



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad Nacional de Salud Pública
Héctor Abad Gómez

**Laboratorio
Facultad Nacional
de Salud Pública**



NUESTRO PROPÓSITO

En cumplimiento de la misión universitaria, contribuimos con la docencia, la investigación, el desarrollo, la innovación y la proyección social, con acciones de altos estándares de calidad, orientadas a potenciar la Salud Pública en los ámbitos académicos, estatal, privado, comunitario, sector productivo y sociedad en general.



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad Nacional de Salud Pública
Héctor Abad Gómez

NUESTRAS ÁREAS

Higiene Ambiental



Medicina, Seguridad
y Salud en el
Trabajo



Microbiología
Ambiental y
de Alimentos

Laboratorio
Facultad Nacional
de Salud Pública



Medicina, Seguridad y Salud en el Trabajo



Laboratorio
Facultad Nacional
de Salud Pública



MEDICINA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Habilitación número DHS222470 para los servicios de medicina laboral y medicina del trabajo. Inscritos en el Registro Especial de Prestadores de Servicios de Salud (REPS), con Licencia Radicado: S 2018060370336 para ofertar servicios de seguridad y salud en el trabajo a nivel nacional.



- Calificación de la pérdida de la capacidad laboral y ocupacional.

- Higiene Ocupacional.
- Investigación de accidentes de trabajo.
- Investigación en área técnica.
- Ergonomía.
- Sistemas de vigilancia epidemiológica.



- Examen médico de ingreso, periódico y de retiro.

- Diseño, administración y ejecución del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- Evaluación de puestos de trabajo.
- Educación y capacitación.
- Curso de 50 horas en el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo para los responsables del Sistema.





Microbiología Ambiental y de Alimentos



Laboratorio
Facultad Nacional
de Salud Pública



MICROBIOLOGÍA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS

Somos parte de la Red Nacional de Laboratorios -RELAB- acatando el Decreto 2323 de 12 de julio de 2006.

*Estamos Acreditados por ONAC (Organismo Nacional de Acreditación) para las matrices lácteos y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico, productos cárnicos, frutas y productos frescos, productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar, productos cárnicos de ave de corral listos para comer, alimentos con múltiples componentes o componentes de comida



Análisis microbiológico de alimentos

- Recuento mesófilos (método tradicional y automatizado).
- Recuento mohos y levaduras (método tradicional y automatizado).
- Número más probable de coliformes totales.
- Número más probable de coliformes fecales.
- Recuento de coliformes (método tradicional y automatizado)*.
- Recuento de *Escherichia coli* (método tradicional y automatizado)*.
- Recuento de *Staphylococcus coagulasa* (+) (método tradicional y automatizado)*.



- Recuento de esporas *Clostridium sulfito* reductor.
- Recuento de *Bacillus cereus* (método tradicional y automatizado).
- Detección de *Listeria* sp. Detección de *E. coli* O157H7.
- Recuento de *Streptococcus* del grupo D, Lancefield.
- Detección de *Salmonella* sp. (método tradicional e inmunoanálisis automatizado)*.
- Detección de *Campylobacter* sp. (inmunoanálisis automatizado) .
- Detección de *Listeria monocytogenes* (inmunoanálisis automatizado)*.





MICROBIOLOGÍA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS

Estamos inscritos al Programa Interlaboratorios de Control de Calidad para Agua Potable (PICCAP) del Instituto Nacional de Salud.

Participamos en el Programa de Control de Calidad de aguas y de alimentos del Laboratorio Departamental de Salud Pública de Antioquia.



Análisis microbiológico de aguas

- Recuento de mesófilos.
- Recuento de coliformes totales.
- Recuento de *Escherichia coli*.
- Número más probable de coliformes.
- Número más probable de *Escherichia coli*.
- Recuento de *Pseudomonas aeruginosa*.
- Recuento de mohos y levaduras.
- Recuento de *Enterococcus faecalis*.



Análisis microbiológico de manipuladores

- Coliformes fecales.
- *Escherichia coli*.
- *Staphylococcus coagulasa* (+).
- Recuento de coliformes totales.
- Recuento de *Escherichia coli*.
- Recuento de mesófilos.
- Recuento de mohos y levaduras
- Capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos de acuerdo con la normatividad legal vigente.





MICROBIOLOGÍA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS



Análisis microbiológico de ambientes

- Recuento de mesófilos (sedimentación e impactación).
- Recuento e identificación de mohos y levaduras (sedimentación e impactación).
- Recuento e identificación de cocos Gram positivos (sedimentación e impactación).
- Recuento e identificación de bacilos Gram negativos (sedimentación e impactación).



Análisis microbiológico de superficies

- Coliformes totales.
- *Escherichia coli*.
- Recuento de mesófilos.



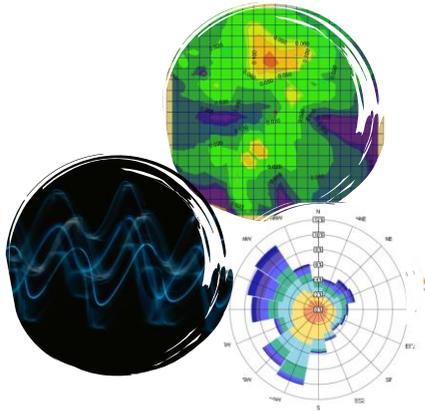


Higiene Ambiental



Laboratorio
Facultad Nacional
de Salud Pública

•
•
•



HIGIENE AMBIENTAL

Estamos Acreditados por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales - IDEAM, para producir información cuantitativa, física y química, para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales, a través de las resoluciones 0033 de 15 de enero de 2021 y 0975 del 14 de octubre de 2020, para la matriz aire en las variables fuentes de fuentes fijas, calidad de aire y ruido.



Evaluaciones de calidad del aire o nivel de inmisión:

- Determinación de partículas suspendidas totales (PST).
 - Determinación de material particulado menor a 10 micras (PM_{10}).
 - Determinación de material particulado menor a 2,5 micras ($PM_{2,5}$).
 - Determinación de dióxidos de azufre (SO_2).
 - Determinación de dióxidos de nitrógeno (NO_2).
 - Determinación de monóxido de carbono (CO).
- Elaboración rosa de vientos.
 - Desarrollo de modelos de dispersión de contaminantes atmosféricos.
 - Caracterizaciones de biogás.
 - Evaluaciones de emisión de ruido, ruido ambiental y ruido de inmisión.





HIGIENE *AMBIENTAL*



Evaluaciones de emisiones atmosféricas:

- Determinación de las emisiones de material particulado (MP), método EPA 5.
- Determinación de las emisiones de dióxidos de azufre (SO_2) método EPA 6.
- Determinación de las emisiones de óxidos de nitrógeno (NO_x) método EPA 7.
- Determinación de las emisiones de compuestos orgánicos volátiles (VOC's) método EPA 18.



- Determinación de las emisiones de haluros de hidrógeno y halógenos, método EPA 26A.
- Determinación de las emisiones de metales, método EPA 29.
- Determinación de altura de chimeneas.
- Determinación de gases de combustión.
- Determinación de velocidad en ductos menores a 30,4 cm.



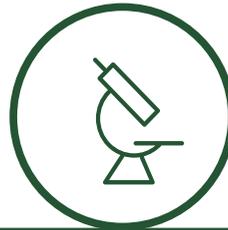
#SomosUdea

**Acompañamos tu proyecto con
experticia, imparcialidad,
transparencia y oportunidad**



**Medicina,
Seguridad y Salud
en el Trabajo**

misaludeltrabajo@udea.edu.co



**Microbiología
Ambiental y de
Alimentos**

cotizacionesmicrobiologialsp@udea.edu.co



**Higiene
Ambiental**

laboratoriohambiental@udea.edu.co

<http://saludpublica.udea.edu.co>

 facultadnacional.saludpublica  saludpublica_udea  SaludPublicUdeA

gestioncalidadlaboratoriosp@udea.edu.co