

Programa “Aseguramiento de Calidad de los Resultados de Ensayo y Calibración” – Grupo de Red de Laboratorios y Calidad

OFERTA DE INTERLABORATORIOS EN EL AREA FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS

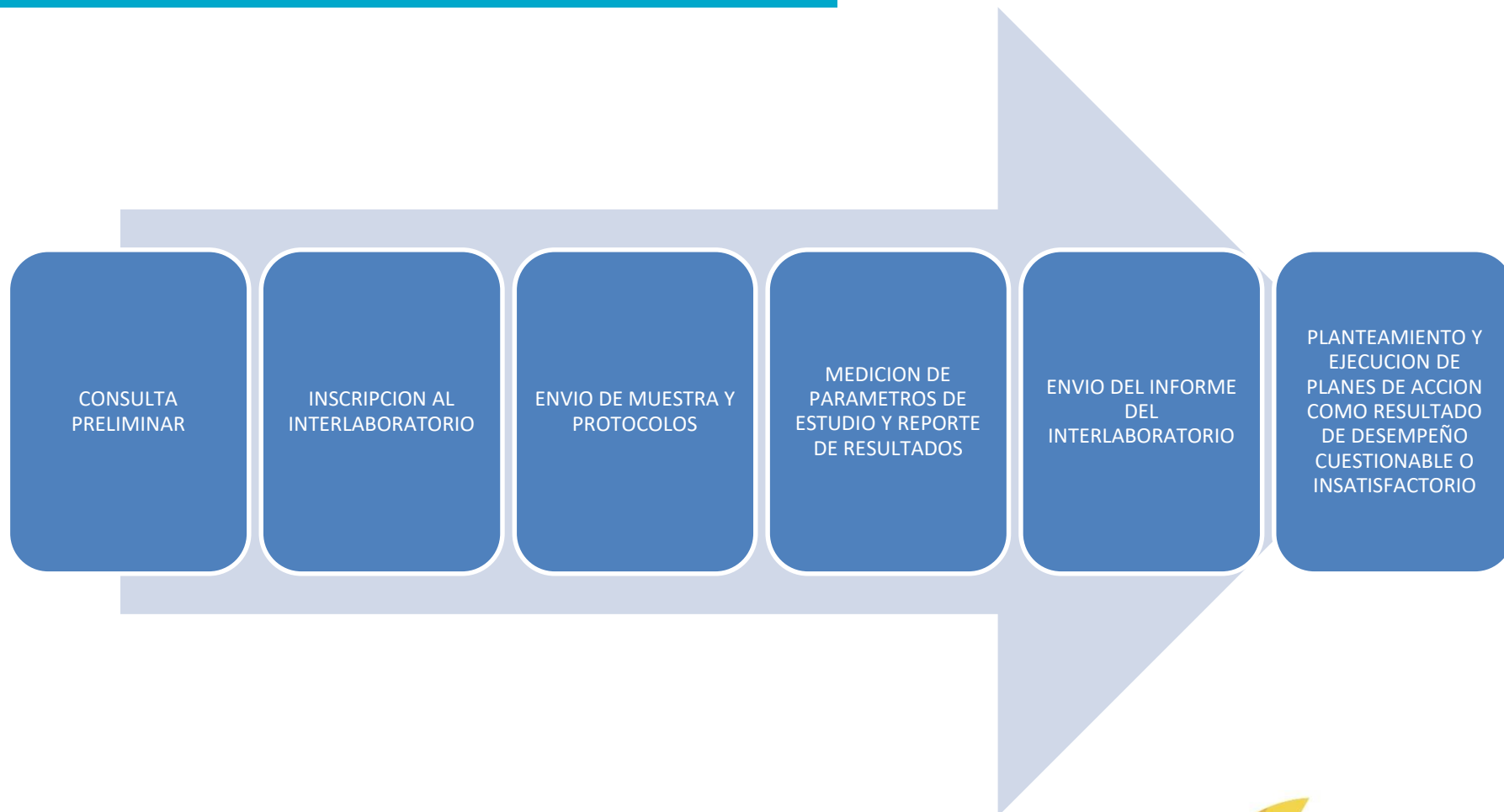
- Interlaboratorio para la Determinación del Contenido de Conservantes en un Material Líquido
- Interlaboratorio para la Determinación del Contenido de Flúor y Yodo en Sal de Consumo Humano
- Interlaboratorio para la Determinación de Parámetros Nutricionales en Harina de Trigo
- Interlaboratorio para la Determinación del Grado Alcohólico y Contenido de Metanol en Whisky
- Interlaboratorio para la Determinación de Parámetros Nutricionales en Leche en Polvo
- Interlaboratorio para la Determinación del Contenido de Metales Pesados en Pescado
- Interlaboratorio para la Determinación de Parámetros Nutricionales en Carne Procesada o Precocida

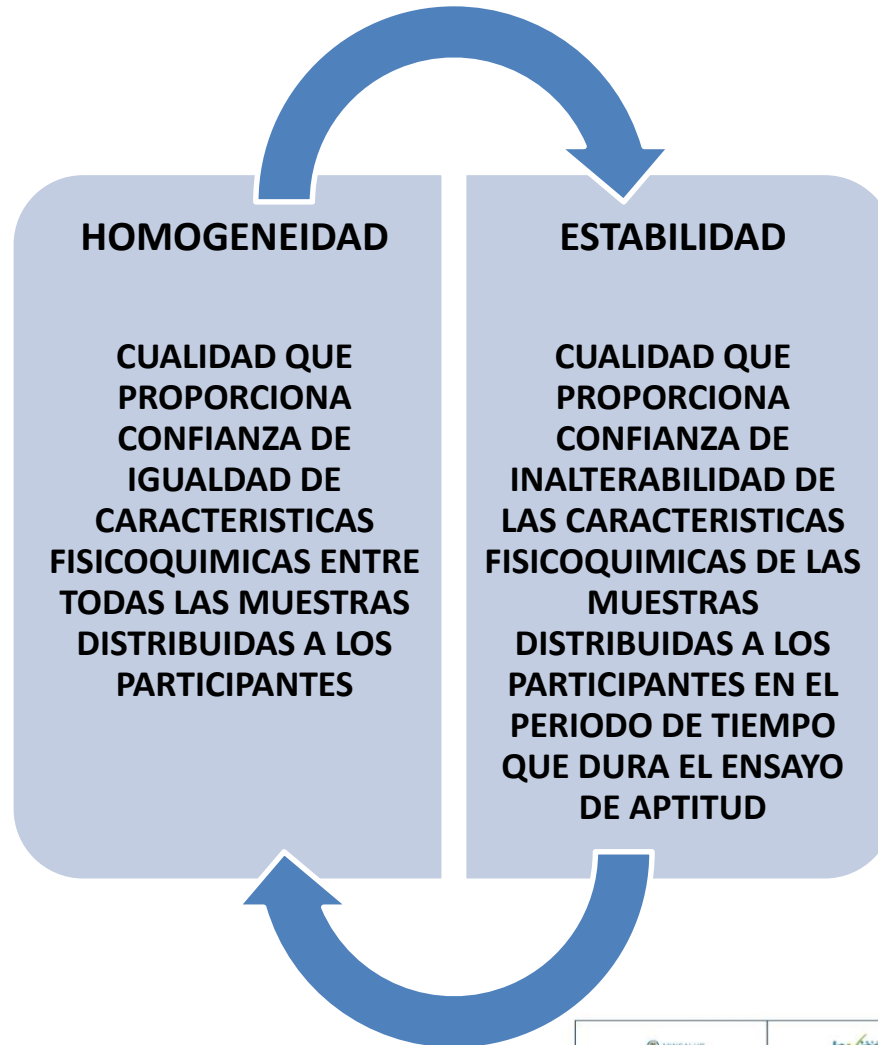
OFERTA DE INTERLABORATORIOS EN EL AREA MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

RECuento E IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS

- *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
- *Bacillus cereus*
- *E. coli*
- Aerobios Mesofilos
- Coliformes Totales
- Coliformes Fecales

PROCESO DE PARTICIPACION EN INTERLABORATORIOS







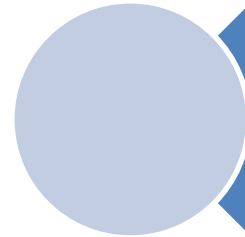
Datos del Proveedor Internacional del Ensayo de Aptitud

Modelo General de Hortwitz

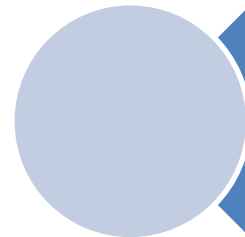
Algoritmo A

Modelo Q - Hampel

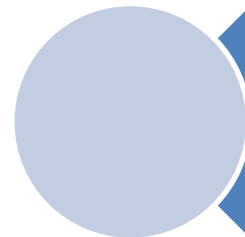
$$z - score = \frac{x - X}{\sqrt{\hat{\sigma}^2 + u_x^2}}$$



$|z\text{-score}| \leq 2$
Satisfactorio



$2 < |z\text{-score}| \leq 3$
Cuestionable



$|z\text{-score}| > 3$
Insatisfactorio

GRACIAS

 MINSALUD

 InVima

