

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

**Laboratorio del Centro de Servicios para el  
Control de Calidad (CESECCA),  
Universidad Laica Eloy Alfaro  
de Manabí**

*Cdla. Universitaria Vía Manta-San Mateo*  
• Teléfono: 05 2613151 • E-mail: [cesecca@uleam.edu.ec](mailto:cesecca@uleam.edu.ec)  
Manta - Ecuador

**Sector  
Ensayos**

**Certificado de Acreditación N°:** OAE LE C 08-004  
**Actualización N°:** 13  
**Resolución N°:** SAE-ACR-0131-2017  
**Vigencia a partir de:** 2017-06-23  
**Acreditación Inicial:** 2008-06-04  
**Responsable(s) Técnico(s):** Ing. Amado Alcívar

Está acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE) de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma NTE INEN ISO/IEC 17025:2006 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración", los Criterios Generales de Acreditación para laboratorios de ensayo y calibración (CR GA01), Guías y Políticas del SAE en su edición vigente, para las siguientes actividades:

**CATEGORIA: 0.** Ensayos en el laboratorio permanente

**CAMPO DE ENSAYO:** Análisis Físico – Químicos en Alimentos

| PRODUCTO<br>MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS                                  | MÉTODO DE ENSAYO  |
|--------------------------------|---|---|
| Productos del mar              | Materia Grasa, Gravimetría,<br>(1 a 15) %                 | PEE/CESECCA/QC/04<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>2003.06                           |
|                                | Nitrógeno Básico Volátil, Kjeldahl,<br>(15 a 300) mg/100g | PEE/CESECCA/QC/05<br>Método de Referencia<br>NTE INEN 182, 1975-04<br>Diario Oficial CEN° 2074/2005 |
|                                | Proteína, Kjeldahl,<br>(5 a 25) %                         | PEE/CESECCA/QC/15<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>2001.11<br>NTE INEN 465:1980      |
|                                | pH, Electrometría,<br>(4 a 7) unidades de pH              | PEE/CESECCA/QC/01<br>Método de Referencia<br>NTE INEN 181:1991                                      |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | Cloruro de Sodio, Volumetría,<br>(0,35 a 3,5) % | PEE/CESECCA/QC/02<br>Método de Referencia<br>NTE INEN 181: 1991<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>A1.11, 941.18                          |
|  | Histamina, Fluorometría,<br>(1 a 10) mg/100 g   | PEE/CESECCA/CR/01<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>977.13   |
|  | Cenizas, Gravimetría,<br>(0,5 a 35)%            | PEE/CESECCA/QC/09<br>Métodos de Referencia:<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>938.08; 900.02<br>NTE INEN 467:1980<br>AACC 08-12,Ed. 1999 |
|  | Humedad, Gravimetría,<br>(60 a 80) %            | PEE/CESECCA/QC/12<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>934.01<br>Instrucciones del Analizador de<br>Humedad MA30    |

| <b>PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR</b> | <b>ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS</b>      | <b>MÉTODO DE ENSAYO</b>  |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Harinas                              | Cenizas, Gravimetría,<br>(0,5 a 50)% | PEE/CESECCA/QC/09<br>Métodos de Referencia:<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>938.08; 900.02<br>NTE INEN467:1980<br>AACC08-12,Ed. 1999 |
|                                      | Humedad, Gravimetría,<br>(7 a 15)%   | PEE/CESECCA/QC/12<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>934.01<br>Instrucciones del Analizador de<br>Humedad MA30  |
|                                      | Proteína, Kjeldahl,<br>(25 a 80) %   | PEE/CESECCA/QC/15<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>2001.11<br>NTE INEN 465: 1980                              |

**CATEGORIA: 0.** Ensayos en el laboratorio permanente

**CAMPO DE ENSAYO:** Ensayos microbiológicos en Alimentos

| <b>PRODUCTOO<br/>MATERIAL A ENSAYAR</b>      | <b>ENSAYO, TÉCNICA Y<br/>RANGOS</b>          | <b>MÉTODO DE ENSAYO</b>   |
|--|--|---|
| Carnes, Pescado, Productos del mar y Harinas | Aerobios, Recuento en Placa,<br>>10 UFC/g    | PEE/CESECCA/MI/19<br>Método de Referencia<br>FDA/CFSAN/BAM Cap3,<br>2006  |
|  | Salmonella<br>(Detectado/No Detectado) 25 g  | PEE/CESECCA/MI/04<br>Método de Referencia<br>FDA/CFSAN/BAM Cap 5,<br>2006 |
| Carnes, Productos de Mar y Harinas           | Coliformes Totales, Petrifilm,<br>>15 UFC /g | PEE/CESECCA/MI/10<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>991.14  |
| Carnes, Productos de Mar                     | Escherichia Coli, Petrifilm,<br>>15 UFC /g   | PEE/CESECCA/MI/02<br>Método de Referencia<br>AOAC, Ed 20. 2016<br>998.08  |

**CATEGORIA: 0.** Ensayos en el laboratorio permanente

**CAMPO DE ENSAYO:** Ensayos Físico Químicos: Aguas

| <b>PRODUCTOO<br/>MATERIAL A ENSAYAR</b> | <b>ENSAYO, TÉCNICA Y<br/>RANGOS</b>                 | <b>MÉTODO DE ENSAYO</b>  |
|---|---|--|
| Agua de Consumo<br>Agua Natural         | pH, Electrometría<br>(4 a 10) unidades de pH        | PEE/CESECCA/QC/16<br>Método de Referencia<br>Standard Method Ed. 22<br>4500H*B |
|   | Conductividad, Electrometría<br>84 uS/cm a 12 mS/cm | PEE/CESECCA/QC/17<br>Método de Referencia<br>Standard Method Ed. 22<br>2510 B  |

**Control de Cambios en Alcance**

| Fecha      | Modificaciones  |
|------------|---|
| 2016-04-04 | Vigilancia 3, Mantener la acreditación  |
| 2017-06-23 | Reevaluación, Renovar la acreditación<br>Ampliación de Alcance, Otorgar la Acreditación |