

MISIÓN:

Somos un laboratorio del Departamento de Farmacobiología, correspondiente a la División de Ciencias Básicas, que se especializa en el estudio microbiológico de agua, alimentos y cosméticos.

Ofrecemos servicios de asesoría, capacitación, toma de muestra y análisis conforme a normas nacionales e internacionales vigentes; evaluación de procesos, e investigación básica y aplicada.

Formamos conocimiento y recursos humanos de calidad, caracterizados por su desarrollo integral, profesionalismo y convicción de servicio.

VISIÓN:

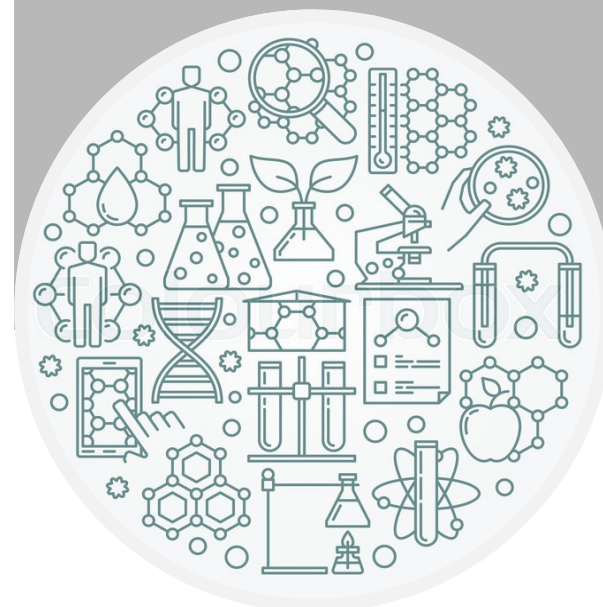
Nos prospectamos como un referente nacional en el estudio microbiológico de agua, alimentos, cosméticos y materiales; con rigor científico y al servicio de la sociedad.

Buscamos ser un eslabón sólido y fundamental para la formación universitaria, de los mejores profesionistas en su ámbito, dignos de su país y su *alma mater*.

Trabajamos para ser el modelo de laboratorio de vinculación por excelencia, bajo un sistema de calidad y mejora continua; cumpliendo con la normatividad universitaria, protección al medio ambiente, planeación y gestión eficiente de los recursos humanos, financieros y de infraestructura.

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA SANITARIA

VINCULACIÓN



Módulo J planta alta. CUCEI. Blvd. Gral. Marcelino García Barragán 1421, Olímpica, 44430 Guadalajara, Jal. Tel.: 13785915 Conmutador: 13785900 ext. 27553

RESPONSABLE:

M. en C. Magali Mendoza Bernardo

E. mail: atomo_0911@hotmail.com



ANÁLISIS:

- Bacterias Mesófilas Aerobias
- Organismos Coliformes Totales (VP y NMP)
- Mohos y Levaduras (M/L)
- Organismos Coliformes Fecales (NMP)
- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio cholerae*
- *Pseudomonas*
- Bacterias lácticas
- *Bacillus cereus*
- Esporulados
- Termófilos anaerobios
- Mesófilos anaerobios
- Osmófilos
- Identificación de cepa (api®)
- Retos microbianos
- Estudios de vida de anaquel
- Muestro Ambiental
- Muestreo de superficies vivas e inertes



ASESORÍAS:

- Empresas de alimentos
- Restaurantes y expendios de alimentos
- Hoteles
- Mercados
- Rastros
- Escuelas
- Comedores industriales, etc.



CAPACITACIÓN:

- Buenas Prácticas de Manufactura y/o Manejo higiénico de alimentos.
- Control de la calidad e Inocuidad de agua y alimentos.
- Significado sanitario de microorganismos indicadores de calidad y patógenos en alimentos.
- Preservación de los alimentos.
- Muestro de superficies vivas e inertes.
- Control Estadístico Microbiológico
- HACCP
- Controles Preventivos
- Métodos Rápidos para cuantificación e identificación bacteriana.
- Programas de limpieza y desinfección.

VALORES:

- Profesionalismo
- Confidencialidad
- Confiabilidad
- Servicio



COMPROMISO AL CLIENTE :

- Apoyar a los sectores de la industria en el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), desarrollo, implementación y mejoramiento de sistemas de calidad.
- Agregar valor a sus productos y servicios.
- Aumentar la vida de anaquel de sus productos.
- Mejorar la calidad e imagen de la empresa y/o establecimiento.
- Agilizar las operaciones y eficiencia del personal.
- Aumentar el control en los procesos de producción.
- Fomentar la cultura de Inocuidad.

