



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
**COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA®**

*Acreditados*  
en **ALTA CALIDAD**

# **PORTAFOLIO LACMA**

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

# ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos un laboratorio adscrito a una Institución Universitaria del orden público, que con el respaldo de la docencia y la investigación presta servicios de excelente calidad en el sector agroalimentario, con análisis físico químicos y microbiológicos, asesorías y capacitaciones en inocuidad alimentaria y requerimientos normativos.

Desde nuestro quehacer misional en docencia, nuestro talento humano es altamente calificado para abordar problemáticas del sector alimentario e industrial.

Contamos con experiencia técnica en laboratorio, con gran fortaleza en el área de microbiología, trabajando bajo estándares internacionales y procedimientos documentados.

Nos encontramos certificados bajo la norma ISO9001:2015 y cumplimos con los estándares de calidad exigidos para los laboratorios de alimentos y de agua potable, conforme la Red Nacional de Laboratorios.



## MISIÓN

El Laboratorio de Control Calidad de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia -LACMA- ofrece a la comunidad universitaria y a los sectores industrial, comercial y residencial, servicios de análisis microbiológicos, fisicoquímicos, asesoría, capacitación en inocuidad, calidad, apoyo a la investigación, la docencia y la proyección social, comprometidos con la satisfacción del cliente.

## VISIÓN

Generar en nuestros clientes credibilidad y confiabilidad gracias al soporte técnico, la ética profesional, el respaldo de la academia y la investigación, para ser un laboratorio referente en el municipio de Medellín, en los sectores industrial, comercial y residencial.





# OBJETIVOS DE CALIDAD

(Acuerdo No. 05 abril 30 de 2019)

- a. Lograr la satisfacción de las partes interesadas de la institución.
- b. Asegurar la calidad institucional, de los programas académicos y de los servicios.
- c. Implementar oportunidades y acciones para la mejora continua.
- d. Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y de otro tipo aplicables a la institución.
- e. Gestionar los riesgos para minimizar el impacto desfavorable sobre la institución, el medio ambiente y la salud y la seguridad en el trabajo.
- f. Establecer controles operacionales y estrategias que permitan prevenir la contaminación; y promover la protección del medio ambiente.
- g. Establecer lineamientos y acciones encaminadas a la prevención de incidentes, accidentes y enfermedades laborales, que permita un ambiente de trabajo seguro y saludable.
- h. Promover la participación y consulta de los colaboradores para la gestión de los riesgos y peligros asociados a la labor desempeñada.
- i. Asegurar la confiabilidad de los resultados de los ensayos realizados.



# SERVICIOS ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

## Análisis Microbiológicos:

- Rastreo de microorganismos indicadores en alimentos (cárnicos, lácteos, vegetales) y agua potable
- Análisis microbiológicos de jabones y cosméticos
- Investigación de microorganismos patógenos.
- Control higiénico de manipuladores, superficies y ambientes.
- Identificación bioquímica de microorganismos.
- Porcentaje de remoción.
- Control de calidad de materia prima, producto en proceso, producto terminado, producto listo para consumo.
- Recuento de Microorganismos Mesófilos aerobios.
- Número Más Probable de Coliformes Totales y Fecales.
- Recuento de Coliformes Totales y Fecales.
- Recuento de Mohos y Levaduras
- Investigación de *Salmonella* spp
- Recuento de estafilococo coagulasa positiva.
- Recuento de *Bacillus cereus*.
- Recuento de *Lactobacillus*.
- Control de ambientes.
- Control de superficies y equipos.
- Control a manipuladores de alimentos: Frotis de manos.
- Concentración Mínima Inhibitoria (CMI).
- Poder bactericida y fungicida.

## Procesamos diferentes matrices de muestras:

- Carnes y derivados
- Alimentos preparados
- Ensaladas
- Bebidas y Jugos
- Leche y derivados
- Productos de confitería
- Productos de panadería

# SERVICIOS ÁREA FÍSICOQUÍMICA

## Análisis fisicoquímico básico de agua potable:

- pH
- Alcalinidad
- Dureza
- Cloruros
- Cloro
- Color
- Turbiedad
- Conductividad
- Hierro
- Nitritos
- Sulfatos

## OTROS SERVICIOS

- Con la creación del Centro de Consultoría y Asesoría de la Facultad de Ciencias de la Salud, articulado a la dependencia de Extensión y Proyección Social de la Institución, LACMA pasa a ser parte de éste como Unidad de Negocio.

- Agencia de práctica profesional para rotación de un semestre en el área de control de calidad a los estudiantes de VII semestre del Programa de Bacteriología y Laboratorio Clínico y Microbiología y Bioanálisis.

- Gestión de proyectos investigativos que apunten al desarrollo de las líneas de investigación definidas en la Institución con participación de docentes y alumnos, mediante convenios con instituciones académicas, del sector productivo o entes gubernamentales.

- Servicios de consultoría y asesoría técnica para el sector salud e industrial en temas referentes a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Limpieza y Desinfección e Inocuidad alimentaria.



## CAPACITACIONES

- Curso básico en Manipulación Higiénica de Alimentos (Resolución 2017060051913 de Marzo de 2017 Secretaría de Salud y Protección Social de Antioquia)
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Limpieza y desinfección
- Inocuidad alimentaria

# NUESTROS CLIENTES



## MAYOR INFORMACIÓN

**Mayra Alejandra Fuentes Vanegas**  
Coordinadora  
lacma@colmayor.edu.co

**María de los Ángeles Quirós Restrepo**  
Analista de Microbiología  
analista.micro@colmayor.edu.co

**Catalina Villa Sánchez**  
Analistas de Microbiología  
analista.micro2@colmayor.edu.co

**Jhonatan David Quiñonez Ensuncho**  
Analista Fisicoquímico  
analista.fisicoquimico@colmayor.edu.co

 **Carrera 78 # 65 - 46 Robledo**

 **444 56 11 Ext. 136 - 137 - 140**



**Alcaldía de Medellín**  
Distrito de  
**Ciencia, Tecnología e Innovación**

 **Colmayor de Antioquia**   **@iucolmayor**

**WWW.COLMAYOR.EDU.CO**