



PROGRAMA ANUAL DE ENSAYOS DE APTITUD
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

Fecha última
actualización: 13/08/2015

Sección Metrología Ambiental y de Alimentos	RG-02-PR-751.01-002	Página 1 de 3
--	---------------------	---------------

AÑO 2018 Versión Programa 1 Fecha Versión Programa 08 / 01 / 2018

AREA	COLABORADOR	PROGRAMA	SUBPROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CODIGO	CRONOGRAMA				CODIGO ARANCEL	Cupos
						Envío Encomienda	Recepción Resultados	Informe Parcial Portal	Informe Final Web		
Química Ambiental y de Alimentos (PEEC QAA)	Profesional PEEC Estadístico Jefe de Sección Jefe de Subdepartamento Técnico laboratorio Auxiliares de laboratorio	Macronutrientes en Alimentos	Análisis Proximal.	Determinación de los analitos: Cenizas, Proteínas, Humedad, Lípidos, Sodio y/o Hierro en una muestra de harina de trigo, cereal o alimento a base de cereal. Rango según lo establecido en el Reglamento Sanitario de Alimentos.	SP4	21 Agosto	27 Septiembre	26 Octubre	23 Noviembre	8311150	40
		Biotoxina Marinas	Toxina Paralizante.	Determinación de veneno paralizante rango 10-600µg STX Eq/100g en una muestra de 100g de marisco bivalvo congelado según método bioensayo en ratón.	SP6	29 Mayo	21 Junio	19 Julio	17 Agosto	8311151	18
			Toxina Amnésica.	Determinación de ácido domóico (rango 5 a 200 µg/g) en 2 a 5 mL de extracto orgánico de marisco bivalvo.	SP13	19 Junio	18 Julio	14 Agosto	05 Septiembre	8311152	12
		Aniones en Aguas	Nitritos y Flúor en Aguas.	Determinación cuantitativa de Flúor (rango 0,5 a 2,0 mg/L F y Nitritos (rango 1 a 80 mg/L de NO ₂) en una matriz de agua potable por analito. Rango según lo establecido en norma de uso fluoruros.	SP8	16 Octubre	08 Noviembre	21 Noviembre	07 Diciembre	8311153	30
			Residuos Peligrosos orgánicos.	Determinación cuantitativa de compuestos orgánicos en 50 g matriz de Respel de suelo o sedimento contaminado. Rango según lo establecido en el reglamento DS 148.	SP11	24 Julio	16 Agosto	06 Septiembre	28 Septiembre	8311154	5
		Caracterización de Residuos Peligrosos (Respel)	Residuos Peligrosos inorgánicos.	Determinación cuantitativa de metales en 50 g matriz de Respel de suelo o sedimento contaminado. Rango según lo establecido en el reglamento DS 148.	SP12	31 Julio	23 Agosto	13 Septiembre	08 Octubre	8311155	6



PROGRAMA ANUAL DE ENSAYOS DE APTITUD
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

Fecha última
actualización: 13/08/2015

Sección Metrología Ambiental y de Alimentos	RG-02-PR-751.01-002	Página 2 de 3
--	---------------------	---------------

AREA	COLABORADOR	PROGRAMA	SUBPROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CODIGO	CRONOGRAMA				CODIGO ARANCEL	Cupos
						Envío Encomienda	Recepción Resultados	Informe Parcial Portal	Informe Final Web		
		Aditivos en Alimentos	Colorantes Hidrosolubles.	Determinación cualitativa (Detectable/No detectable) de colorantes hidrosolubles (amarillo crepúsculo y tartrazina) en 10g de bebida instantánea en polvo.	SP18	15 Mayo	13 Junio	05 Julio	27 Julio	8311162	10
		Metales en Aguas	Metales pesados en aguas potables.	Determinación cuantitativa de metales (Cr, Cd, Pb, As) en 200mL agua potable. Rango 0,001 a 1 mg/L.	SP3	17 Abril	10 Mayo	06 Junio	22 Junio	8311067	20
		Metales en Productos Hidrobiológicos	Análisis de Metales en Hidrobiológicos.	Cuantificación de Metales en harina de pescado (Arsénico, Cadmio y Mercurio) en 20 a 50 gr de matriz. (*)	SP1	12 Junio	12 Julio	08 Agosto	10 Septiembre	8311166	12
		Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> y Recuento de Aerobios mesófilos.	Enumeración de <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Coliformes</i> y <i>Escherichia coli</i> . placa.	Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> y Recuento de Aerobios mesófilos (Rango 1-10 ⁴ UFC/mL) mediante técnica de recuento en placa.	MA01/A	09 Octubre	07 Noviembre	22 Noviembre	06 Diciembre	8311157	70
					MA03/A	04 Septiembre	04 Octubre	19 Octubre	09 noviembre	8311156	70
Microbiología De Alimentos (PEEC MA)	Profesional PEEC Estadístico Jefe de Sección Encargado de Área Técnico laboratorio	Enumeración de microorganismos en alimentos	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> .	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (Rango 1-10 ⁴ NMP/mL) mediante NCh 3056. (*)	MA03/B	24 Abril	24 Mayo	15 Junio	29 Junio	8311164	20
			<i>Staphylococcus aureus</i> en matriz en alimento.	Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> (Rango 10 ² -10 ⁴ UFC/g) en leche o huevo en polvo mediante técnica de recuento en placa.	MA01/B	10 Abril	03 Mayo	18 Mayo	08 Junio	8311163	20



PROGRAMA ANUAL DE ENSAYOS DE APTITUD
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

Fecha última
actualización: 13/08/2015

Sección Metrología
Ambiental y de Alimentos

RG-02-PR-751.01-002

Página 3 de 3

AREA	COLABORADOR	PROGRAMA	SUBPROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CODIGO	CRONOGRAMA				CODIGO ARANCEL	Cupos
						Envío Encomienda	Recepción Resultados	Informe Parcial Portal	Informe Final Web		
		Detección de microorganismos en alimentos	Detección de <i>Listeria</i> spp.	Detección (presencia/ ausencia) de <i>Listeria monocytogenes</i> cepa liofilizada.	MA04	26 Junio	02 Agosto	24 Agosto	07 Septiembre	8311158	70
			Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detección (presencia/ ausencia) de <i>Salmonella</i> spp liofilizado.	MA05	07 Agosto	30 Agosto	12 Septiembre	11 Octubre	8311159	70

Comentarios:

- Fecha de cierre de adscripciones: 28 de Marzo 2018.
- Los laboratorios adscritos recibirán un Código de Identificación de Laboratorio (CIL) confidencial al final del proceso de adscripción.
- El programa anual de Ensayos de Aptitud, puede presentar modificaciones las cuales serán informadas en Portal PEEC en Noticias y Alertas, y será subida la última versión en la web.
- (*)Laboratorios reconocidos por SERNAPESCA.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
----------------	---------------	---------------

Coordinador Ensayos de Aptitud
Nombre: María Natalia Gutiérrez Vargas
Firma:

Jefe Sección
Nombre: Soraya Sandoval Riquelme
Firma:

Jefe (S) Subdepartamento
Nombre: Soraya Sandoval Riquelme
Firma:

Jefe Departamento
Nombre: Isel Cortés Nodarse
Firma y Timbre:

