatura, humedad y mobiliario) reportando por escrito los aspectos significativos, de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, bioseguridad, procedimientos y metodologías analíticas estandarizadas.	No aplica	X
		C1.1.3. Describir las condiciones que debe cumplir el área de trabajo (instalaciones: iluminación, ventilación -natural y artificial-, conexiones eléctricas, orden y limpieza, temperatura, humedad y mobiliario)	X	No aplica
		C1.1.4. Verificar y preparar las condiciones del equipo de trabajo (cristalería, utensilios y equipos) reportando por escrito los daños significativos, de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, bioseguridad, procedimientos y metodologías analíticas estandarizadas.	No aplica	X
		C1.1.5. Realizar la esterilización de utensilios, equipo y superficies de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, bioseguridad y procedimientos, reportando por escrito aspectos significativos.	No aplica	X
		C1.1.6. Describir las razones para la aplicación de las técnicas de esterilización de utensilios, equipos y superficies en el laboratorio microbiológico de acuerdo con buenas prácticas.	X	No aplica

Competencias	Subcompetencias	Tareas	Métodos para la evaluación*	
			Evaluación escrita	Ejercicio práctico
		C1.1.7. Verificar y preparar los materiales y reactivos de trabajo (medios de cultivo, caldos/solución, material para muestrear, material para preparar muestras y material para sembrar muestras) reportando por escrito los aspectos significativos, de acuerdo con buenas prácticas de bioseguridad, procedimientos y metodologías analíticas estandarizadas.	No aplica	X
		C1.1.8. Describir los aspectos a considerar para la preparación de medios y las formulaciones para realizar el análisis microbiológico de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio.	X	No aplica
	C1.2. Determinar el perfil microbiológico de los alimentos de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, técnicas analíticas estandarizadas y normas.	C1.2.1. Realizar el muestreo (de alimentos, agua, superficies y ambientes), de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio y metodologías analíticas estandarizadas.	No aplica	X
		C1.2.2. Describir los métodos y especificaciones técnicas para realizar el muestreo, de acuerdo con el análisis microbiológico a realizar y las buenas prácticas de laboratorio.	X	No aplica
		C1.2.3. Describir las técnicas de obtención, manipulación, traslado y siembra de muestras para análisis microbiológico de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio y lineamientos de trabajo.	X	No aplica
		C1.2.4. Realizar siembra de muestras para el análisis microbiológico de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio, bioseguridad y lineamientos de trabajo.	No aplica	X
		C1.2.5. Describir el procedimiento para la siembra de muestras, su propósito e importancia para el crecimiento, aislamiento, conteo y diferenciación de microorganismos presentes.	X	No aplica

Competencias	Subcompetencias	Tareas	Métodos para la evaluación*	
			Evaluación escrita	Ejercicio práctico
		C1.2.6. Realizar lectura e interpretación de los resultados del análisis microbiológico de alimentos, de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio y metodologías analíticas estandarizadas.	No aplica	X
		C1.2.7. Describir el procedimiento para realizar el análisis microbiológico y la importancia de su documentación, de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio y lineamientos de trabajo.	X	No aplica
		C1.2.8. Realizar reporte del análisis de laboratorio microbiológico de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de laboratorio y metodologías estandarizadas asegurando la trazabilidad, claridad y veracidad de los resultados.	No aplica	X
		C1.2.9. Descartar los desechos microbiológicos de laboratorio de acuerdo con buenas prácticas y reglamento para el manejo de desechos.	No aplica	X
		C1.2.10. Describir el procedimiento y especificaciones para descartar los desechos microbiológicos de laboratorio de acuerdo con buenas prácticas y lineamientos de trabajo.	X	No aplica

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	6 de 7

2.4. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.4.1 Métodos de la evaluación inicial

- a. **Evaluación escrita:** Es un documento escrito, que contiene 20 preguntas de selección simple, en las cuales se plantea una pregunta con diversas opciones de respuesta. El evaluado debe seleccionar la opción que considere correcta.

Tiempo de evaluación: Máximo 30 minutos

- b. **Ejercicio práctico:** consiste en realizar el análisis microbiológico de alimentos, incluyendo las actividades de preparación, acompañado por un evaluador. El evaluador coordina la evaluación, de forma que puedan ejecutarse todas las tareas descritas en el presente documento.

Tiempo de evaluación: Máximo 4:30 horas

- c. **Mínimo requerido para aprobar:** 70% de respuestas satisfactorias en la evaluación escrita y 100% de ejercicios prácticos completados satisfactoriamente.

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:

- a. Candidatos que pueden evaluarse en forma simultánea: la evaluación debe realizarse con un candidato a la vez.
- b. El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
- c. El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación.
- d. El candidato debe presentarse al lugar de evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (vigente) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

2.4.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, la persona certificada debe realizar las siguientes actividades:


- a. Cumplir con lo establecido en el numeral 2.2 del presente documento, en lo correspondiente a “Renovación de la certificación”
- b. Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación

2.4.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La certificación inicial se otorga a los candidatos que:

- a. Completen los prerrequisitos para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.2
- b. Aprueban la evaluación vigente conforme lo establecido en el numeral 2.4.1 de este documento.

EC.2.6.5-D01/25	Analista de control microbiológico de los alimentos	Versión 01
-----------------	---	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	7 de 7

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- a. Completen los prerequisites para la renovación, establecidos en el numeral 2.2
- b. Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación
- c. Cumplen lo establecido en el numeral 3.3 de este documento

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada:

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentren descritos en el documento Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Presentar su solicitud para la renovación de la certificación dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica

3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

El presente esquema tiene como referencia los documentos:

- Norma de competencia laboral Analista de control microbiológico de los alimentos, elaborada por el Intecap en el año 2023

EC.2.6.5-D01/25	Analista de control microbiológico de los alimentos	Versión 01
-----------------	---	------------