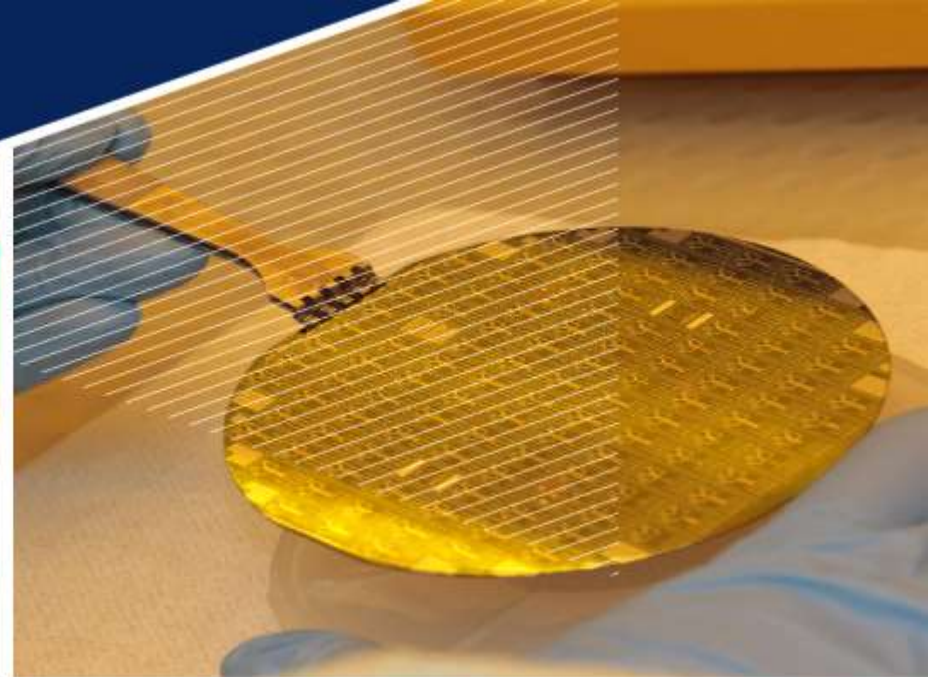
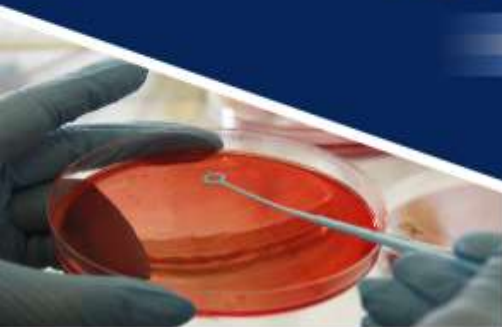




INTI



REDLAT

RED DE LABORATORIOS LACTEOS DE IBEROAMERICA Y EL CARIBE

Lic. Gabriela Rodríguez
INTI Lácteos



**Presidencia
de la Nación**

**Ministerio de
Producción**





Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

INTI



Lácteos

Centro de Investigaciones Tecnológicas
de la Industria Láctea

El Centro INTI-Lácteos fue creado en el año 1968
en San Martín Provincia de Buenos Aires.

En 1983 se inauguran las Instalaciones
de la Sede Rafaela de INTI Lácteos
en la provincia de Santa Fe

Sus promotores originales fueron



Contamos con dos sedes
ubicadas en las zonas
productoras de leche
más importantes de la
República Argentina

Parque Tecnológico
Miguelete
Pcia. Buenos Aires



Rafaela
Pcia. Santa Fe



Misión



INTI Lácteos tiene como principal misión *“Asistir técnicamente para el desarrollo tecnológico de la cadena agroalimentaria de la Leche”*.



Líneas Estratégicas – Campos de Acción

**Investigación
y desarrollo**



**Asistencia y
Transferencia
Tecnológica**



**Metrología
química**

Generación de
Ensayos de
Aptitud



Materiales de
referencia



**Desarrollo
regional de
cuencas lácteas**



**Control de
Calidad: Materia
prima, insumos y
productos**



**Capacitación y
entrenamiento**





INTI- LÁCTEOS

Laboratorio Nacional de Referencia



- de la Red de laboratorios Lácteos, que provee **Ensayos de Aptitud (Interlaboratorios)**
- del Sistema Centralizado de Calibración de equipos, que provee **Materiales de Referencia**
- del **Sistema de Pago** de Leche por Calidad
- para **leche y derivados lácteos**



INTI  **Lácteos**

Centro de Investigaciones Tecnológicas
de la Industria Láctea

Los laboratorios necesitan
asegurar la calidad de sus mediciones

Ensayos de aptitud

Materiales de Referencia



SICECAL

Con la finalidad de que los laboratorios puedan calibrar sus equipos automáticos o ajustar sus métodos de medición asegurando **trazabilidad internacional**, INTI Lácteos ha creado el **SICECAL** (Sistema Centralizado de Calibración)

Produce **Materiales de Referencia** en matrices lácteas siguiendo la normativa internacional vigente:

ISO Guide 34:2009: General Requirements for the Competence of Reference Material Producers

ILAC-G12:2000: Guidelines for the Requirements for the Competence of Reference Material Producers

El Laboratorio de Materiales de Referencia de INTI Lácteos asiste a los laboratorios de la Industria desde hace ya más de 25 años

- 20 usuarios fuera de Argentina (Ecuador, Colombia, Venezuela, Paraguay, Uruguay, Bolivia, Brasil, Chile, etc)
- 75- 80 usuarios en Argentina (lab. de industrias, lab. privados, lab. de Universidades, etc.)

El Laboratorio realiza todas las etapas de la producción de los Materiales de Referencia:

- Preparación y envasado
- Test de homogeneidad y estabilidad
- Asignación de valor
- Distribución y servicio post-distribución
- Asistencia al laboratorio



Evaluación de pares (PEER REVIEW)





¿Cuál es el Rol de la REDELAC?



“Red Argentina de Laboratorios Lácteos de Calidad Asegurada” REDELAC

- * **Armonizar** las mediciones químicas de los lab's lácteos y de alimentos asegurando la calidad y confiabilidad de sus resultados.
- * **Diseminar trazabilidad** a través del Laboratorio Nacional de Referencia a los lab's nacionales, en el territorio de la República Argentina, y a toda Latinoamérica, contribuyendo a la comparabilidad de las mediciones, para asegurar la equidad en el comercio a nivel nacional, e internacional.
- * **Asistir** a los lab's en la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, de acuerdo a normas internacionales y en sistemas-herramientas de aseguramiento de la calidad de los resultados.





¿Cómo está conformada la REDELAC?

77 laboratorios nacionales y **55** laboratorios latinoamericanos de empresas lácteas, laboratorios de productores de leche, laboratorios privados y de entes nacionales y provinciales

Desde 2004 estamos acreditados de acuerdo a la **norma ISO/IEC 17043** siendo el **1er Proveedor de Ensayos de Aptitud** por comparaciones interlaboratorios acreditado en Latinoamérica, actualmente acreditado con el Organismo Argentino de Acreditación



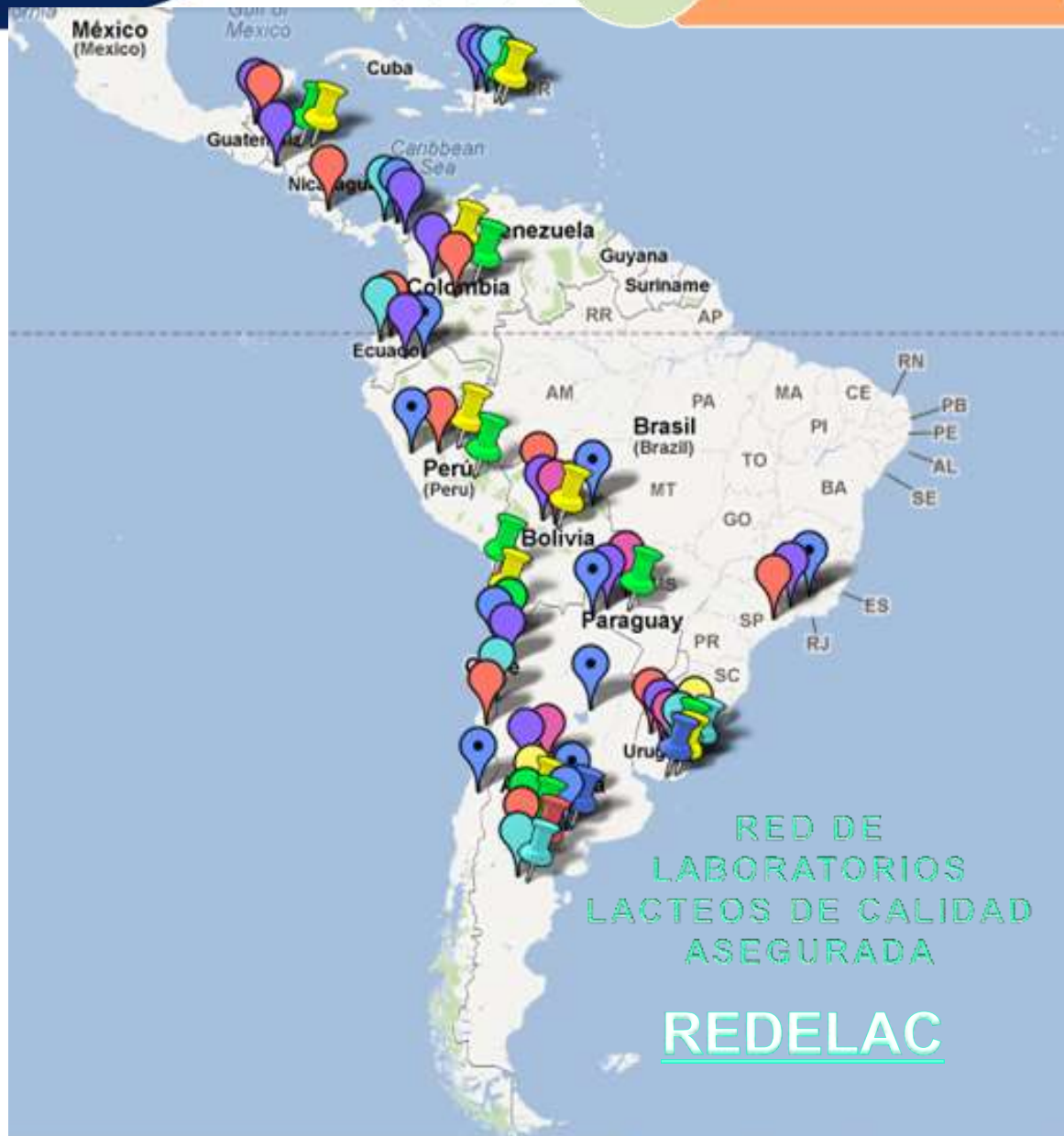
Concentración de Laboratorios que conforman la REDELAC, en la República Argentina



Concentración de
Laboratorios en la
Cuenca Lechera



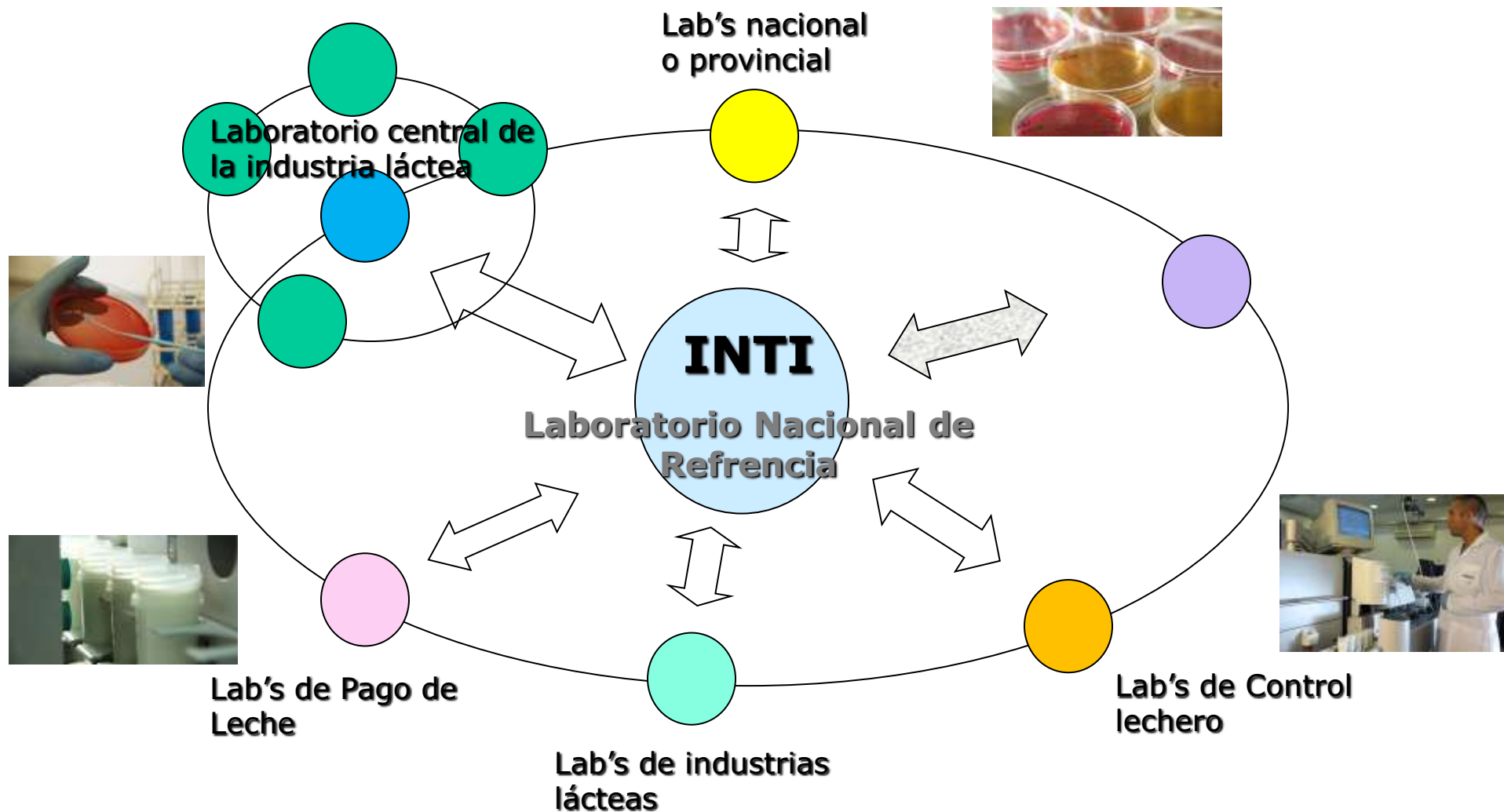
Aseguramiento de la Calidad desde la REDELAC



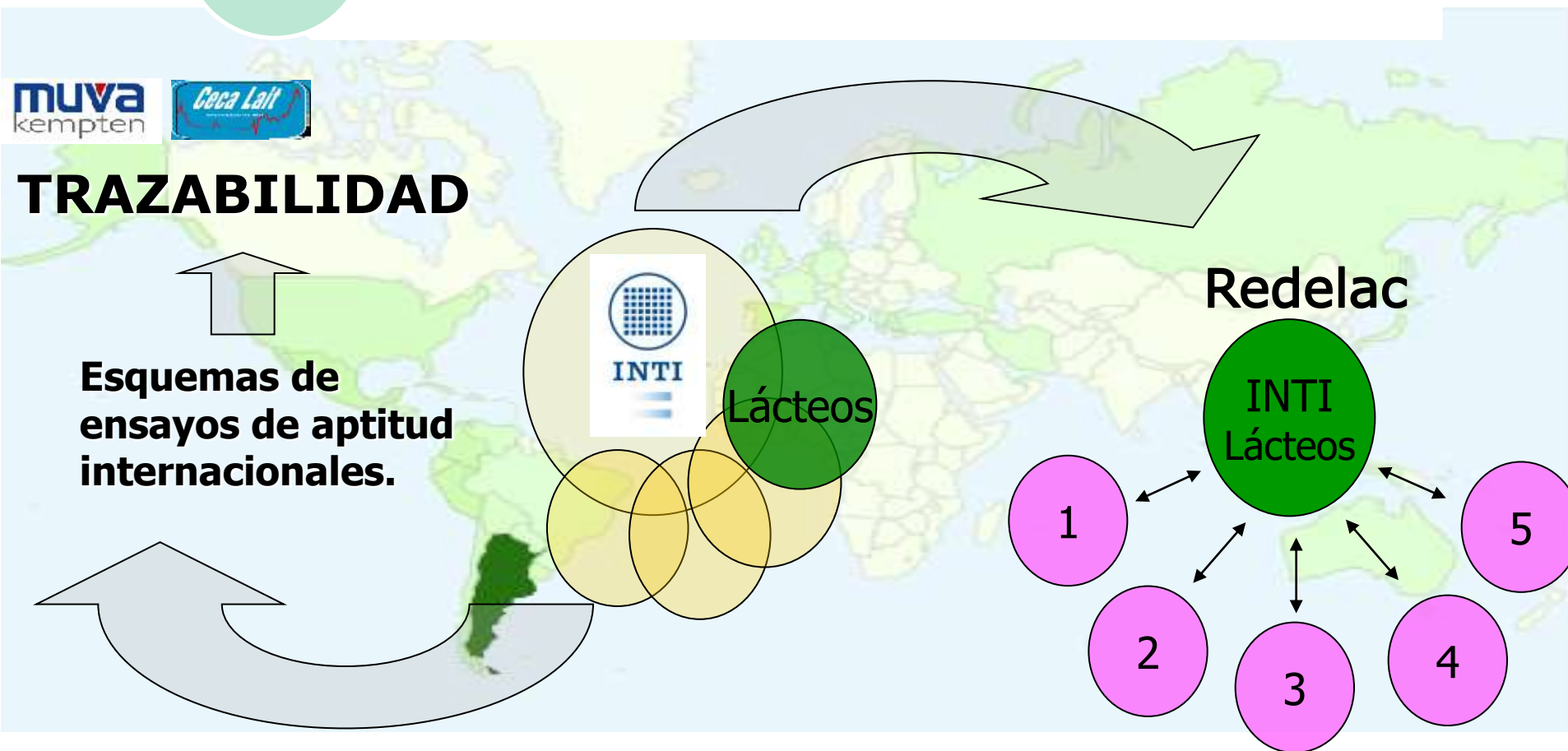
-  **Leche UAT**
Leche UAT
-  **Leche Fluida**
Leche Fluida
-  **Leche en Polvo**
Leche en Polvo
-  **Quesos**
Quesos
-  **Control Mensual de Leche Cruda**
Control Mensual de Leche Cruda
-  **Control Mensual de Equipos para Recuento de Microorganismos**
Control Mensual de Equipos para Recuento de Microorganismos
-  **Listeria spp y monocytogenes**
Listeria spp y monocytogenes
-  **Salmonella spp en Leche en Polvo**
Salmonella spp en Leche en Polvo
-  **Salmonella spp en Carne**
Salmonella spp en Carne
-  **Vitaminas y Minerales en Leche en Polvo**
Vitaminas y Minerales en Leche en Polvo
-  **Ácidos Grasos en Leche en Polvo**
Ácidos Grasos en Leche en Polvo
-  **Dulce de Leche**
Dulce de Leche
-  **Pesticidas en Aceite vegetal/Solvente orgánico**
Pesticidas en Aceite vegetal/Solvente orgánico



¿Cómo opera la REDELAC?



¿Cómo opera la REDELAC?



INTI- Lácteos 1º “Proveedor de Ensayos de Aptitud por comparaciones interlaboratorios” acreditado en Latinoamérica.



Ensayos de Aptitud brindados desde REDELAC

<i>Ensayo de Aptitud</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Matriz</i>	<i>Cantidad Parámetros/ Analitos</i>
Control mensual Leche Cruda	Mensual	Leche cruda	9
Control instrumental de Recuento de Microorganismos	Mensual	Leche cruda	1
Ensayo Interlaboratorio Leche Fluida	Semestral	Leche fluida	7
Control Periódico Leche en Polvo	Semestral	Leche en polvo	10
Control Periódico en Queso	Semestral	Queso	8
Ensayo Interlaboratorio SALMONELLA y LISTERIA	Anual	Leche en polvo	3
Ensayo Interlaboratorio ACIDOS GRASOS	Bienal	Leche en polvo	7
Ensayo Interlaboratorio VITAMINAS y MINERALES	Anual	Leche en polvo	10



Ensayos de Aptitud brindados desde **REDELAC**

<i>Interlaboratorios</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Matriz</i>	<i>Cantidad Parámetros/ Analitos</i>
DULCE DE LECHE	Bienal	Dulce de leche	5
LECHE UAT	Anual	Leche UAT	5
EIL PESTICIDAS	Bienal	Solvente orgánico	6
			
			



REDELAC

hacia un sistema integral

Este esquema metrológico a través de los ***ensayos de aptitud por comparaciones interlaboratorios*** y los ***materiales de referencia***, le permite a los laboratorios, mantener **trazabilidad metrológica** con el **Laboratorio Nacional de Referencia**, quien a su vez se traza con laboratorios y/o instituciones internacionales reconocidas.



REDLAT . Extensión a Sudamérica y el Caribe

Con la idea de generar una red de laboratorios a nivel sudamericano y del Caribe, se presentó un proyecto de creación de Red a la Convocatoria Redes CYTED



**EL PROYECTO FUE APROBADO Y COMENZÓ A DESARROLLARSE
EN EL AÑO 2015**

OBJETIVOS DE LA RED

El objetivo general era la *conformación de una red de laboratorios lácteos* cuyo ámbito de funcionamiento sea la *región latinoamericana y del Caribe para el fortalecimiento de sus capacidades analíticas y de gestión de calidad relacionados con la calidad composicional e higiénico sanitaria de la leche*, con fines de pago diferenciado por calidad, de control lechero, de control veterinario (brucelosis/tuberculosis/aftosa) o de control de productos lácteos elaborados.



OBJETIVOS ESPECIFICOS



- ✓ Crear una forma de comunicación entre los laboratorios lácteos de la región latinoamericana y del Caribe.
- ✓ Facilitar la asistencia técnica y consultas en metodologías analíticas y gestión de la calidad.
- ✓ Dictar cursos de capacitación, virtuales o presenciales en las temáticas de muestreos, metodologías y aseguramiento de la calidad de los resultados.
- ✓ Armonizar las metodologías de análisis para el muestreo y análisis de la leche y productos lácteos.
- ✓ Identificar y promover laboratorios de referencia en cada uno de los países participantes.

✓ Crear y mantener un sistema de trazabilidad nacional e internacional de los resultados entre los países miembros.



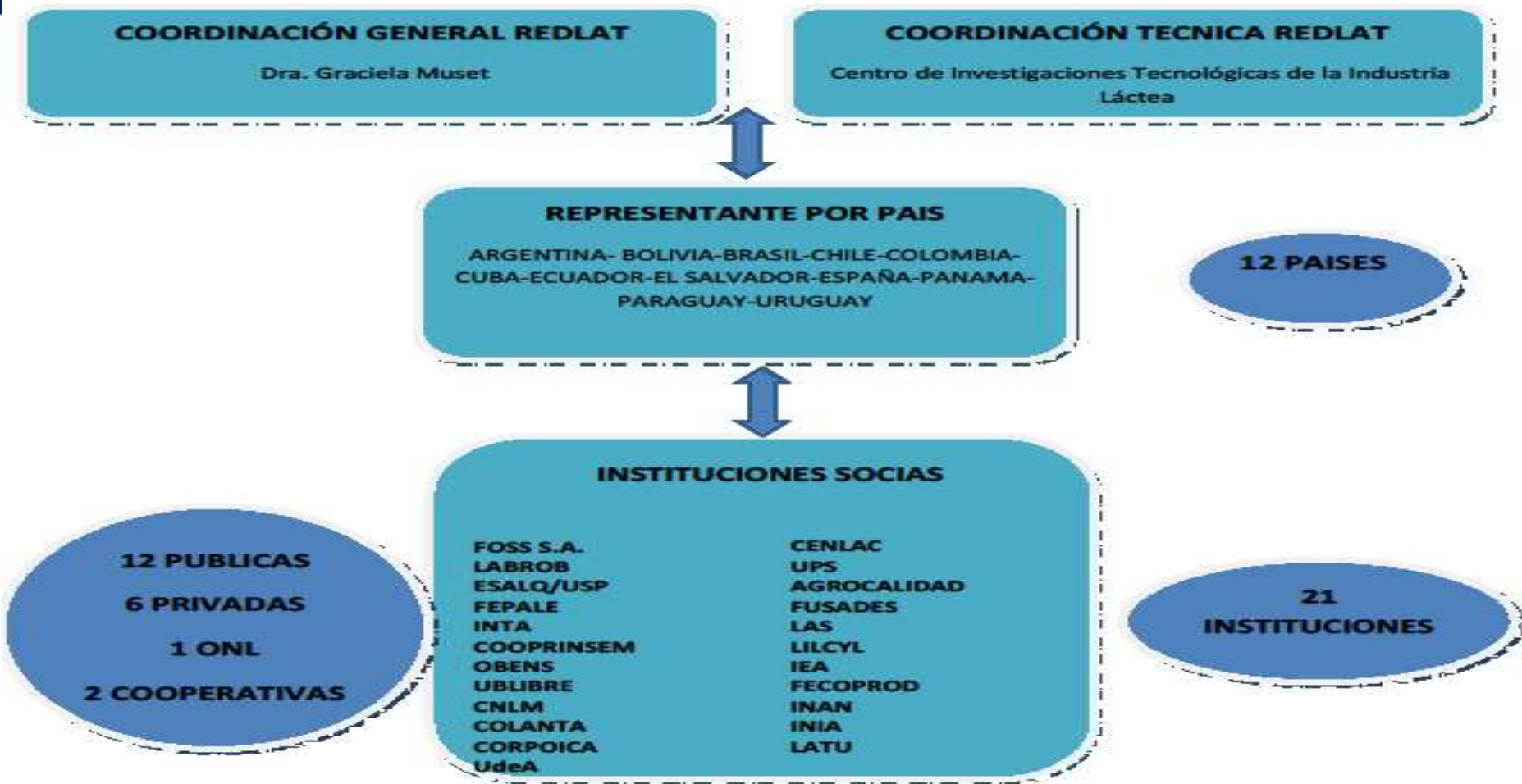
✓ Establecer reuniones técnicas periódicas (presenciales y vía internet) entre los laboratorios miembros.

✓ Promover el pago diferenciado de la leche según su calidad composicional e higiénico sanitaria y el control lechero en la región.

✓ Organizar un Taller de Laboratorios Lácteos Latinoamericanos, con sedes que se alternan privilegiando la problemática regional en los aspectos relacionados con la capacitación técnica, la gestión de calidad y el desarrollo armónico de las regiones.



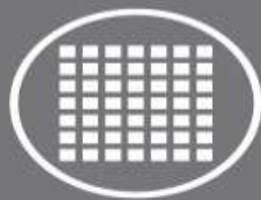
ESTRUCTURA MAESTRA REDLAT



Página WEB
<http://www.redlat-cyted.com/>



REDLAT
Red de Laboratorios
Lácteos Latinoamericanos



INTI



**INDUSTRIA
ARGENTINA**
ORGULLO NACIONAL

¡¡ MUCHAS GRACIAS!!

Lic. GABRIELA RODRIGUEZ

gabirod@inti.gob.ar

