



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



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad Nacional de Salud Pública
Escuela de Microbiología



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 transmitidas 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



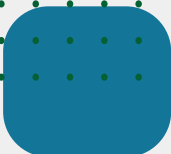
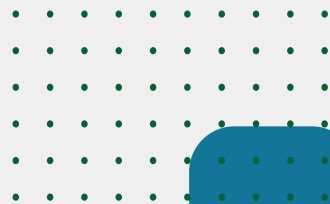
**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

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



Soluciones integradas I+D+i



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





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

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