



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®**

CM-FR-006 26-07-2022 Versión 11

Gestión de laboratorios en la I.U. Colegio Mayor de Antioquia

**Mayra Alejandra Fuentes Vanegas
Coordinadora Laboratorio de Control Calidad
(LACMA)**



¡Bienvenidos a nuestra Universidad!

*“Orgullo de la mujer antioqueña
y de la educación femenina”*





Laboratorios I.U Colegio Mayor de Antioquia



Laboratorios-Facultad de Ciencias de la Salud (9 Laboratorios)

- Centro de Biotecnología
- Laboratorio Bioanálisis (129 A)
- Laboratorio Química (129 B)
- Laboratorio de Microscopía (144 A)
- Laboratorio de Microbiología (144 B)
- Laboratorio de investigación (Angela Restrepo Moreno)
- Invernadero
- Cepario
- Laboratorio de Control de Calidad-**LACMA**



Laboratorios-Facultad de Arquitectura e Ingeniería (6 Laboratorios)

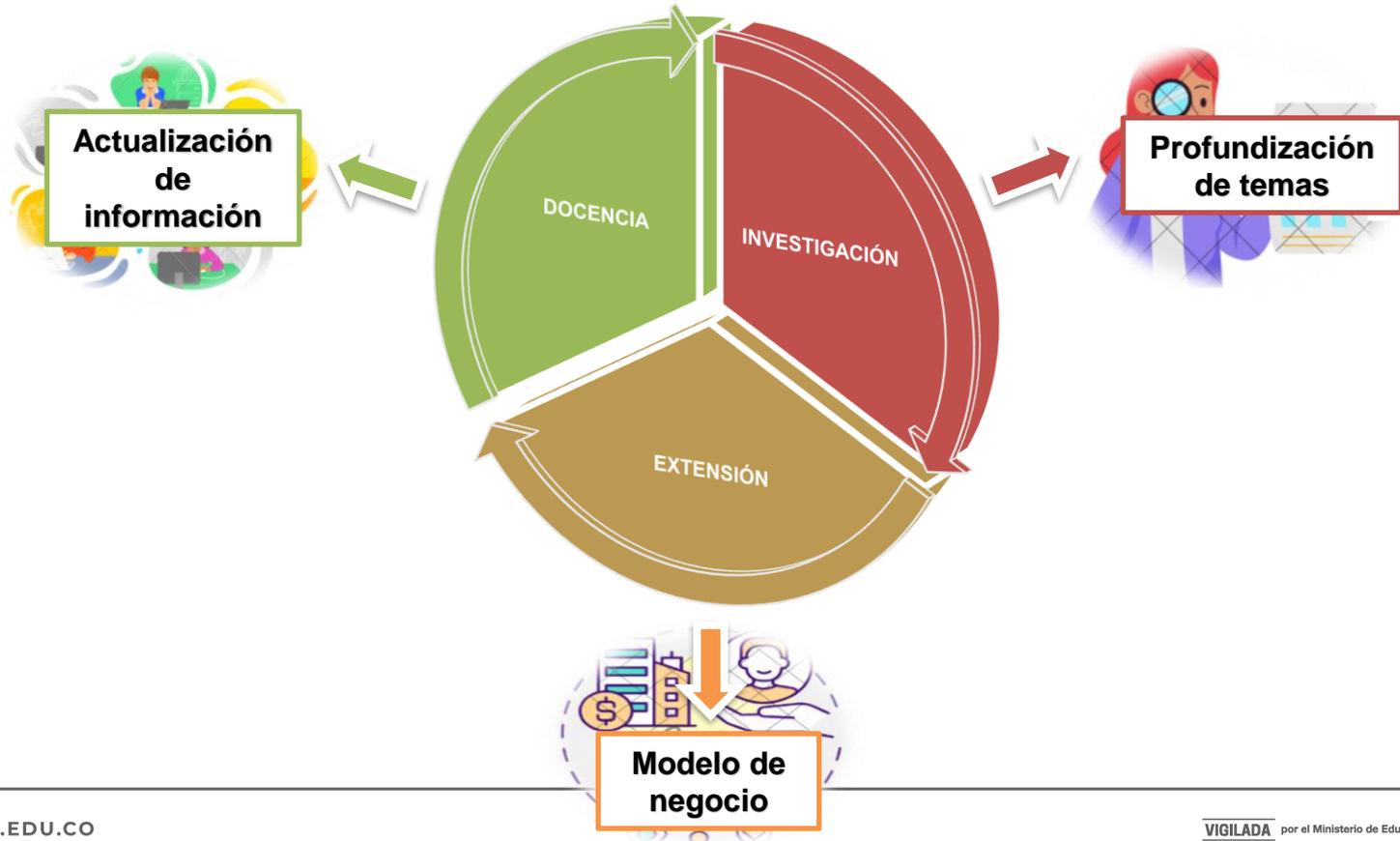
- Laboratorio de suelos y construcción
- Laboratorio FABLAB
- Laboratorio de Construcción y Sostenibilidad
- Laboratorio de Ambiental
- Taller de maderas
- Laboratorio de Geomática



Laboratorios-Facultad de Administración (7 Laboratorios)

- Laboratorios de Gastronomía (4)
- Laboratorio de Cocina Ancestral
- Aula móvil #1 y aula móvil #2

Objetivo de los Laboratorios institucionales





Laboratorios Facultad Ciencias de la Salud



Laboratorio de Bioanálisis y Química





Laboratorios Facultad de Arquitectura e Ingeniería



**Laboratorio de
Ambiental**

Laboratorio de Suelos y Construcción





Laboratorios Facultad de Administración



Laboratorios de Gastronomía





Gestión de procesos de los Laboratorios institucionales

Estratégico

Estructura Organizacional

Misión y Visión

Planificación

Colaboración interdisciplinaria

Análisis e integración con el entorno

Gestión de recursos



Gestión de procesos de los Laboratorios institucionales

Operacional

Gestión de recursos humanos

Abastecimiento de insumos y materias primas

Infraestructura y equipamiento



Gestión de procesos de los Laboratorios institucionales

Táctico

Gestión tecnológica

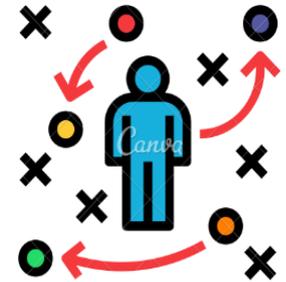
Gestión documental

Monitoreo y medición de desempeño

Actualización de conocimiento de los colaboradores

Cumplimiento normativo

Análisis de mejora en la prestación del servicio





¿Quiénes somos?



Historia

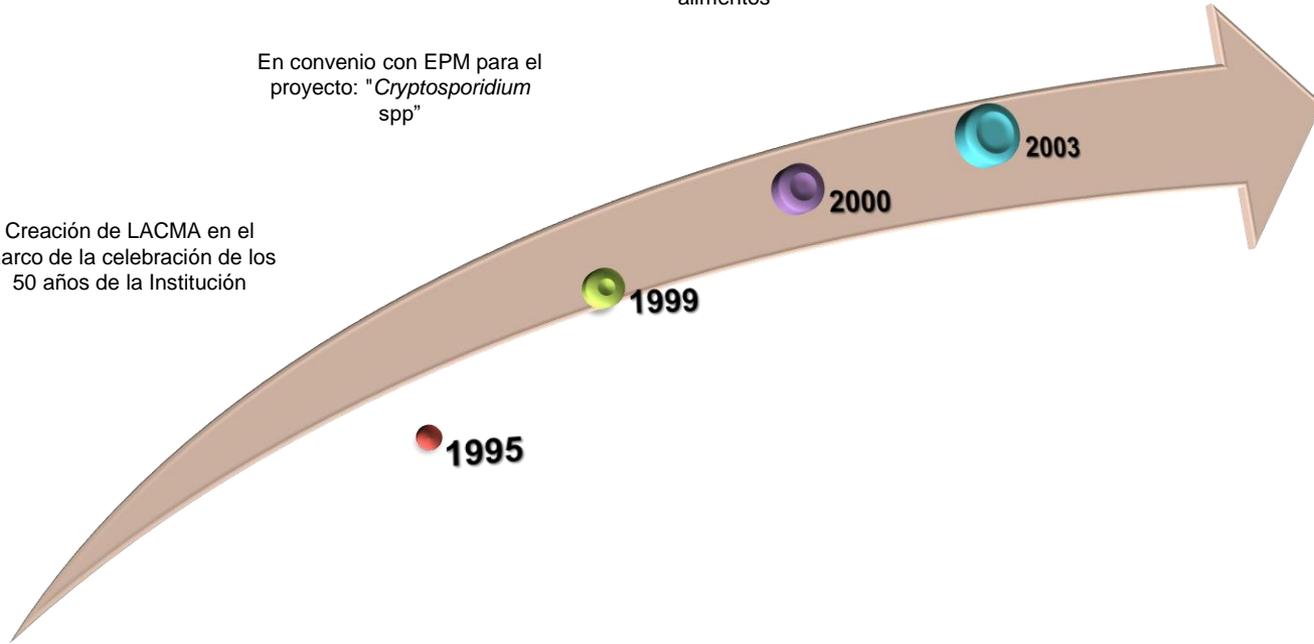


Proyecto de inversión para la reestructuración de LACMA, con miras a obtener la certificación bajo la NTC ISO 9001

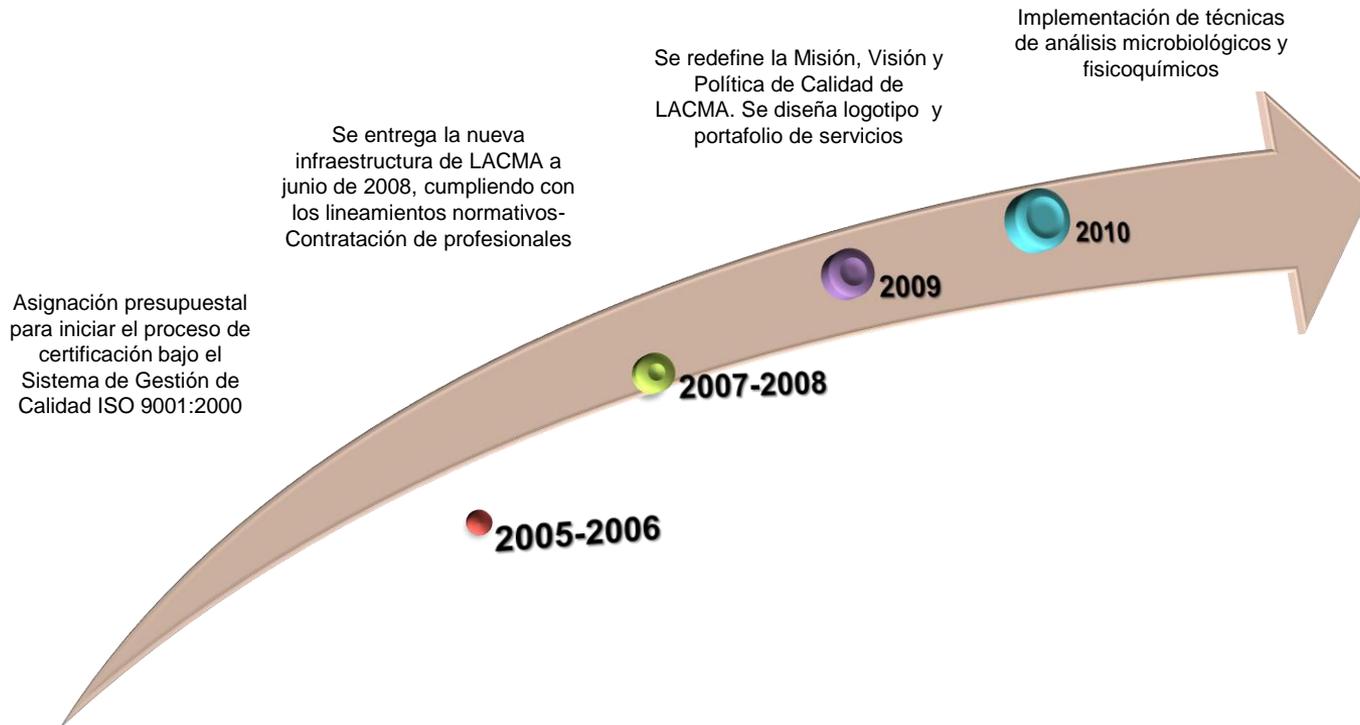
Obtención del certificado para orientar los cursos de manipulación higiénica de alimentos

En convenio con EPM para el proyecto: "*Cryptosporidium* spp"

Creación de LACMA en el marco de la celebración de los 50 años de la Institución

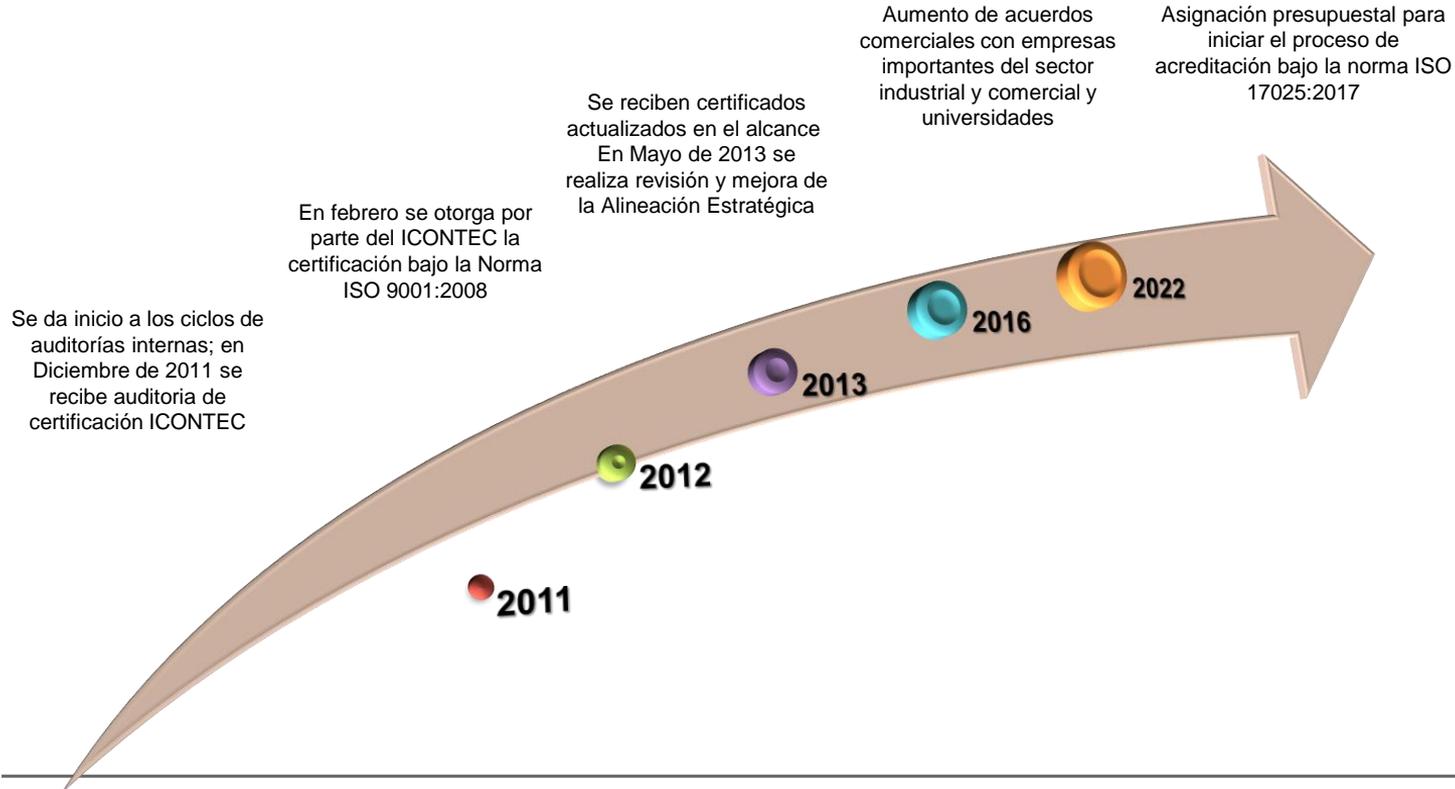


Historia





Historia





LOGROS ALCANZADOS

En estos

28

Años

De trayectoria



LACMA

Laboratorio de Control Calidad



Voluntarios

Certificación Sistema de
Gestión de Calidad,
vigente a la fecha con
código SC-CER167281,
bajo la Norma ISO
9001:2015



SC-CER167281



Voluntarios

Certificación Sistema de
Gestión Ambiental,
vigente a la fecha con
código SA-CER444522,
bajo la Norma ISO
14001:2015



SA-CER444522

Voluntarios

Certificación Sistemas
de Gestión de Salud y
Seguridad en el Trabajo,
vigente a la fecha con
código ST-CER912369,
bajo la Norma ISO
45001:2018



ST-CER912369



Habilitantes

Cumplimiento de estándares de Calidad para Laboratorios de Agua y Alimentos-Secretaria de Salud de Antioquia bajo el Decreto 2323 de 2006 y la Resolución 1619 de 2015





Habilitantes

Autorización para realizar
análisis de agua para
consumo humano-
Ministerio de Salud bajo la
Resolución 229 de 2024



INSTITUTO
NACIONAL DE
SALUD



Capacitaciones

Curso básico en Manipulación
Higiénica de Alimentos
(Resolución 2017060051913 de
Marzo de 2017 Secretaría de
Salud y Protección Social de
Antioquia)





Investigaciones

LWT - Food Science and Technology 171 (2022) 114119



ELSEVIER

Contents lists available at [ScienceDirect](#)

LWT

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt



Isolation, identification, and antimicrobial activity of lactic acid bacteria associated with two traditional Colombian types of cheese: Quesillo and double-cream cheese

Mónica María Durango-Zuleta ^a, Mayra Fuentes-Vanegas ^a, José Uriel Sepúlveda-Valencia ^b,
Claudia Ximena Moreno Herrera ^{c,*}

^a *Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Faculty of Health Sciences, Medellín, Colombia*

^b *Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín, Faculty of Agricultural Sciences, Medellín, Colombia*

^c *Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín, Faculty of Science, Medellín, Colombia*



Investigaciones

Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial
Vol 15 No. 1 (45-55) Enero _ Junio 2017 ISSN - 1692-3561 | ISSN - 1909-9959



doi: [http://dx.doi.org/10.18664/BSAA\(15\)45-55](http://dx.doi.org/10.18664/BSAA(15)45-55)

45

CAPACIDAD ANTIMICROBIANA DE BACTERIAS
ÁCIDO LÁCTICAS AUTÓCTONAS AISLADAS
DE QUESO DOBLE CREMA Y QUESILLO
COLOMBIANO

ANTIMICROBIAL CAPACITY OF NATIVE LACTIC
ACID BACTERIA ISOLATED FROM DOUBLE
CREAM CHEESE AND COLOMBIAN QUESILLO

CAPACIDADE ANTIMICROBIANA DE
BACTÉRIAS NATIVAS ÁCIDO LÁCTICO
ISOLADA DE QUEIJO DUPLO CREME E
QUESILLO COLOMBIANO

MAYRA-FUENTES FANEGAS¹, ANDRÉS-LONDOÑO ZAPATA², MÓNICA-DURANGO ZULETA³,
MARGARITA-GUTIÉRREZ BURITICÁ⁴, SUSANA-OCHOA AGUDELO⁵, JOSÉ-SEPÚLVEDA VALENCIA⁶

Caracterización fenotípica y perfil de sensibilidad de bacterias recuperadas de ambulancias de atención prehospitalaria de Medellín

Phenotypic characterization and sensitivity profile of bacteria recovered from prehospital care ambulances of medellín.

Clara Duque*¹  ; Claudia María Cuervo Araque¹  ; Catalina Villa Sánchez¹  
Mayra Alejandra Fuentes Vanegas¹  ; Juliana Tobón Ospina¹  ; Melisa Arroyave Rendón¹  
Jorge Antonio Sánchez Becerra²  

*clara.duque@colmayor.edu.co

Forma de citar: Duque C, Cuervo Araque CM, Villa Sánchez C, Fuentes Vanegas MA, Tobón Ospina J, Arroyave Rendón M, et al. Caracterización fenotípica y perfil de sensibilidad de bacterias recuperadas de ambulancias de atención prehospitalaria de Medellín. Salud UIS. 2023; 55: e23078. doi: <https://doi.org/10.18273/saluduis.55.e:23078> 

ORIGINAL ARTICLE

Food safety: Cleanliness and disinfection of food contact surfaces in gastronomy laboratories at a university in Colombia

Juliana Tobón Ospina¹ , Mayra Alejandra Fuentes Vanegas¹ ,
Daniela Cuervo Montoya¹ , Samantha Roldán Pérez^{1*} ,
Mónica María Durango Zuleta¹ 

¹Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Ciencias de la Salud, Medellín, Colombia

***Corresponding Author:** Samantha Roldán Pérez, Institucion Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Ciencias de la Salud, Carrera 78 #65 - 46, 050032; Medellin, Antioquia - Colombia, e-mail: samantha.roldan@colmayor.edu.co

Cite as: Tobón Ospina, J., Fuentes Vanegas, M. A., Cuervo Montoya, D., Roldán Pérez, S., & Durango Zuleta, M. M. (2024). Food safety: Cleanliness and disinfection of food contact surfaces in gastronomy laboratories at a university in Colombia. *Brazilian Journal of Food Technology*, 27, e2023124. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.12423>



Universidad y Salud
ISSN: 0124-7107
ISSNe: 2389-7066

SECTION: CONTROL AND MANAGEMENT OF
HEALTH RISKS AND EMERGENCIES

Original Article

DOI: <https://doi.org/10.22267/rus.242601.320>

Monitoring of food handlers and their influence on the preparation of ready-to-eat foods

Seguimiento a manipuladores de alimentos y su influencia en la preparación de alimentos listos para el consumo

Acompanhamento de manipuladores de alimentos e sua influência no preparo de alimentos prontos para consumo

Susana Ochoa-Agudelo^{1*} orcid.org/0000-0001-5369-7137

Juliana Tobón-Ospina¹ orcid.org/0000-0002-1445-6071

Mayra Alejandra Fuentes-Venegas¹ orcid.org/0000-0002-2830-1759

Mónica María Durango-Zuleta¹ orcid.org/0000-0003-0000-5330

1. Grupo Biociencias, Facultad Ciencias de la Salud, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Antioquia.

Received: Apr 20 - 2022

Revised: Feb 27 - 2023

Accepted: Oct 13 - 2023

Published: Ene 19 - 2024

Citation: Ochoa-Agudelo S, Tobón-Ospina J, Fuentes-Venegas MA, Durango-Zuleta MM. Monitoring of food handlers and their influence on the preparation of ready-to-eat foods. *Univ. Salud.* 2024; 26(1):A1-A9. DOI: [10.22267/rus.242601.320](https://doi.org/10.22267/rus.242601.320)



Investigaciones

S186

Vitae 23 (Supl. 2); 2016

EVALUACIÓN DE MICROORGANISMOS INDICADORES EN RESTAURANTES ESCOLARES DE UN MUNICIPIO DE ANTIOQUIA

EVALUATION OF INDICATOR MICROORGANISMS IN SCHOOL RESTAURANTS OF A
MUNICIPALITY OF ANTIOQUIA

Susana OCHOA AGUDELO MSc.¹, Mayra FUENTES VANEGAS Bact. y Lab.²,
Margarita GUTIERREZ MSc.¹, Mónica DURANGO ZULETA MSc.¹



Investigaciones

S774

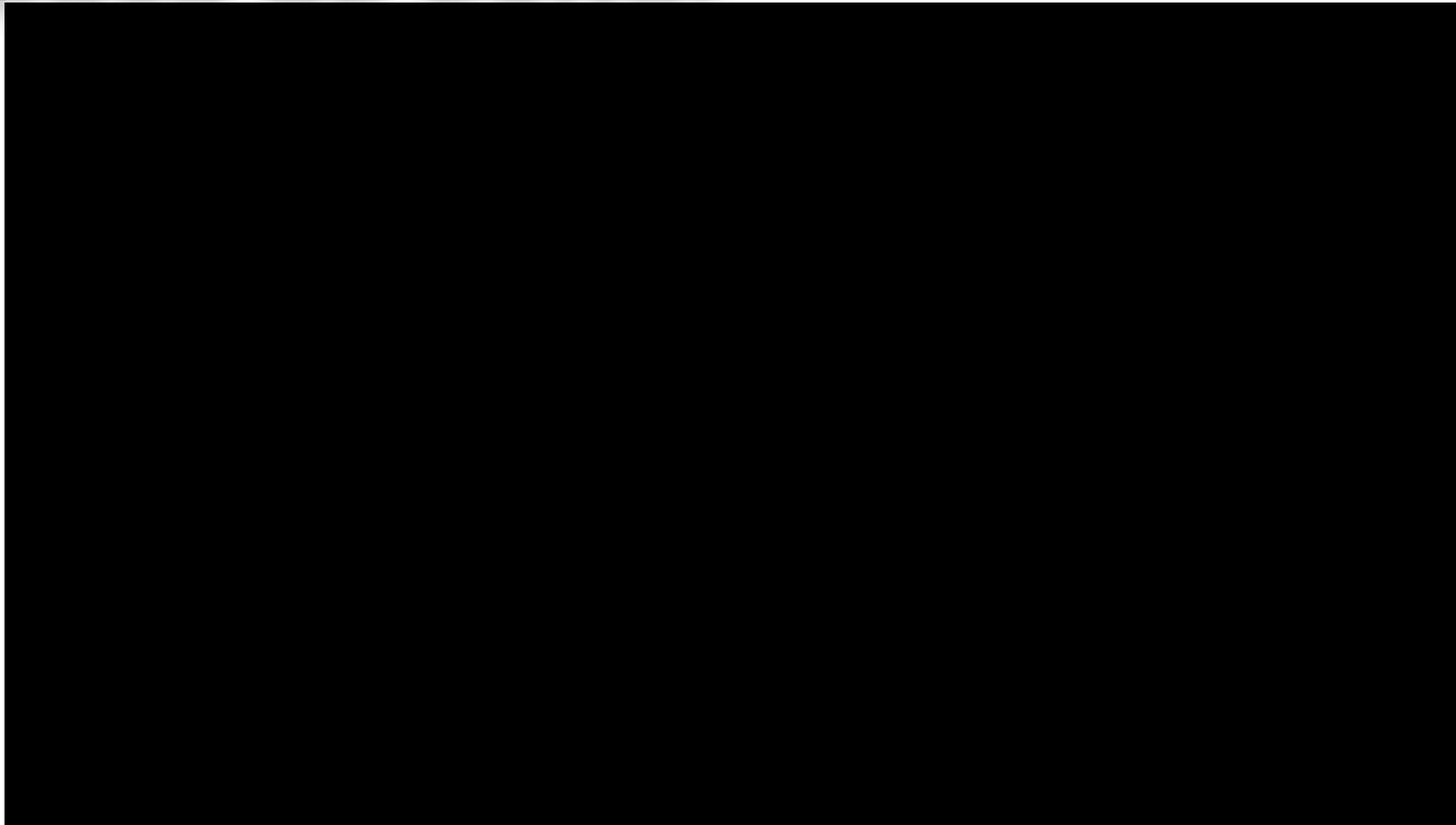
Vitae 23 (Supl. 1); 2016

EVALUACIÓN DEL USO POTENCIAL DE LA TECNOLOGÍA DE ULTRASONIDO SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FÍSICOQUÍMICA DE LA PULPA DE AGUACATE

THE EVALUATION OF THE POTENTIAL USAGE OF THE ULTRASOUND
TECHNOLOGY ON THE MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL QUALITY OF
THE AVOCADO PULP

Ana María RESTREPO S. Esp.^{1*}, Ana M. RESTREPO D. MSc.², Mayra FUENTES Bact. y Lab.³, Mónica DURANGO MSc.⁴, Leonidas de J. MILLÁN MSc.², Julián A. LONDOÑO Ph.D², Susana OCHOA MSc.⁴

¡Caso de éxito!





¡Muchas gracias!



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación



@iucolmayor