



COLECHERA

**Accreditación del laboratorio
Coolechera y su apoyo al
mejoramiento de la calidad
de la leche**



QUE ES LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO?

Reconocimiento formal de la competencia técnica para llevar a cabo ensayos y emitir resultados confiables.

ONAC en Colombia.

La norma de referencia para la acreditación de un laboratorio de ensayo es la ISO/IEC 17025:2017.



COMO FUE EL PROCESO DE ACREDITACIÓN?

Iniciado en 2016.

Reclutamiento de personal de planta ya contratado.

Adquisición de equipos específicos para análisis.

Logrado en 2017.

Vigilancia anual por ONAC.

Único Acreditado con ese alcance en la Costa Atlántica



ASPECTOS CLAVES PARA LOGRARLO

**Sistema de gestión documental.
Estructura organizacional.
Imparcialidad, confidencialidad.
Instalaciones y condiciones
ambientales.**

**Competencia del personal: Educación,
formación, habilidades, experiencia.
Motivación, compromiso, capacitación
permanente-crecimiento profesional.
Supervisión permanente,
Auditorias internas.**



ASPECTOS CLAVES PARA LOGRARLO

- *Equipamiento.**
- *Aseguramiento metrológico.**
- *Subcontratación.**
- *Verificación de métodos de análisis.**
- *Manipulación de las muestras.**
- *Aseguramiento de validez de resultados.**
- *Requisitos para emisión de informes.**
- *Enfoque basado en riesgos.**



POR QUÉ NOS ACREDITAMOS?

En cumplimiento de sus funciones el Ministerio de Agricultura y desarrollo rural expide esta resolución:

RESOLUCIÓN 00017 DE enero 20 de 2012

Establecer el Sistema de Pago de Leche Cruda al Proveedor.

Expresar la obligación de todo agente económico comprador de leche cruda de evaluar en relación con la calidad higiénica y composicional de la leche de sus proveedores.

Bajo Res.468 de 2015, se modifica esta resolución, obligando a que el SPLCP se fundamentara en la Norma técnica Colombiana ISO/IEC 17025 de 2005 y a su vez, las evaluaciones de calidad fueran efectuadas por laboratorios acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación ONAC.

Con el objetivo de “Fortalecer el Sistema de pago de Leche Cruda al proveedor, asegurando la transparencia en los resultados de análisis de Calidad de Leche cruda”.



VENTAJAS

Permite la aceptación y reconocimiento de resultados de inspecciones, ensayos y calibraciones.

Garantiza la seriedad e idoneidad de un certificado o informe de resultados.

Garantiza que los organismos de certificación que están acreditados trabajan en forma equivalente a través de los acuerdos multilaterales.

Requisito para comercio internacional.

Ayuda a las autoridades reglamentarias en sus prácticas regulatorias.

Mejora la calidad de los servicios.

Importante herramienta comercial



RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Esta Acreditación esta cubierta por los acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ONAC ACREDITADO

ONAC ACREDITA A:
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE DE LA COSTA ATLANTICA LTDA.
- COOLECHERA LTDA

NIT. 890.101.897-2
Calle 17 # 16 – 55, Barranquilla, Atlántico, Colombia.

La acreditación de este Organismo de Evaluación de la Conformidad se ha realizado con respecto a los requisitos especificados en la norma internacional.

ISO/IEC 17025:2017

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo.

Esta Acreditación es aplicable al alcance establecido en el anexo de este certificado, identificado con el código.

17-LAB-001

Página 1 de 2 FR 3.5.3-03 V4 Aprobado 2021-09-01

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con

IAAC **ilac-MRA** **ONAC**

Fecha publicación del Otorgamiento: 2017-08-02
Fecha de Renovación: 2020-08-02
Fecha publicación última actualización: 2022-03-23
Fecha de vencimiento: 2025-08-01

La vigencia de este certificado puede ser verificada en onac.org.co/directorio-de-acreditados/buscador-por-organismo o escaneando el código QR

Roberto Giraldo
Director Ejecutivo



SERVICIOS QUE PRESTAMOS

ACREDITADOS

Leche cruda: Grasa, proteínas, sólidos totales, recuento de bacterias

NO ACREDITADOS - FQ

Leche líquida procesada: Grasa, sólidos no grasos, sólidos totales, acidez, pH, GMP, antibióticos, punto crioscópico, estabilidad de proteínas por alcohol, humedad.

Leche en polvo: Grasa, sólidos no grasos, grasa libre, cenizas, acidez, partículas quemadas, proteínas, humedad.



SERVICIOS QUE PRESTAMOS

NO ACREDITADOS - FQ

3. **Yogurt: Grasa, SNG, Acidez, pH, humedad, cloruros.**
4. **Queso: Grasa, acidez, humedad, cloruros.**
5. **Mantequilla: Grasa, acidez, humedad, cloruros.**

.



SERVICIOS QUE PRESTAMOS

NO ACREDITADOS - MICROBIOLOGÍA

***Queso costeño**

***Queso mozzarella**

***Suero**

***Yogurt**

***Bebida láctea**

***Mantequilla**

***Arequipe**

***Leche procesada**

✓ **coliformes totales**

✓ **coliformes fecales**

✓ **Escherichia coli.**

✓ **mohos y levaduras**

✓ **aerobios mesófilos**

✓ **Staphylococcus aureus coagulasa positiva.**



SERVICIOS QUE PRESTAMOS

NO ACREDITADOS - MICROBIOLOGÍA

***Leche en polvo**

- ✓ **Coliformes totales**
- ✓ **Coliformes fecales**
- ✓ **Escherichia coli.**
- ✓ **Mohos y levaduras**
- ✓ **Aerobios mesófilos
Bacillus cereus.**
- ✓ **Staphylococcus
aureus coagulasa
positiva.**

**Análisis tradicional y
molecular.**

***Salmonella spp.
*Listeria monocytogenes**



COMO APORTA LA ACREDITACIÓN AL MEJORAMIENTO DE LA LECHE

Sacarle mejor provecho a la buena
composición propia de la leche
en la región.

Buena
composición + ganadero abierto
y receptivo a
recomendaciones + mejoramiento del
producto =



GARANTIAS

- *Toma de muestra codificada = imparcialidad.**
- *Transporte de muestras refrigeradas.**
- *Control de tiempo hasta el análisis.**
- *Rechazo de muestras No aptas.**

Análisis Acreditados



resultados garantizados



COLECHERA

Gracias

