



Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Departamento de Medicina Preventiva
y Salud Pública

**CATÁLOGO DE SERVICIO DE CONTROL ANALÍTICO EN AGUA Y
ALIMENTOS**

Teléfonos:

56. 22. 58. 58

56. 22. 59. 30

56. 22. 59. 99 Ext. 44. 678

Página electrónica: http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/servicios/s_preventiva.html

Horario de recepción de muestras: De
lunes a miércoles 9:00 a 15:00 h*

Entrega de resultados: De lunes a viernes
9:00 a 14:00 y de 16:00 a 17:00 h**

* Conforme al Calendario de la UNAM.

Se dejan de recibir muestras una semana
antes de las vacaciones administrativas.

** No se dan resultados vía telefónica.

Dirección: Av. Universidad 3000,
Circuito Exterior Ciudad Universitaria,
Delegación Coyoacán C.P. 04510,
México, CDMX.

Directorio de correo electrónico

Orbelín Soberanis Ramos
Jefe del Departamento de Medicina
Preventiva y Salud Pública
orbelin@unam.mx

Luz del Carmen Sierra Gómez Pedroso
Responsable de Calidad
luz_sierra2000@yahoo.com

Claudia Alcázar Montañez
Responsable de Laboratorio
claudia_alcazar21@hotmail.com



Servicios de Microbiología

Métodos Analíticos y Precios

| Método de Prueba | Recomendación de alimentos apropiados para el análisis | Método analítico | Entrega de resultados (días hábiles) | Precio |
|--|--|-------------------|--------------------------------------|----------|
| Cuenta de Bacterias Aeróbicas en placa | Productos lácteos ultrapasteurizados, cárnicos cocidos, productos de la pesca, huevo y derivados, productos enlatados, alimentos preparados, superficies | NOM-092-SSA1-1994 | 4 | \$250.00 |
| Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en alimentos. | Quesos, cereales, alimentos secos, yogurt, mayonesas, salsas y aderezos | NOM-111-SSA1-1994 | 10 | \$270.00 |
| Bacterias Coliformes Totales. Técnica del NMP | Agua | NOM-210-SSA1-2014 | 6 | \$160.00 |
| Bacterias Coliformes Fecales Técnica del NMP | Quesos, agua, carne y productos cárnicos cocidos, curados o madurados o en salmuera, productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados | NOM-210-SSA1-2014 | 6 | \$180.00 |
| Coliformes Totales en Placa | Productos lácteos pasteurizados, deshidratados, fermentados y acidificados, mantequilla, crema, huevo y derivados, alimentos preparados, superficies | NOM-113-SSA1-1994 | 3 | \$250.00 |
| <i>Salmonella spp.</i> | Productos lácteos pasteurizados, deshidratados, fermentados y acidificados, crema, quesos, carne y productos cárnicos, productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados, huevo y derivados, alimentos preparados | NOM-210-SSA1-2014 | 15 | \$450.00 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Productos lácteos pasteurizados, fermentados y acidificados, mantequilla, crema, quesos, productos de la pesca frescos, refrigerados y congelado, huevo y derivados | NOM-210-SSA1-2014 | 11 | \$450.00 |



Muestras Criterios y Requisitos

| Tipo de Muestra | Tiempo Máximo de aceptación | Temperatura de transporte/almacenamiento | Envase | Cantidad | Observaciones |
|--------------------------|-----------------------------|--|--|--|--|
| Alimentos perecederos | 24 h | 2 - 8 °C | Debe estar contenida en una bolsa de plástico nueva de cierre hermético o bien un frasco limpio y estéril* | 50 g- 250 g | |
| Alimentos no perecederos | 48 h | Según especificación del fabricante | Envase original | 50 g- 250 g provenientes del mismo lote. | |
| Agua potable embotellada | 48 h | Temperatura ambiente | Envase original | Mínimo 100 mL. | |
| Agua de red | 6 h | 2 - 8 °C | Debe ser muestreada en frascos o bolsas estériles con tiosulfato de sodio. (Na ₂ S ₂ O ₃)* | Mínimo 100 mL. | |
| Hielo | 6 h | ≤ 0 °C | La muestra debe estar contenida en su empaque original, o en una bolsa de plástico nueva de cierre hermético o en un frasco limpio y estéril | Mínimo 100 g. | Debe entregarse sin signos de descongelamiento y debe mantenerse así hasta el inicio del análisis. |
| Leche | 24 h | 2-8 °C | Debe estar contenida en su envase original o bien, en un frasco limpio y estéril | 50 mL- 250 mL | |

| Tipo de Muestra | Tiempo Máximo de aceptación | Temperatura de transporte/ almacenamiento | Envase | Cantidad | Observaciones |
|-----------------------------|-----------------------------|---|---|---|--|
| Alimentos congelados | 24 h | $\leq 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ | La muestra debe estar contenida en una bolsa de plástico nueva de cierre hermético, en un frasco limpio y estéril o en su envase original | 50 g- 250 g | Debe entregarse sin signos de descongelamiento |
| Superficies vivas e inertes | 6 h | 2- 8 $^{\circ}\text{C}$ | La muestra debe estar contenida en una bolsa de plástico nueva de cierre hermético o bien un frasco limpio y estéril* | Recipientes con 50 mL. de buffer o solución reguladora estéril* | |

Nota

*El LMP puede dotar este material al usuario. En caso de que el usuario solicite este material, debe anticipar por lo menos, el 50% del costo del análisis.

Para realizar cualquier método de prueba es necesario entregar la copia del recibo de pago.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Favor de comunicarse al laboratorio en caso de enviar muestras por mensajería.