



UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA

Facultad Nacional de Salud Pública
Escuela de Microbiología

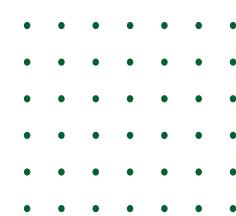
Centro de Servicios Compartidos | CSC

Facultad Nacional de Salud Pública - Escuela de Microbiología

Soluciones en microbiología con respaldo académico e innovación



**Portafolio de Servicios Microbiológicos
en las áreas Ambiental, Industrial y de
Alimentos**





La Facultad Nacional de Salud Pública y la Escuela de Microbiología de la Universidad de Antioquia, a través de la iniciativa del Centro de Servicios Compartidos, ofrecen soluciones integrales en Microbiología. Esta alianza brinda valoración experta y acompañamiento técnico-científico, desde el análisis hasta la mejora de procesos, para enfrentar los desafíos emergentes y garantizar el cumplimiento de las exigencias normativas del mercado.

BENEFICIOS DIFERENCIADORES



- La trayectoria del Laboratorio de Salud Pública de más de 60 años.
- Hacer parte del Programa de Control de Calidad de Alimentos del Laboratorio Departamental de Salud Pública de Antioquia, la Red Nacional de Laboratorios -REDLAB- y del Registro Nacional de Laboratorios –RELAB.
- Talento Humano experto en microbiología, SGC, epidemiología y salud pública.
- Procesos operativos rigurosos regidos por la ISO 17025 que cumplen con estándares de calidad.
- Integración de docencia e investigación para ofrecer servicios innovadores con respaldo técnico-científico.
- Tecnología automatizada y precisa para resultados rápidos y confiables.

LÍNEAS DE ENFOQUE DE SERVICIOS



Asesoría y consultoría

- Diagnóstico, seguimiento y análisis microbiológico de alimentos, procesos industriales y entornos ambientales orientados al cumplimiento y verificación de estándares ante autoridades sanitarias y regulatorias
- Acompañamiento en la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad –SGC–
- Preparación y/o acompañamiento en auditorías de certificación, acreditación, inspecciones, selección y evaluación de proveedores
- Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–
- Estandarización, validación y/o verificación de métodos microbiológicos tradicionales o especializados
- Formulación o Valoración higiénico sanitaria



Capacitación y formación continua



- Enfermedades trasmitidas por alimentos
- Buenas prácticas de manufactura –BPM–
 - Buenas prácticas de laboratorio –BPL–
 - Microbiología de alimentos y ambiental
- Procedimientos para toma de muestras (agua, frotis, alimentos, ambientes)
- Manipulación de alimentos
 - Implementación de SGC



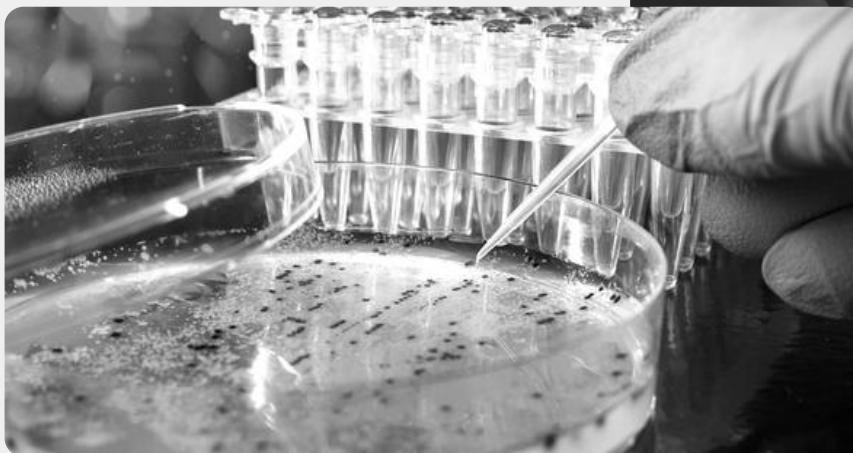
UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA

Facultad Nacional de Salud Pública
Escuela de Microbiología



Auditorías

- Auditorías internas SGC en sectores de alimentos y ambiental
- Verificación o evaluación de proveedores para selección en empresas de alimentos
- Programas de Auditoría a restaurantes y comedores, a proveedores de supermercados y Sector Público



Es una alternativa para personalizar servicios a la medida de las necesidades de cada organización y dar solución en microbiología de alimentos, industrial o ambiental:

- Puesta a punto o Validación de nuevas técnicas analíticas en microbiología por métodos tradicionales o especializados
- Formulación y/o ejecución de proyectos en ciencia, tecnología e innovación
- Evaluación microbiológica de nuevos productos
- Mejoramiento de procesos con incidencia en la calidad y seguridad alimentaria
- Ensayos de actividad microbiológica



Soluciones integradas I+D+i





Métodos
automatizados
y tradicionales

Análisis microbiológicos en diferentes matrices

Alimentos y bebidas

- Recuento de *Bacillus cereus*
- Recuento de bacterias ácido lácticas
- Recuento de coliformes totales y fecales (*Escherichia coli*)
- Recuento de Enterobacterias
- Recuento de mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Recuento de *Staphylococcus* coagulasa (+)
- Pruebas de esterilidad comercial
- Detección de *Campylobacter* sp.
- Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor
- Detección de *Listeria* sp.
- Detección de *Listeria monocytogenes*
- Detección de *Salmonella* sp.
- Número más probable de coliformes totales y fecales (*E. coli*)
- Recuento de *Enterococcus faecalis*
- Recuento de *Pseudomonas aeruginosa*

Superficies - Manipuladores

- Coliformes totales y fecales (*E. coli*)
- Recuento de mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Recuento de *Staphylococcus* coagulasa (+)
- • • • •
- • • • •
- • • • •
- • • • •
- • • • •





Ambientes

- Recuento de *Bacillus cereus*
- Recuento de coliformes y fecales (*E. coli*)
- Recuento de Enterobacterias
- Recuento de mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Detección de *Salmonella* sp.
- Recuento de *Staphylococcus* coagulasa (+)



Otros

- Detección, identificación o cuantificación de microorganismos específicos por técnicas moleculares y aislamiento selectivo
- Efectividad antimicrobiana de productos
- Toma de muestras en:
 - Alimentos y Aguas
 - Manipuladores y Superficies
 - Aire (sedimentación e impactación de partículas viables en medio sólido)



SECTORES ATENDIDOS

Alimentos y bebidas: empresas, restaurantes, catering y servicios institucionales

Seguridad hospitalaria: centrales de esterilización, salas especializadas, lactarios y otras áreas críticas

Autoridades sanitarias y regulatorias: INVIMA, Secretarías de Salud y Medio Ambiente, Corporaciones Autónomas y Regionales, Laboratorios de Salud Pública

Laboratorios de alimentos y ambientes

Exportación: alimentos, productos agroindustriales y materias primas

Farmacéutico, cosmético y de materiales

Otros: Salud ocupacional, Cajas de compensación familiar

Un portafolio que se adapta a las necesidades de cada sector

CONTACTO



(604) 219 6816 - +57 323 610 5806



cmicrolab.fnsp@udea.edu.co
visibilidad.micro@udea.edu.co



[@saludpublica_udea
\[@microbiologiaudea\]\(https://twitter.com/microbiologiaudea\)](https://twitter.com/saludpublica_udea)

Este portafolio evoluciona para adaptarse a las demandas del sector, la capacidad operativa, asegurando una oferta de valor.



UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA

Facultad Nacional de Salud Pública
Escuela de Microbiología



Facultad Nacional de
Salud Pública



Escuela de
Microbiología