



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO**

**ESCUELA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS  
LABORATORIO DE ASISTENCIA TECNICA**

ubicado en Waddington N°716, Playa Ancha, Valparaíso

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

**Laboratorio de ensayo**

**según NCh-ISO/IEC 17025:2017**

en el área Química y muestreo para alimentos, con el alcance indicado en anexo.

Primera acreditación: 24 de mayo de 2004

Vigencia de la Acreditación Desde : 24 de noviembre de 2019  
Hasta : 24 de noviembre de 2024

Santiago de Chile, 14 de noviembre de 2019

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo



**ACREDITACION LE 265**

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO DE ASISTENCIA TECNICA DE LA ESCUELA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO, VALPARAISO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

**AREA : QUIMICA Y MUESTREO PARA ALIMENTOS**  
**SUBAREA : QUIMICA PARA RACIONES SERVIDAS Y ALIMENTOS**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Azúcares totales	MET-DAT-Q rev01 Basado en ME-711.02-022	Alimentos de consumo humano y raciones servidas
Cenizas	MET-DC-Q rev01 Basado en: AOAC 923.03 20th edition 2016 / NCh842.Of78	Alimentos farináceos (harinas, pan, fideos, productos de pastelería y repostería) Azúcares y mieles Productos provenientes de cereales Estimulantes y fruitivos Carne y productos cárneos Frutos secos Jugos, néctar y concentrados de fruta y hortalizas Leche y sus productos lácteos Ración servida
Cenizas totales	M-DAE-SUP002 rev06 Bases administrativas y técnicas JUNAEB Técnicas Analíticas del PAE Junaeb	Alimentos y ración servida
Fibra cruda	M-DAE-SUP002 rev06 Bases administrativas y técnicas JUNAEB Técnicas Analíticas del PAE Junaeb	Alimentos y ración servida
Fibra dietaría insoluble	AOAC 991.42 20th edition 2016.	Vegetales, frutas, granos de cereales
Fibra dietaría soluble	AOAC 993.19 20th edition 2016.	Vegetales, frutas, granos de cereales
Fibra dietaría total	AOAC 985.29 20th edition 2016.	Alimentos de consumo humano
Grasa	NCh3547:2018	Alimentos farináceos (harinas, pan, fideos, productos de pastelería y repostería) Productos de confitería Azúcares, mieles, jarabes y melazas Cereales, legumbres, granos y sus productos derivados Estimulantes y fruitivos Carne y productos cárneos Frutos secos Frutas y hortalizas, jugos, néctar y concentrados de fruta y hortalizas, frutas deshidratadas. Leche y sus productos lácteos Comidas y platos preparados

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Humedad	M-DAE-SUP002 rev06 Bases administrativas y técnicas JUNAEB Técnicas Analíticas del PAE Junaeb Alimentos	Alimentos y ración servida
Humedad	NCh841:2018	Alimentos farináceos (harinas, pan, fideos, productos de pastelería y repostería) Azúcares, mieles, jarabes y melazas Productos de confitería Cereales, legumbres, granos y sus productos derivados Estimulantes y fruitivos Carne y productos cárneos Frutos secos Frutas y hortalizas, jugos, néctar y concentrados de fruta y hortalizas, frutas deshidratadas. Leche y sus productos lácteos Comidas y platos preparados
Lípidos	M-DAE-SUP002 rev06 Bases administrativas y técnicas JUNAEB Técnicas Analíticas del PAE Junaeb	Alimentos y ración servida
Proteínas	MET-DPK-Q rev01. Basado en: AOAC 928.08 20th Edition 2016 ME-711.02.173 (v-2)	Alimentos farináceos (harinas, pan, fideos, productos de pastelería y repostería) Azúcares y mieles Productos provenientes de cereales Estimulantes y fruitivos Carne y productos cárneos Frutos secos Jugos, néctar y concentrados de fruta y hortalizas Leche y sus productos lácteos Ración servida
Proteínas	M-DAE-SUP002 rev06 Bases administrativas y técnicas JUNAEB Técnicas Analíticas del PAE Junaeb	Alimentos y ración servida
Sodio	MET-DSEAA-Q rev03 Basado en AOAC 985.35 2016 ME-711.02-209	Conservas, encurtidos, especias, frutos secos, lácteos, masas, papas fritas y productos de pastelería
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	INS-MA-MU rev05 Basado en Microorganisms in foods 2 Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, 2 Edición 1986, Capítulo 7. Collecting and	Alimentos consumo humano y ración servida

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	handling field samples and sample units. (ICMSF). Manual de muestreo de alimentos (Gobierno de Chile. Ministerio de Salud). Marzo 2008	