

CAUDA

C V M E V

Laboratorio [Agua - Alimentos - Medio ambiente]



Catálogo de Productos y Servicios

- Hotelería
- Hospitales
- Educativa
- Edificios/Corporativos
- Clubes Deportivos
- Procesos Industriales
- Restaurantes
- Alimenticia
- Farmacéutica

Contáctanos **55-5563-5193**

www.grupocauda.mx

CONTENIDO



- 03 Matriz de Servicios
- 05 Análisis por Matrices
- 06 Parámetros Agua Potable
- 06 Parámetros Agua Purificada
- 07 Parámetros Agua de Mar
- 07 Parámetros Agua Residual
- 07 Parámetros Agua de Sistemas
- 08 Parámetros Línea Caliente
- 08 Parámetros Línea Fría
- 08 Parámetros Materia Prima
- 08 Postres Lácteos
- 08 Postres No Lácteos
- 09 Evaluación de Eficiencia
(Filtros o sustancias para potabilizar agua)
- 09 Equipos de Combustión
- 09 Parámetros en Equipos de Combustión
- 10 Análisis por Norma, Método y/o Técnica
- 11 Nuestras Credenciales
- 12 Nuestra certificación ante el CDC (*Legionella*)
- 13 Acerca de Grupo Cauda

Matriz de **Servicios**

Por tipo de industria

| | Hoteles | Restaurantes | Industria & Edificios Coporativos | Centros Deportivos | Plazas Comerciales | Hospitales |
|---|---------|--------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------|------------|
| Agua Potable / Purificada | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Alimentos / Superficies Vivas o Inertes | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Aguas Residuales | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Placas Ambiente / Sanitizaciones | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Hielo | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● |
| Legionella | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● |
| Alberca | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| Agua de mar | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

Bien y rápido
en todo Mexico
Nuestra Promesa



NUESTRO LABORATORIO

Laboratorio: Precisión Analítica Integral S.A. de C.V.
Referencia: CAUDA LABORATORIO

CAUDA

C A U D A
C V I N D W[®]

Monitoreamos un futuro sustentable

Análisis por **matrices**



AGUA

- Potable
- Purificada
- Alberca
- *Legionella*
- Mar
- Descarga residual
- Pozo
- Cuerpo receptor
- Sistema



HIELO



ALIMENTOS

- Línea caliente
- Línea fría
- Materia Prima
- Postre



SUPERFICIES

- Vivas
- Inertes



LODOS



EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE EQUIPOS



PLACAS AMBIENTE



EQUIPOS DE COMBUSTIÓN

- Uso combustible gaseoso
- Uso combustible líquido



PARTÍCULAS SÓLIDAS



EMISIONES

- Evaluación de fuentes fijas y emisiones a la atmósfera
- Emisión de Compuestos Orgánicos Volátiles (COV'S)



RUIDO FUENTE FIJA

AGUA POTABLE

- ALCALINIDAD A LA FENOFTALEINA
- ALCANILIDAD TOTAL
- ALUMINIO TOTAL
- AMEBAS DE VIDA LIBRE
- ANTIMONIO TOTAL
- ARSÉNICO
- BARIO
- BENCENO
- BICARBONATOS TOTALES
- BORATO COMO B
- BROMODICLOROMETANO
- BROMOFORMO
- CADMIO TOTAL
- CALCIO COMO ION
- CARBONATOS TOTALES
- CARBONO ORGÁNICO PURGABLE
- CIANUROS
- CLORO RESIDUAL LIBRE
- CLORO TOTAL
- CLOROFORMO
- CLORUROS TOTALES
- COBRE TOTAL
- COLIFORMES FECALES
- COLIFORMES TOTALES
- CLORO REAL
- COMPUESTOS ORGÁNICOS HALOGENADOS ADSORBIBLES PURGABLES
- COMPUESTOS ORGÁNICOS NO HALOGENADOS
- CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA
- CROMO TOTAL
- CUENTA TOTAL DE MESÓFILOS AEROBIOS
- DIBROMOCLOROMETANO
- DUREZA DE CALCIO
- DUREZA DE CARBONATOS
- DUREZA DE MAGNESIO
- DUREZA DE NO CARBONATOS
- DUREZA TOTAL
- ENTEROCOCOS FECALES
- ESCHERICHIA COLI
- ESPORAS DE CLOSTRIDIUMSULFITO REDUCTORES
- ESTREPTOCOCOS
- ETILBENCENO
- FENOLES
- FLUORUROS
- FORMALDEHÍDO
- FOSFATOS TOTALES
- FOSFORO TOTAL
- HERBICIDAS FENOXICLORADOS
- HIDRÓXIDOS TOTALES
- FÓSFORO TOTAL

- HERBICIDAS FENOXICLORADOS
- HIDRÓXIDOS TOTALES
- HIERRO TOTAL
- HONGOS (ESPECIE)
- HONGOS Y LEVADURAS
- ION SULFATO
- LEGIONELLA
- MAGNESIO COMO ION
- MANGANESO TOTAL
- NIQUEL TOTAL
- NITRÓGENO AMONIACAL
- NITRÓGENO DE NITRATOS
- NITRÓGENO DE NITRITOS
- OLOR
- PH
- PLAGUICIDAS CLORADOS
- PLOMO TOTAL
- PSEUDOMONAS AERUGINOSA
- RADIOACTIVIDAD ALFA
- RADIOACTIVIDAD BETA
- SABOR
- SALMONELLA SP
- SELENIO TOTAL
- SÍLICE TOTAL
- SODIO TOTAL
- SÓLIDOS DISUELTOS TOTALES
- SULFITOS
- SUSTANCIAS ACTIVAS AL AZUL DE METILENO
- TOLUENO
- TRIHALOMETANOS
- TURBIEDAD
- VIDRIO CHOLERAEE (V. cholerae)
- XILENO
- ZINC TOTAL

AGUA PURIFICADA

- ÁCIDO CIANÚRICO
- ALCANILIDAD TOTAL
- AMEBAS DE VIDA LIBRE
- BROMO
- CLORAMINAS
- CLORO RESIDUAL
- CLORO TOTAL
- COLIFORMES FECALES
- COBRE TOTAL
- DUREZA DE CALCIO
- DUREZA TOTAL
- NITRÓGENO AMONIACAL
- PH
- TEMPERATURA
- TURBIDEZ



AGUA DE MAR

- CONDUCTIVIDAD
- ENTEROCOCOS FECALES
- ESCHERICHIA COLI
- SALINIDAD

AGUA RESIDUAL

- ARSÉNICO TOTAL
- CADMIO TOTAL
- CALCIO
- CIANUROS
- CLORUROS
- COBRE TOTAL
- COLIFORMES FECALES
- COLIFORMES TOTALES
- CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA
- CROMO HEXAVALENTE
- CROMO TOTAL
- DBO5
- DQO
- DUREZA TOTAL
- ENTEROCOCOS FECALES
- FÓSFORO
- GRASAS Y ACEITES
- HUEVOS DE HELMINTO
- MATERIA FLOTANTE
- MERCURIO TOTA
- NIQUEL TOTAL
- NITRÓGENOS DE NITRATOS
- NITRÓGENOS DE NITRITOS
- NITRÓGENO TOTAL
- NITRÓGENO TOTAL KJELDAHL
- PH
- PLOMO TOTAL
- POTASIO TOTAL
- SODIO TOTAL
- SÓLIDOS DISUELTOS TOTALES
- SULFATOS TOTALES
- TEMPERATURA
- ZINC TOTAL

AGUA DE SISTEMAS

- ACIDEZ TOTAL
- ALCANILIDAD A LA FENOFTALEINA
- ALCALINIDAD TOTAL
- BICARBONATOS TOTALES
- CARBONATOS TOTALES
- CLORUROS
- COBRE TOTAL
- DUREZA DE CALCIO
- DUREZA DE CARBONATOS
- DUREZA DE NO CARBONATOS
- DUREZA DE MAGNESIO
- DUREZA TOTAL
- FIERRO TOTAL
- FOSFATOS TOTALES
- HIDRÓXIDOS TOTALES
- MATERIAS INCRUSTANTES
- NITRÓGENO DE NITRATOS
- NITRÓGENO DE NITRITOS
- PH
- SALINIDAD
- SÍLICE TOTAL
- SÓLIDOS DISUELTOS (Por conductividad)
- SULFATOS
- TT85
- LEGIONELLA PNEUMOPHILA



Parámetros analizados: Coliformes fecales, Coliformes Totales, Cuenta Total de mesófilos aerobios, Cyclospora, Escherichia coli (E. coli), Mohos y levaduras, Salmonella, Shigella, Staphylococcus Aureus (S. aureus), Vibrio Cholerae (V. cholerae) e Histamina)

LÍNEA CALIENTE

- AGUAS DE SABOR PRE ENVASADAS (Comerciales)
- COCIDO CON CARNE
- ENSALADA MIXTA CON CARNE COCIDA
- ENSALADA RUSA
- FRIJOLES REFRITOS
- JARABES CONCENTRADOS Y POLVOS PAR A LA PREPARACIÓN DE AGUAS SABORIZADAS.
- MASA O HARINA PARA TORTILLAS
- PAN BLANCO
- PURÉ COCIDO
- SALSAS COCIDAS
- VEGETALES COCIDOS

LÍNEA FRÍA

- AGUA PREPARADA CON INGREDIENTES NATURALES (Ej: Naranja, jamaica, etc.)
- ENSALDAS VERDES
- FRUTA
- JUGO DE FRUTA

POSTRES LÁCTEOS

- FLAN DULCE DE LECHE
- GELATINA DE LECHE

POSTRES NO LÁCTEOS

- GELATINA DE AGUA
- GALLETAS

MATERIA PRIMA

- AGUAS PREPARADAS CON SABORIZANTES Y/O CONCENTRADOS
- ATE (Producto comercial envasado)
- AVES CRUDAS
- CARNES ROJAS
- CATSUP
- CEREAL CONFITADO
- CEREAL INFLADO
- CREMAS ÁCIDAS
- EMBUTIDOS (Ej. Salchichas crudas, tocina, jamón, chistorra, chorizo crudo, etc.)
- FRUTAS EN ALMIBAR (Producto comercial envasado)
- HARINA DE MAIZ
- HARINA DE TRIGO
- HARINAS INTEGRALES
- HELADOS Y SORBETES
- HUEVO FRESCO
- JALEA (Producto comercial envasado)
- JAMÓN
- JUGOS Y AGUAS MEZCLADAS
- JUGOS Y NÉCTARES COMERCIALES
- LECHE COMERCIAL
- LECHE CONDENSADA
- MANTEQUILLAS
- MAYONESAS Y ADEREZOS
- MERMELADAS (Producto comercial envasado)
- MOLE EN PASTE O EN POLVO
- PAN DULCE CON COBERTURA LECHOSA
- PANQUES
- PASTELES
- PASTELES CON COBERTURA LECHOSA
- PAY
- PESCADOS SEMIPREPARADOS (Ej. Ceviche, sushi, empanadas de camarón, etc.)
- PRODUCTO DE LA PEZCA EMPAQUETADO
- PRODUCTO DE LA PEZCA AHUMADOS
- PRODUCTO DE LA PEZCA CONGELADO O REFRIGERADO
- PRODUCTOS DE LA PEZCA FRESCOS
- PRODUCTOS DE LA PEZCA SALADOS Y FRESCOS (Bacalao)
- PRODUCTOS DEL HUEVO PASTEURIZADOS Y ENVASADOS
- PURÉ (Producto comercial envasado)
- QUESOS
- SÉMOLAS
- TORTILLAS DE HARINA
- YOGURTH



EVALUACIÓN DE EFICIENCIA

(Filtros o sustancias para potabilizar agua)

- ESCHERICHIA COLI (E.coli)
- SALMONELLA SP
- STAPHYLOCOCCUS AUREUS (S.aureus)

EQUIPOS DE COMBUSTIÓN

Con capacidad de:

- 15 A 150 CC
- 150 A 200 CC
- 1,200 A 3,000 CC
- 3,000 A 15,000 CC
- MÁS DE 15,000 CC

PARÁMETROS DE EQUIPOS DE COMBUSTIÓN

- BIÓXIDO DE AZUFRE
- MANCHA DE HUMO
- MONÓXIDO DE CARBONO
- ÓXIDO DE NITRÓGENO
- PARTÍCULAS





- Mod. NOM-127-SSA1-1994
- NOM-201-SSA1-2015
- NOM-245-SSA1-2010
- NMX-AA-120-SCFI-2016
- NADF-015-AGUA-2009
- NOM-001-SEMARNAT-1996
- NOM-002-SEMARNAT-1996
- NOM-003-SEMARNAT-1997
- Mod. NOM-127-SSA1-1994
- NOM-001-SEMARNAT-1996
- Mod. NOM-127-SSA1-1994
- NOM-001-SEMARNAT-1996
- Mod. NOM-127-SSA1-1994
- ISO 11731-2:2004(LEGIONELLA)
- NOM-201-SSA1-2015
- NOM-052-SEMARNAT-2005
- NOM-004-SEMARNAT-2002
- NOM-244-SSA1-2008
- NMX-BB-040-SCFI-1999

- Agua Potable
- Agua Purificada
- Agua de Alberca
- Agua de Mar
- Agua Residual
- Agua Residual
- Agua Residual
- Agua Residual
- Agua de Pozo
- Agua de Pozo
- Agua de Cuerpo Receptor
- Agua de Cuerpo Receptor
- Agua de Sistema
- Agua de Sistema
- Hielo
- Lodos
- Lodos
- Evaluación microbiológica de Equipos
- Evaluación microbiológica de Equipos



Contamos con la autorización Cofepris y acreditación ema alimentos para más de 50 tipos de alimentos que dan cumplimiento conforme a Distintivo H.

- Placas Ambiente
- Alimentos de Línea Caliente
- Alimentos de Línea Fría
- Materia Prima
- Postes Lácteos
- Postres NO Lácteos
- Superficies Vivas
- Superficies Inertes



- NOM-085-SEMARNAT-2011
- NOM-043-SEMARNAT
- MÉTODO EPA 25A (COV'S)
- NADF-005-AMBT(CDMX)
- NOM-081-SEMARNAT (Foráneo)

- Equipos de Combustión
- Partículas Sólidas
- Emisión de Compuestos Orgánicos Volátiles
- Ruido Fuente Fija
- Ruido Fuente Fija

Nuestras **Credenciales**

Acreditaciones, Aprobaciones, Autorizaciones, Certificaciones y Registros.



Certificate of Proficiency by
CDC's ELITE
Program for
Legionella



REGISTROS:

PADLA/CDMX/CA/053/AAR

MEX/QRO/REDLA28/AAR/2012-2013

Para conocer los alcances específicos de nuestras Acreditaciones, Aprobaciones, Autorizaciones, Certificaciones y Registros favor de acceder a ellos a través de nuestra página web: **www.grupocauda.mx**



Consulta de resultados **ONLINE**



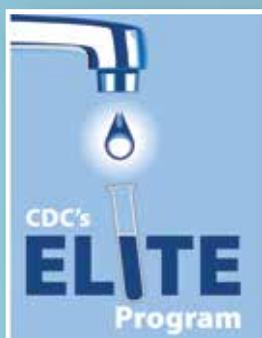


Laboratorio [Agua - Alimentos - Medio ambiente]

2022

Aprobación Satisfactoria en Evaluación Internacional del Programa ELITE de *Legionella*

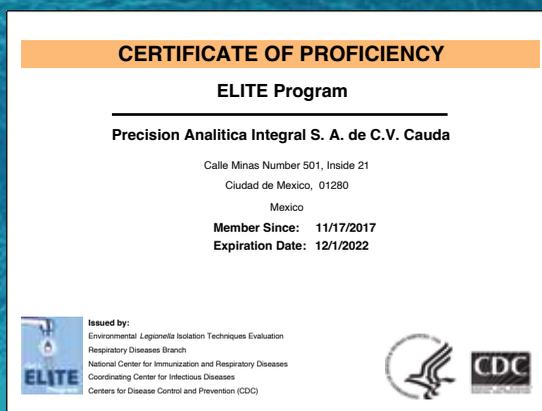
Nuestro **Laboratorio Acreditado** recibió el resultado de Aprobación Satisfactoria de la **evaluación internacional** del Ensayo de aptitud de *Legionella* para la **Certificación** con vigencia al 12/01/2022 por parte del **CDC**.



Periodo: 2022 (Miembros desde 2017)
Evaluador: WSLH Proficiency Testing
Programa: ELITE de Legionella - CDC
Área: Laboratorio de Microbiología
Rama: Agua
Método: ISO 11731-2:2004 Parte 2

ÚNICO

Laboratorio mexicano **Certificado en el Programa ELITE** de *Legionella* del **CDC** y Wisconsin State Lab of Hygiene (WSLH)



www.grupocauda.mx

mercadotecnia@grupocauda.mx
55-5563-5193
Cobertura Nacional

Acercas de Grupo Cauda

CAUDA fue fundada el 11 de diciembre de **1974** en la Ciudad de México.

Desde entonces su historia ha estado forjada a base de **honestidad, pasión, entrega y muchos litros de agua.**

Con tan solo **7** colaboradores y una oficina de **190 m²** nuestra empresa inició otorgando sus primeros servicios en Tratamiento de Aguas en el Distrito Federal y su zona metropolitana.

... **50 años después** CAUDA evolucionó hasta convertirse en una **empresa sólida** y de **Cobertura Nacional** con más de **250** colaboradores y **10** sucursales ubicadas en las principales ciudades turísticas de la República Mexicana. CAUDA brinda múltiples **servicios** de excelencia en **Control Analítico** de agua, alimentos y medio ambiente a través de su **Laboratorio Acreditado.**

Hoy, CAUDA es una empresa **líder** en su ramo y de gran prestigio. De costa a costa atiende principalmente a cadenas nacionales de la industria hotelera, restaurantera, clubes deportivos y edificios corporativos & centros comerciales, industria farmacéutica, alimenticia, educativa, hospitales y de procesos industriales.

Su Laboratorio es un **referente de precisión, calidad y confiabilidad** y cuenta con las acreditaciones, certificaciones, registros y aprobaciones de las principales autoridades del país así como el reconocimiento de organizaciones internacionales como: Centers of Disease Control (CDC) de USA.

En el año **2018** el Centro de Competitividad de México (CCMX) entregó a Grupo Cauda el reconocimiento por ser un **caso de éxito** en los programas de desarrollo de empresas del Consejo Mexicano de Negocios.

CAUDA es una **empresa incluyente** que respeta total e imparcialmente toda ideología política o religiosa, genero y preferencias de estilo de vida. Los integrantes de la **Familia CAUDA** son su gran fortaleza y es la piedra angular que rige y sincroniza todo el esfuerzo, actividades y acciones que han forjado su exitosa historia.



CAUDA

Monitoreamos un futuro sustentable

CAUDA

C V N D W

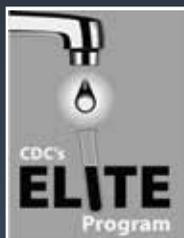
Laboratorio [Agua - Alimentos - Medio ambiente]



Nuestras sucursales

- Ciudad de México (HQ)
- Guadalajara
- Monterrey
- Cancún
- Querétaro
- Tijuana
- Los Cabos
- Vallarta
- Acapulco
- Veracruz
- Mérida *

Bien y rápido
en todo Mexico
Nuestra Promesa



Certificate of Proficiency by
CDC's ELITE
Program for
Legionella

**Asociaciones y evaluadores
Internacionales que han
confiado en nosotros**



Consultoría Estratégica

The Association for Overseas Technical
Cooperation and Sustainable Partnerships

一般財団法人 海外産業人材育成協会

MEXICO - JAPON

Consultoría estratégica



Contáctanos **55-5563-5193**

www.grupocauda.mx