



Mediempresa

Laboratorio de alimentos, aguas y ambientes



Portafolio de servicios

2023





Sobre nosotros



Somos un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico de alimentos, superficies, aguas y ambientes.

Con metodologías normalizadas y tecnología de punta que garantiza resultados oportunos y confiables.

¿Por qué elegirnos?



- ✓ Equipos de última tecnología.
- ✓ Resultados confiables y oportunos.
- ✓ Plan de beneficios para colaboradores.
- ✓ Capacitación constante y gratuita a nuestros clientes.

Respaldo y calidad

Realizamos muestreos que incluyen la recolección, procesamiento y análisis de todo tipo de muestras de alimentos, aguas, superficies, ambientes y materias primas mediante técnicas estandarizadas garantizando la trazabilidad de los resultados emitidos.



Nuestra tecnología



Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
SECRETARÍA DE TALENTO HUMANO
Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL

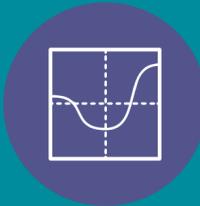


Análisis de alimentos



- ✓ Metales pesados.
- ✓ Análisis especiales.
- ✓ Vida útil.

Análisis de superficies y ambientes



- ✓ Frotis de manos.
- ✓ Frotis de superficies y/o equipos.
- ✓ Monitoreo de ambiente.

Análisis de cosméticos



- ✓ Recuento de microorganismos mesófilos aerobios totales.
- ✓ Detección de Pseudomonas aeruginosa.
- ✓ Detección de Staphylococcus aureus.
- ✓ Detección de Escherichia coli.

Servicios

Contáctanos para más información



Resolución 810:2021

Tablas nutricionales

Tabla nutricional básica

- 
- ✓ Humedad.
 - ✓ Cenizas.
 - ✓ Grasa total.
 - ✓ Proteína total.
 - ✓ Carbohidratos.
 - ✓ Calorías.

Tabla nutricional simplificada

- 
- ✓ Humedad.
 - ✓ Cenizas.
 - ✓ Grasa total.
 - ✓ Proteína total.
 - ✓ Carbohidratos.
 - ✓ Calorías.
 - ✓ Sodio.
 - ✓ Azúcares totales.
 - ✓ Azúcares añadidos
 - ✓ Perfil de ácidos grasos.

Tabla nutricional completa

- ✓ Humedad.
- ✓ Cenizas.
- ✓ Grasa total.
- ✓ Proteína total.
- ✓ Carbohidratos.
- ✓ Calorías.
- ✓ Sodio.
- ✓ Azúcares totales.
- ✓ Azúcares añadidos
- ✓ Perfil de ácidos grasos.
- ✓ Vitamina A.
- ✓ Vitamina D.
- ✓ Calcio.
- ✓ Hierro.
- ✓ Zinc.
- ✓ Fibra dietaria.

Microbiológicos y fisicoquímico de alimentos

Parámetros Microbiología de alimentos

- ✓ Recuento de coliformes totales.
- ✓ Recuento de escherichia coli.
- ✓ Recuento de microorganismos mesófilos.
- ✓ Recuento de staphylococcus coagulasa positiva.
- ✓ Recuento de clostridium sulfitor reductor.
- ✓ Recuento de mohos y levaduras.
- ✓ Investigación de salmonella.
- ✓ Recuento bacillus cereus.



Parámetros Fisicoquímicos de alimentos

- ✓ Grasa total.
- ✓ Proteína.
- ✓ Humedad.
- ✓ Cenizas.
- ✓ Carbohidratos y calorías totales.
- ✓ Vitamina A.
- ✓ Vitamina D.
- ✓ Calcio.



Análisis

Contáctanos para más información

Microbiológicos y fisicoquímico de aguas

Aguas potables

Análisis microbiológicos

- ✓ Recuento de coliformes totales.
- ✓ Recuento de escherichia coli.
- ✓ Recuento de microorganismos mesófilos.

Análisis fisicoquímicos

- ✓ Ph.
- ✓ Color aparente.
- ✓ Hierro.
- ✓ Cloruros.
- ✓ Hierro.
- ✓ Sulfatos.
- ✓ Dureza total.
- ✓ Turbidez.
- ✓ Conductividad.
- ✓ Alcalinidad total.
- ✓ Cloro residual.

Aguas recreativas

Análisis microbiológicos

- ✓ Recuento de coliformes totales.
- ✓ Recuento de escherichia coli.
- ✓ Recuento de microorganismos mesófilos.
- ✓ Recuento de pseudomonas aeruginosa.

Análisis fisicoquímicos

- ✓ Ph.
- ✓ Dureza cálcica.
- ✓ Hierro.
- ✓ Ácido cianurico.
- ✓ Potencial de oxido reducción (orp).
- ✓ Turbidez.
- ✓ Conductividad.
- ✓ Alcalinidad total.
- ✓ Aluminio.
- ✓ Cloro total.
- ✓ Cloro combinado.



Análisis

Contáctanos para más información



Paquete anual

- ✓ 12 Paquetes microbiológico alimento 3 parámetros.
- ✓ 12 Frotis de manos.
- ✓ 12 Frotis de superficies y/o equipos.
- ✓ 6 Monitoreos ambientes.
- ✓ 2 Estudios de calidad del agua potable.
- ✓ Diseño muestreo.
- ✓ 10 Horas de capacitación virtual (Incluye evaluación).



Paquete inocuidad industrial

- ✓ 12 Frotis de superficies y/o equipos.
- ✓ 12 Frotis de manos.
- ✓ 12 Monitoreos de ambientes.
- ✓ 2 Estudios completos de calidad del agua potable.
- ✓ 10 Horas de capacitación virtual (incluye evaluación).



Paquete propiedad horizontal segura

- ✓ 12 Estudios agua recreativa (piscina, jacuzzi, estructura acuática/ res 2018060366702).
- ✓ 4 Horas de curso virtual (mantenimiento, interpretación de resultados y normatividad) incluye evaluación.



Paquete acueducto seguro

- ✓ 12 Estudios agua potable consumo humano (microbiología y fisicoquímico / res 2115).
- ✓ 4 Horas de curso virtual en moodle (mantenimiento, interpretación de resultados y normatividad) Incluye evaluación.

Paquetes

Contáctanos para más información

Nuestra metodología



✉ administracion@mediempresa.com.co

📞 322 503 9461

📞 +57 (604) 604 7529

📍 Cra 43C #7D 47, El Poblado, Medellín

🌐 www.mediempresa.com.co