

## Rondas de ensayos de aptitud de laboratorios proveedores miembros de la RILAA – 2026

Este documento ha sido elaborado por la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) y tiene únicamente carácter informativo.

### Proveedor: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

[Cronograma 2026 de Ensayos de Aptitud V02](#)

Página web: <https://www.latu.org.uy/servicios-latu/servicios-metrologicos/ensayos-de-aptitud-interlaboratorios>

Correo electrónico: [ensayoaptitud@latu.org.uy](mailto:ensayoaptitud@latu.org.uy)

Ensayo	Matriz	Fecha
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos y recuento de aerobios mesófilos	Leche en polvo	Enero
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Producto cárnico	Febrero
Color, transparencia y grado de molienda en arroz blanco; humedad en arroz paddy; granos verdes en arroz cargo	Arroz blanco, paddy y cargo	Febrero
Humedad, materia grasa, proteína, índice de solubilidad, acidez y partículas quemadas	Leche en polvo entera	Febrero
Detección de STEC	Producto cárnico	Marzo
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	Leche en polvo	Marzo
Materia grasa, proteína, extracto seco, descenso crioscópico y células somáticas	Leche cruda	Marzo
Recuento de aerobios totales	Leche cruda	Mayo
Recuento de aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, <i>Escherichia coli</i> y enterobacterias	Leche en polvo	Junio
Humedad, proteína y clasificación	Cebada	Junio
Humedad y materia grasa	Colza	Junio
Humedad, materia grasa, proteína y acidez	Leche en polvo descremada	Julio
Humedad, proteína, peso hectolítrico, gluten, <i>falling number</i> y calidad física	Trigo	Julio
Determinación de deoxinivalenol (DON)	Trigo	Julio
Recuento de aerobios y enterobacterias	Producto cárnico	Agosto
Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7	Producto cárnico	Septiembre
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Producto cárnico	Octubre
Humedad, color, transparencia, grado de molienda y calidad física; granos yesados, quebrados, manchados, ámbar, mal elaborado y con estría roja	Arroz blanco	Octubre
Cargo total, quebrados en cargo, blanco total, granos quebrados y granos enteros	Arroz paddy	Octubre
Humedad, peso hectolítrico y materias extrañas	Maíz	Noviembre
Humedad, proteína y calidad física	Soja	Noviembre

**Proveedor: Instituto de Salud Pública de Chile (ISPCh)**

[Programa Anual de Ensayos de Aptitud 2026 - ISPCh - rg\\_02\\_pr\\_754\\_00\\_001\\_v05](#)

Página web: <https://www.ispch.cl/ambientes-y-alimentos/ensayos-de-aptitud-programa-de-evaluacion-externa-de-la-calidad/>

Ensayo	Matriz	Fecha
Determinación de toxina amnésica (ácido domoico)	Marisco bivalvo congelado	Abril
Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i>	Leche en polvo	Mayo
Determinación de toxina paralizante (VPM) por bioensayo en ratón	Marisco bivalvo congelado	Mayo
Determinación de análisis proximal (humedad, cenizas, nitrógeno, proteínas, calcio, zinc, cobre, hierro, potasio, sodio y grasas totales)	Quinoa	Junio
Enumeración de <i>Escherichia coli</i>	Alimento (cepa liofilizada)	Junio
Detección (presencia/ausencia) de <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimento	Junio
Determinación de metales (As, Cd, Hg, Pb, Cr, Cu y Zn)	Producto hidrobiológico (alga huiro palo)	Julio
Detección (presencia/ausencia) de <i>Salmonella</i> spp.	Alimento	Julio
Detección (presencia/ausencia) de colorantes hidrosolubles	Golosina en polvo	Julio
Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> y recuento de aerobios mesófilos	Alimento (cepa liofilizada)	Agosto
Enumeración de Enterobacteriaceae, coliformes y <i>Escherichia coli</i>	Alimento (cepa liofilizada)	Agosto

**Proveedor: Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS, Brasil)**

[Ensaio de Proficiência \(EP/INCQS\) – 2026](#)

Página web: [https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=94&Itemid=72](https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com_content&view=article&id=94&Itemid=72)

Correo electrónico: [incqs.ep@fiocruz.br](mailto:incqs.ep@fiocruz.br)

Ensayo	Matriz	Fecha
Determinación de residuos de plaguicidas en productos hortofrutícolas	Lechuga	Abril
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Leche	A confirmar
Enumeración de <i>Escherichia coli</i> por NMP	Leche	A confirmar
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva	Leche	A confirmar
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	Leche	A confirmar
Recuento de Enterobacteriaceae	Leche	A confirmar
Recuento de aerobios mesófilos	Leche	A confirmar
Determinación de micotoxinas	Maíz	A confirmar

**Proveedor: Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI, Argentina)**

[Ensayos de aptitud 2026](#)

Página web: <https://www.inti.gob.ar/areas/metrologia-y-calidad/sai/servicio-argentino-de-interlaboratorios/ensayos-de-aptitud>

Correo electrónico: [interlab@inti.gob.ar](mailto:interlab@inti.gob.ar); [consultas@inti.gob.ar](mailto:consultas@inti.gob.ar)

Análisis de aceite vegetal comestible	Aceite de oliva	Abril
Análisis de miel	Miel	Mayo
Determinación de parámetros fisicoquímicos	Matriz cárnica	Junio
Determinación de parámetros de calidad	Harina de trigo	Agosto