



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
LABORATORIO DE SERVICIO DE CONTROL ANALÍTICO EN AGUA Y ALIMENTOS



CATÁLOGO DE SERVICIO DE CONTROL ANALÍTICO EN AGUA Y ALIMENTOS

El Laboratorio de servicio de control analítico de agua y alimentos, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, a través de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM. Ofrece los Servicios de control analítico en agua y alimentos.

PÁGINA ELECTRÓNICA:

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

TELÉFONOS: 56. 22. 59. 31 EXT. 106

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,
Alcaldía Coyoacán C.P. 04510,
México, CDMX.

DIRECTORIO

Dr. Juan Ramón Ayala Torres
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE MEDICINA
PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
mvzagalatorres@fmvz.unam.mx

M. en MVZ Jocelin Ledesma López
RESPONSABLE DE LABORATORIO
jocelinl@fmvz.unam.mx





MUESTRAS DE ALIMENTOS

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 de fabricante	Envase original	50g - 250 g provenientes del mismo lote	
Alimentos congelados	24 h	≤ 0 °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



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.





MUESTRAS DE AGUA

CRITERIOS Y REQUISITOS



Tipo de muestra	Tiempo máximo de aceptación	Temperatura de transporte / almacenamiento	Envase	Cantidad	Observaciones
Agua potable embotellada	48 h	Temperatura ambiente	Envase original	Mínimo 100 mL	
Hielo	6 h	$\leq 0\text{ }^{\circ}\text{C}$	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 esteril	50g - 250 g provenientes del mismo lote	
Agua de red	6 h	$2 - 8\text{ }^{\circ}\text{C}$	Debe ser muestreada en frascos o bolsas estériles con tiosulfato de sodio. $(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3)^*$	Mínimo 100 mL	Debe entregarse sin signos de descongelamiento y debe mantenerse así hasta el inicio del análisis



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.





MUESTRAS DE LECHE

CRITERIOS Y REQUISITOS

Tipo de muestra	Tiempo máximo de aceptación	Temperatura de transporte / almacenamiento	Envase	Cantidad	Observaciones
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	



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.





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



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
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
Salmonella spp.	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