



**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 lácteas 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.



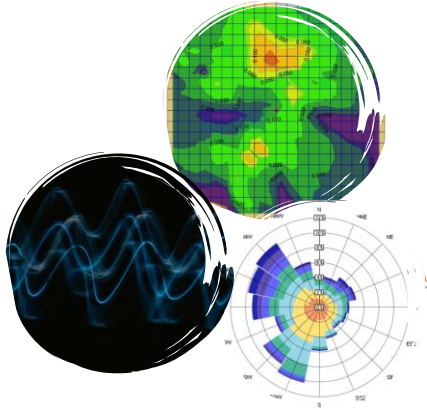


# Higiene Ambiental



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 ( $\text{SO}_2$ ) método EPA 6.
- Determinación de las emisiones de óxidos de nitrógeno ( $\text{NO}_x$ ) 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](mailto:misaludeltrabajo@udea.edu.co)



**Microbiología  
Ambiental y de  
Alimentos**

[cotizacionesmicrobiologialsp@udea.edu.co](mailto:cotizacionesmicrobiologialsp@udea.edu.co)



**Higiene  
Ambiental**

[laboratoriohambiental@udea.edu.co](mailto:laboratoriohambiental@udea.edu.co)

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



**facultadnacional.saludpublica**



**saludpublica\_udea**



**SaludPublicUdeA**

[gestioncalidadlaboratoriosp@udea.edu.co](mailto:gestioncalidadlaboratoriosp@udea.edu.co)