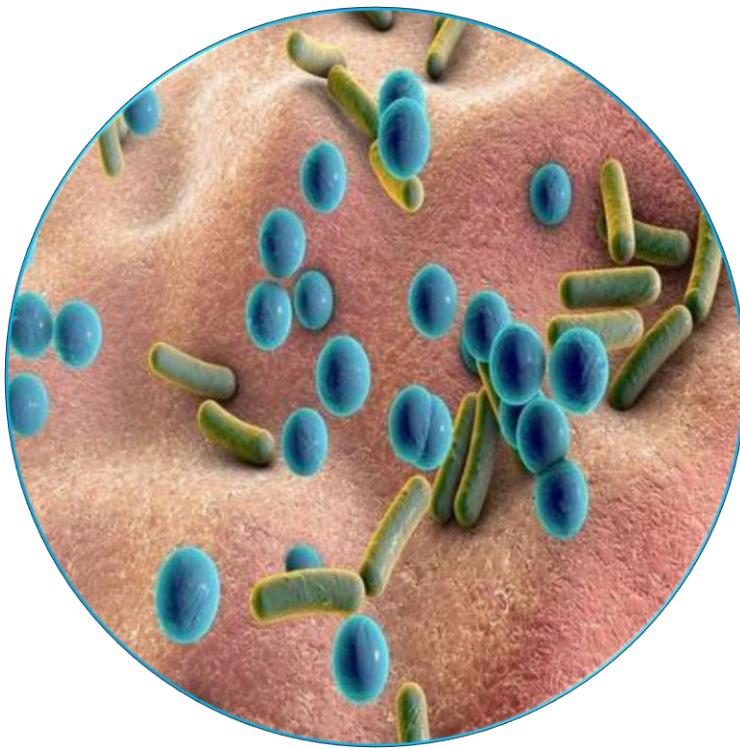




2025

CATALOGO DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS.



EMPRESA CERTIFICADA ISO 9001.

ISO 9001:2015. (NMX-CC-9001-IMNC-2015).

CERTIFICADO No. FS-3520120.

INDICE

BIENVENIDA	03
I INFORMACIÓN DE LA COMPAÑÍA.	04
II ANALISIS MICROBIOLÓGICOS.	06
A. Investigación aplicada (análisis y proceso).	06
B. Análisis microbiológico de agua y alimentos.	07
C. Diagnóstico con base a métodos del cliente o pruebas especiales.	13

BIENVENIDA:

Este manual, está hecho pensando en ti, para que conozcas los productos y servicios que están destinados a apoyar las actividades diarias que desarrollas en tu campo de trabajo.

Te damos nuestra más cordial bienvenida a esta gama de productos y servicios, que seguramente podrás encontrar algo con lo que podamos darte el mejor trato y servicio, como tú te mereces.

En este manual podrás encontrar:

- I. Información de la compañía.
- II. Lista de medios de cultivo.
- III. Lista de análisis microbiológicos.
- IV. Carpeta de cursos de capacitación.

Contamos con un grupo de asesores que podrán dar respuesta a las dudas y recibir tus comentarios.

Espero nos brindes la oportunidad de servirte.

SINCERAMENTE:

Dr en C. Jaime Vargas Cruz.
Director General.

I. INFORMACIÓN DE LA COMPAÑÍA.

¿QUIENES SOMOS?

QORVA MICROPLATE MEXICANA, S.A. DE C.V. Cuenta con tres divisiones:

MICROPLATE (CERTIFICADA ANTE ISO 9001)

Es nuestra línea de medios de cultivo frescos de alto desempeño en gel listos para usarse en el diagnóstico microbiológico

Medios de Cultivo de Alto Desempeño Nos dedicamos a la fabricación, desarrollo y abastecimiento de medios de cultivo microbiológico con altos estándares de calidad que permiten a nuestros clientes su uso para el aislamiento e identificación de microorganismos de interés sanitario y clínico de manera confiable.

DIAGNOSTICOS ORVA (CERTIFICADA ANTE ISO 9001)

Departamento de asistencia técnica, que atiende las necesidades de la industria, en aspectos de calidad sanitaria en alimentos, aguas, diagnóstico clínico, etc. contando con un grupo de profesionistas expertos en el ramo.

Diagnóstico Microbiológico de Alimentos y Bebidas es el área donde se realizan análisis bacteriológicos de alimentos, medio ambiente, superficies inertes, superficies vivas, agua potable, aguas preparadas, hielo, así como investigación especializada para la industria en el área de microbiología.

CAPACITACIÓN INDUSTRIAL “MICROPLATE”

Área en donde se estructuran cursos de capacitación de acuerdo con las necesidades del Cliente por lo que hacemos trajes a la medida.

Capacitación Industrial: Es el área donde nos dedicamos a estructurar cursos de capacitación configurados de acuerdo con las necesidades de nuestros Clientes con la finalidad de aportar valor a nuestros Clientes en el desarrollo de capacidades y desempeño técnico de sus profesionales.

Háganos de Usted una herramienta más de su trabajo.

POLÍTICA DE CALIDAD

En QORVA MICROPLATE MEXICANA S.A. DE C.V., estamos comprometidos con nuestros clientes para proporcionar de manera oportuna y confiable, medios de cultivo de alto desempeño y diagnóstico microbiológico de alimentos de utilidad sanitaria que satisfaga plenamente sus necesidades a través de acciones de mejora continua y evaluando periódicamente la eficacia del sistema de gestión de calidad, para la toma de decisiones.

5

MISIÓN:

Somos una empresa 100% mexicana dedicada a la fabricación, desarrollo, comercialización y distribución de medios de cultivo de alto desempeño y servicio de análisis microbiológicos en alimentos. Estamos permanentemente orientados, hacia la mejora continua de nuestros procesos, para satisfacer al mercado más exigente, esto lo conseguimos elaborando productos y servicios de alta calidad, generando valor y bienestar a nuestros empleados, clientes, socios y accionistas. Consideramos un trato justo y profesional a nuestros socios comerciales y generando acciones que den por resultado el respeto al medio ambiente.

VISIÓN:

En QORVA Microplate Mexicana S.A. de C.V., aspiramos ser una empresa líder en la fabricación, venta y distribución de medios de cultivo y análisis microbiológicos en la industria de alimentos y bebidas, así como en el sector industrial para contribuir así eficazmente en el desempeño de la competitividad de nuestros socios comerciales y generando impacto competitivo en el mercado actual y futuro que requiera de nuestros productos y servicios, garantizando continuamente la satisfacción de sus expectativas.

VALORES CENTRALES

Confianza, Honestidad, Ética, Liderazgo y Comunicación.

II ANALISIS MICROBIOLÓGICOS.



En esta división realizamos análisis microbiológicos bajo tres criterios:

A).- Investigación aplicada; Esta división tiene como objetivo resolver problemas particulares que el cliente solicita. Se realiza un protocolo específico de trabajo en base a la problemática planteada, este protocolo puede ser aplicado por el personal de planta con la supervisión de esta empresa o bien se hace el trabajo completo esto para la comodidad del cliente, abarcamos las siguientes áreas:

- Tratamiento de agua (Caracterización de la microflora y cálculo de eficiencias en todo el sistema de tratamiento de agua).
 - La caracterización de la microflora del proceso se realiza con base a los alcances requeridos por el cliente y con base a la experiencia del asesor de esta empresa; esta puede ser, por ejemplo; el alcance de morfología colonial y microscópica, así como pruebas bioquímicas básicas para establecer la prevalencia microbiana y los mecanismos de resistencia, y con ello poder recomendar el mejor método de control o bien eliminación microbiana, evitando su residencia hacia la formación de biofilm.
 - Otra opción es realizar la caracterización hasta género y especie, así como de realización de pruebas de reto microbiano para conocer la eficiencia de los agentes o factores microbicidas que ha establecido la planta.
 - Puede realizarse solamente la caracterización de placas de cultivo hasta género y especie.

- Se realiza el cálculo de las eficiencias de las barreras tecnológicas que se tienen en planta para la eliminación o control de la microflora de planta.
- Caracterización y localización de biofilm, en el sistema de tratamiento de agua.
- Caracterización microbiológica de la línea del proceso de producción y embotellado de bebidas, tomando como base un producto sensible (de fácil contaminación).

Considerando todas las variables que intervienen en el proceso, la caracterización se realiza para cada variable y se obtiene así la eficiencia de cada variable, y los mecanismos de contaminación de origen y contaminación cruzada que ponen en riesgo la integridad de las bebidas.

- Procesos térmicos (Caracterización de microflora y cálculo de parámetros cinéticos del proceso).

Estas pruebas pueden se realizan con cepas ATTC de interés al tipo de industria.

- Validación de métodos para análisis microbiológicos o bien validación de procesos que integran la cadena de diagnóstico microbiológico en los laboratorios de microbiología.
- Validación de analista en microbiología (comprobación de competencia técnica de los analistas en microbiología con base a los métodos normativos o bien métodos internos del cliente).

B).- Análisis microbiológico de agua y alimentos con base a la normatividad nacional vigente; dependiendo del tipo de muestra que se desea analizar se hace una propuesta al cliente tomando en cuenta la metodología y especificaciones de la normatividad mexicana actual, algunos ejemplos de análisis son:

- Análisis microbiológico de agua.
- Análisis microbiológico de alimentos preparados.
- Análisis microbiológicos de alimentos crudos.
- Superficies vivas e inertes.
- Análisis de ambiente.

En el siguiente listado podrá encontrar el análisis correspondiente con base a la normatividad vigente para cada alimento.

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO	NOM-127-SSA1-2021	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales y fecales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO	NOM-201-SSA1-2015.	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales y fecales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
AGUA MINERAL	NOM-201-SSA1-2015.	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
AGUA PREPARADA	NOM-093-SSA1-1994*	Pseudomonas aeruginosa.
		Microfiltración por membrana (UFC/100mL)
		Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
SUPERFICIES VIVAS	NOM-093-SSA1-1994*	Organismos coliformes totales
		NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
SUPERFICIES INERTES	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales (OCT-Placa);
		NOM-113-SSA1-1994
ALIMENTO COCIDO (Carne de mamíferos, aves, pescado, mariscos, moluscos)	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
ALIMENTO CRUDO	NOM-093-SSA1-1994*	Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
		Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
POSTRE LÁCTEO	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		<i>Staphylococcus aures</i>
		(NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
POSTRE NO LACTEO	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
LÁCTEOS Y ALIMENTOS LÁCTEOS	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales (OCT-Placa)
		NOM-113-SSA1-1994
		<i>Staphylococcus aures</i>
		(NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
MAYONESAS Y ADEREZOS	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
ENSALADA RUSA	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
ENSALADA MIXTA COCIDA	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
ENSALADAS VERDES O DE FRUTAS	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
SALSAS Y PURES COCIDOS	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
MAYONESAS, ADEREZOS Y SALSA TIPO MAYONESA	NOM-093-SSA1-1994*	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		Mesofílicos aerobios (BMA)
HELADOS	NOM-093-SSA1-1994*	NOM-092-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
YOGURTH	NOM-093-SSA1-1994*	Organismos coliformes totales
		(OCT-NMP) NOM-210-SSA1-2014
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		Mesofílicos aerobios (BMA)
ALIMENTOS A BASE DE SEMILLAS COMESTIBLES, CEREALES, HARINAS, SÉMOLAS Y SEMOLINAS	PROY NOM-147-SSA1-1996.	NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
PAN BLANCO, INTEGRAL Y BOLLERÍA	PROY NOM-147-SSA1-1996.	Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
		Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
PAN DULCE	PROY NOM-147-SSA1-1996.	NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		Staphylococcus aures
		(NOM-210-SSA1-2014)
GALLETAS	PROY NOM-147-SSA1-1996.	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
GALLETAS CON RELLENO O COBERTURA Y SUS COMBINACIONES	PROY NOM-147-SSA1-1996.	Mesofílicos aerobios (BMA) NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras (NOM-111-SSA1-1994)
		Mesofílicos aerobios (BMA) NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes totales NOM-113-SSA1-1994
		E. coli NOM-210-SSA1-2014
		Mohos y Levaduras (NOM-111-SSA1-1994)
PASTELES, PANQUES Y PAYS	PROY NOM-147-SSA1-1996.	Staphylococcus aures (NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
		Staphylococcus aures (NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Enterotoxinas estafilococcicas NOM-210-SSA1-2014
		Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
PRODUCTOS FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS: PESCADO; CRUSTACEOS;	NOM-242-SSA1-2009,	Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Enterotoxinas estafilococcicas NOM-210-SSA1-2014
		Mesofílicos aerobios (BMA) NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Enterotoxinas estafilococcicas NOM-210-SSA1-2014
		Organismos coliformes totales NOM-113-SSA1-1994
PESCADO ENLATADO EN CONSERVA	NOM-242-SSA1-2009,	Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Enterotoxinas estafilococcicas NOM-210-SSA1-2014
		Mesofílicos aerobios (BMA) NOM-092-SSA1-1994
		Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Organismos coliformes totales NOM-113-SSA1-1994
CARNES FRÍAS	NOM-213-SSA1-2018,	Organismos coliformes Fecales/ E.coli NOM-210-SSA1-2014
		Salmonella spp NOM-210-SSA1-2014
		Organismos coliformes totales NOM-113-SSA1-1994

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
QUESO DE SUERO	NOM-243-SSA1-2010	Organismos coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		<i>Staphylococcus aures</i>
		(NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
QUESO FRESCO; QUESO MADURADO;	NOM-243-SSA1-2010	E. coli
		NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
		<i>Staphylococcus aures</i>
		(NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
QUESO PROCESADOR	NOM-243-SSA1-2010	Coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		<i>Staphylococcus aures</i>
		(NOM-210-SSA1-2014)
		Salmonella spp
		NOM-210-SSA1-2014
		E. coli
		NOM-210-SSA1-2014
PRODUCTOS ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE	NOM-130-SSA1-1995	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mesofílicos anaerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
MERMELADAS, PURÉS, JALEAS Y ATES	NOM-130-SSA1-1995	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Coliformes totales
		NOM-113-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)
JUGOS Y NÉCTARES PASTEURIZADOS	NOM-130-SSA1-1995	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mohos y Levaduras
		(NOM-111-SSA1-1994)

QORVA-MICROPLATE MEXICANA-DIVISIÓN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.		
Muestra	RELACIÓN DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	
	NOM-Referencia	Estudio/método
ALIMENTOS ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE	NOM-130-SSA1-1995	Mesofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Mesofílicos anaerobios (BMA ⁻)
		NOM-092-SSA1-1994
		Termofílicos aerobios (BMA)
		NOM-092-SSA1-1994
		Termofílicos anaerobios (BMA ⁻)
		NOM-092-SSA1-1994

13

C).- Diagnóstico microbiológico en base a metodología planteada por el cliente para cumplir con especificación interna, análisis especiales de alimentos, etc.

El cliente es el que nos indica que métodos vamos a usar con base a su método interno, pruebas especiales, etc.

Estamos trabajando para conseguir la acreditación 17025 ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) para las siguientes normas oficiales mexicanas:

NOM-092-SSA1-1994.
 NOM-111-SSA1-1994.
 NOM-113-SSA1-1994.
 NOM-210-SSA1-2014.