



RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SENASAG N° 0189/2025

Santísima Trinidad, 17 de julio de 2025

VISTOS. –

Habiéndose recepcionado en secretaria de la Unidad Nacional de Asuntos Jurídicos, el trámite signado con la hoja de ruta N° 13733/2025, misma que adjunta el informe técnico IT/SENASAG/JNIA N° 036/2025, por el cual se solicita la emisión de una resolución administrativa mediante la cual se emita el reconocimiento a la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos – RELOAA, y sus laboratorios miembros para el uso de los mismos por todas las jefaturas departamentales del SENASAG, la cual es menester indicar los siguientes extremos:

CONSIDERANDO I. –

Que, la Constitución Política del Estado, indica en su artículo 16 parágrafo II El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.

Que, la Constitución Política del Estado dispone en su artículo 75 que Las usuarias y los usuarios y las consumidoras y los consumidores gozan de los siguientes derechos: 1. Al suministro de alimentos, fármacos y productos en general, en condiciones de inocuidad, calidad, y cantidad disponible adecuada y suficiente, con prestación eficiente y oportuna del suministro.

Que, la Constitución Política del Estado en su artículo 298 indica las competencias exclusivas del estado central, parágrafo II; numeral 21 la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

Que, mediante Ley de la República N° 2061 del 16 de marzo del 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que la Ley N° 2061 establece las competencias del SENASAG, siendo estas; a. La protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal. b. La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación. c. La acreditación a personas, naturales o jurídica, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria. d. El control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en animales y vegetales. e. El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario. f. El control de insumos utilizados para la producción agropecuaria, agroindustrial y forestal. g. Declarar emergencia pública en asuntos de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria. h. Establecer mecanismos de financiamiento para el desarrollo de las competencias del SENASAG, así como convenios interinstitucionales, con entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, de conformidad a lo dispuesto en la Constitución Política del Estado.

Que, la Ley N° 830 del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 4 declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia; de igual manera en su artículo 5 establece la finalidad de la ley, la cual es garantizar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley antes mencionada en su artículo 8 I. declara como autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, al SENASAG. Así mismo en el artículo 11 contempla lo componentes del SENASAG el cual en su párrafo I indica; **Sanidad Vegetal**, tiene como finalidad proteger, prevenir, erradicar plagas y mejorar la condición fitosanitaria del patrimonio agrícola, forestal y flora silvestre del país a través del establecimiento de medidas fitosanitarias, regulando el registro, control, manejo y uso de los insumos agrícolas en el marco de las buenas prácticas agrícolas, con el propósito de prevenir la diseminación e introducción de plagas cuarentenarias que representen un riesgo para el estatus fitosanitario.

Que, la Ley N° 830 en su artículo 13 establece que: el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, es una institución pública desconcentrada del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, con independencia de gestión técnica, legal, financiera y administrativa.

Que, la Ley N° 830 del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 15 indica las atribuciones del SENASAG entre las que podemos mencionar; 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal. 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria. 3. Implementar y administrar el registro sanitario en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como el único registro oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan. 9. Certificar la Sanidad





Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación. **12. Cumplir y hacer cumplir las normativas supranacionales vigentes, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.**

Que, la disposición Final Quinta, de la Ley N°830, señala que "Los Artículos 2, 3 y 4 de la Ley N°2061 del SENASAG, tendrán vigencia hasta la publicación del decreto supremo que reglamenta la presente ley, fecha desde la cual quedarán derogados los citados artículos."

Que, el **Decreto Supremo N°25729** de fecha 07 de abril de 2000, en su Artículo 7, determina que el SENASAG tiene las siguientes atribuciones:

- a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.
- b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas.
- c) Administrar la prestación de servicios para el logro de su misión institucional.
- d) Administrar los sistemas de vigilancia y diagnóstico de plagas y enfermedades.
- e) Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades.
- i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento, para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario.
- p) Promover la armonización y equivalencia de normas internacionales y medidas sanitarias y fitosanitarias.

Que, el artículo 10 núm. II, del Decreto Supremo N°25729, establece las atribuciones del Director.

- a) Ejercer la representación legal del "SENASAG".
- b) Dirigir la institución en todas sus actividades técnicas, operativas y administrativas.
- d) conocer y tramitar los asuntos que le son planteados en el marco de sus competencias.
- e) dictar Resoluciones administrativas sobre asuntos de su competencia.

CONSIDERANDO II. -

Que el informe técnico IT/SENASAG/JNIA N°036/2025, de fecha 09 de julio del 2025, indica que los resultados de laboratorio de análisis de alimentos se utilizan con frecuencia como la evidencia científica para determinar el cumplimiento de la norma sanitaria vigente. es así que es imperiosa la necesidad de contar con laboratorios en número suficiente, con capacidad técnica acorde a las necesidades de cada región de nuestro país y que emitan resultados confiables. Al no contar con la cantidad suficiente de laboratorios del SENASAG para atender la demanda de servicios de análisis de alimentos, la Unidad de Inocuidad Alimentaria requiere hacer el uso de los laboratorios miembros de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos, motivo por el cual se hace necesario el reconocimiento de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos - RELOAA y el listado de los laboratorios miembros.

Concluyendo el citado informe que, tomando en cuenta las competencias del SENASAG en lo referente al registro de laboratorios de análisis de alimentos que prestan servicios al SENASAG se concluye que la actualización de reconocimiento que se realizara no se contrapone al reglamento emitido por la unidad nacional de laboratorios UNALAB, aprobada mediante la RA N°410/2022, recomendando la aprobación del listado actualizado de laboratorios miembros de la RELOAA a través de la resolución correspondiente, para uso de las jefaturas departamentales del SENASAG, así como el reconocimiento de los informes de resultados de la RELOAA como oficiales para el SENASAG, como también que se autorice el uso de laboratorios de análisis de alimentos del exterior reconocidos por la autoridad sanitaria competente y/o cuenten con la acreditación bajo la norma ISO/IEC 17025 para casos excepcionales.

Que el informe legal INF/SENASAG/UNAJ N°409/2025, de fecha 17 de julio del 2025, establece que luego de la revisión y análisis de la documentación presentada por la unidad nacional de inocuidad alimentaria, por la cual requiere la emisión de una resolución administrativa a efectos del reconocimiento de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos - RELOAA y el listado de los laboratorios miembros para su uso por todas las jefaturas departamentales del SENASAG.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG" Ing. Carlos Richard Salas Jiménez, designado mediante **Resolución Ministerial N°192** de fecha 01 de julio de 2025 con las atribuciones conferidas por el Artículo 10 del Decreto Supremo N°25729 de 7 de abril del 2000.



RESUELVE:

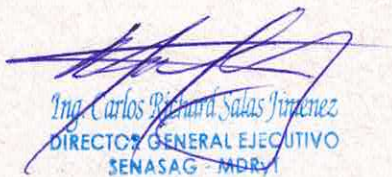
ARTÍCULO PRIMERO. - (OBJETO). - SE RECONOCE la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos - RELOAA y el listado de los laboratorios miembros, para su utilización, por parte de las Jefaturas Departamentales del SENASAG, listado que se encuentra como anexo y forma parte indivisible de la presente resolución administrativa.

ARTÍCULO SEGUNDO. - (VIGENCIA). La presente Resolución entra en vigencia y será de cumplimiento obligatorio a partir de la fecha de su promulgación.

ARTÍCULO TERCERO. - (DEL USO DE LABORATORIOS EN EL EXTERIOR).- Cuando exista el caso de que en el territorio nacional y en los laboratorios y capacidades analíticas indicados en artículo primero de la presente resolución, no se cuente con los análisis que se requieran para casos específicos, el SENASAG podrá utilizar los servicios de laboratorios en el exterior, siempre y cuando estos cuenten con el reconocimiento como laboratorios oficiales por la entidad sanitaria competente en el país de destino y/o cuenten con la acreditación bajo la norma ISO/IEC 17025 para los distintos parámetros específicos a requerir.

ARTICULO CUARTO. - (DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO). La Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, la Unidad Nacional de Laboratorios y las Jefaturas Departamentales del SENASAG, quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente resolución administrativa.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE///


Ing. Carlos Richard Salas Jimenez
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG-MDRYT


Dr. Jorge Cala Ribera
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS
JURIDICOS
SENASAG-MDRYT



ANEXO DE LA R.A.N°189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
1	Chuquisaca	Instituto de Tecnología de Alimentos ITA	Microbiología de Alimentos	Recuento	Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento	Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Recuento	Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento	Mohos y Levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento	Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	Salmonella spp
			Físico Química		Acidez total
			Físico Química		Acidez volátil
			Físico Química		pH
			Físico Química		Ácido ascórbico
			Físico Química		Alcohol en volumen a 20°C
			Físico Química		Alcohol metílico
			Físico Química		Aldehídos
			Físico Química		Azúcar reductor
			Físico Química		Azúcares no reductores
			Físico Química		Azúcar total
			Físico Química		Benzoato de sodio
			Físico Química		Calcio
			Físico Química		Carbohidratos
			Físico Química		Cenizas insolubles en ácido
			Físico Química		Cenizas totales
			Físico Química		Cloruro de sodio
			Físico Química		Cobre
			Físico Química		Contenido de yodo en sal
			Físico Química		Densidad relativa a 20°C
			Físico Química		Esteres
			Físico Química		Extracto del mosto original
			Físico Química		Extracto seco
			Físico Química		Fósforo
			Físico Química		Hierro
			Físico Química		Humedad
			Físico Química		Índice de refracción
			Físico Química		Índice de saponificación
			Físico Química		Magnesio
			Físico Química		Materia grasa
			Físico Química		Nitrato
			Físico Química		Peso hectolitro
			Físico Química		Plomo
			Físico Química		Proteína
			Físico Química		Punto de fusión
			Físico Química		Rancidez
			Físico Química		Reacción de Eber
			Físico Química		Sólidos no grasos
			Físico Química		Sólidos totales
			Físico Química		Sulfatos
			Físico Química		Valor energético
			Físico Química		Zinc
			Físico Químico de agua		Conductividad
			Físico Químico de agua		Turbidez
			Físico Químico de agua		Cloruros
			Físico Químico de agua		Dureza total
			Físico Químico de agua		Sulfatos
			Físico Químico de agua		Sodio
			Físico Químico de agua		Potasio
			Físico Químico de agua		Magnesio
			Físico Químico de agua		Aluminio
			Físico Químico de agua		Cromo
			Físico Químico de agua		Plata
			Físico Químico de agua		Cadmio
			Físico Químico de agua		Cobre
			Físico Químico de agua		Plomo
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	Mohos y Levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	Pseudomona aeruginosa

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
2		BioCenter	Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Grado Alcohólico
			Físico Química		• Clasificación de granos
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química		• Densidad
			Físico Química		• Bromato en harina
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Peso neto
			Físico Química		• Análisis organoléptico
			Físico Químico de agua		• Conductividad
			Físico Químico de agua		• pH
3		Laboratorio Referencial del Oriente Boliviano LABROB	Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Almidón
			Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares no reductores
			Físico Química		• Bromato en harina
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Carbohidratos totales
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Color (azúcar)
			Físico Química		• Densidad
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Índice de acidez
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de rancidez
			Físico Química		• Lactosa
			Físico Química		• Nitritos
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Vitamina C
			Físico Química		• Peso neto
			Físico Química		• Diámetro
			Físico Química		• Largo

ANEXO DE LA R.A.N°189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
4	Santa Cruz	Centro de Investigación y Desarrollo de Tecnología de Alimentos CIDTA	Físico Química		• Ancho
			Físico Química		• Análisis organoléptico
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Actividad acuosa
			Físico Química		• Actividad ureásica
			Físico Química		• Almidón
			Físico Química		• Azúcares totales
			Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares no reductores
			Físico Química		• Bromato en harina
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Color en azúcar
			Físico Química		• Yodo en sal
			Físico Química		• Cloruro de sodio en sal
			Físico Química		• Colorante artificial en muestras líquidas
			Físico Química		• Defectos de grano (maíz, sorgo, trigo, soya, arroz, frejol, girasol)
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Falling number en harina
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Granulometría
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Impurezas en granos pequeños y granos grandes
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de saponificación
			Físico Química		• Índice de yodo
			Físico Química		• Lactosa
			Físico Química		• Mixogramas
			Físico Química		• Nitritos
			Físico Química		• Peso hectolítrico
			Físico Química		• Peso neto
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Rancidez
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Solubilidad proteica
			Físico Química		• Tiempo de cocción en frejol
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Vitamina C
			Físico Química		• Vitamina A (en aceite)
			Físico Química		• Volumen
			Físico Química		• Zinc
			Físico Química		• Prueba de eber
			Físico Química		• Cloruro de sodio
			Físico Química		• Estudio de vida útil
			Físico Química		• Poder calórico
			Físico Química		• Sulfatos
			Físico Química		• Turbidez
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Magnesio
			Físico Química		• Características organolépticas
			Físico Química		• Tiempo de cocción
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Bacterias heterotróficas
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Físico Química		• Acidez titulable
			Físico Química		• Acidez volátil
			Físico Química		• Acidez libre
			Físico Química		• Actividad ureásica
			Físico Química		• Alcohol en volumen
			Físico Química		• Almidón
			Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares no reductores
			Físico Química		• Azúcares totales

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
5		Laboratorio Bromatológico Alimento Seguro – LABRAS	Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Cenizas insolubles en ácido
			Físico Química		• Cenizas insolubles en agua
			Físico Química		• Cenizas totales
			Físico Química		• Clasificación de granos
			Físico Química		• Cloruro de sodio
			Físico Química		• Cloruro total
			Físico Química		• Densidad relativa a 20°C
			Físico Química		• Digestibilidad en pepsina
			Físico Química		• Ensayo de reductasa
			Físico Química		• Análisis organoléptico
			Físico Química		• Etiquetado nutricional
			Físico Química		• Fibra alimentaria insoluble, soluble y total
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Gluten húmedo/seco
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química	Soxhlet y gerber	• Grasa
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Índice de saponificación
			Físico Química		• Lactosa
			Físico Química		• Materia insaponificable
			Físico Química		• Materia insoluble en agua
			Físico Química		• Parámetros morfométricos
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Prueba de alcohol
			Físico Química		• Rancidez
			Físico Química		• Reacción de Eber
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Solubilidad de la proteína
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso
			Físico Química		• Bromato
			Físico Química		• Bromuros
			Físico Química		• Índice de peróxido
			Físico Química		• Yodo en sal
			Físico Química		• Vitamina C
			Físico Química		• Actividad acuosa
			Físico Química		• Pureza e impurezas en granos
			Físico Química		• Estudio de vida útil
			Físico Química	ELISA	• Aflatoxinas totales
			Físico Químico de agua		• Dureza total
			Físico Químico de agua		• Alcalinidad total
			Físico Químico de agua		• pH
			Físico Químico de agua		• Cloruro
			Físico Químico de agua		• Sólidos disueltos totales
			Físico Químico de agua		• Sabor
			Físico Químico de agua		• Olor
			Físico Químico de agua		• Cloro libre residual
			Físico Químico de agua		• Conductividad
			Físico Químico de agua		• Cianuro
			Físico Químico de agua		• Cobre
			Físico Químico de agua		• Fluoruro
			Físico Químico de agua		• Hierro
			Físico Químico de agua		• Magnesio
			Físico Químico de agua		• Manganeso
			Físico Químico de agua		• Nitrato
			Físico Químico de agua		• Nitritos
			Físico Químico de agua		• Sulfatos
			Físico Químico de agua		• Zinc
			Físico Químico de agua		• Aluminio
			Físico Químico de agua		• Amoníaco
			Físico Químico de agua		• Calcio
			Físico Químico de agua		• Cromo VI
			Físico Químico de agua		• Color
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Mohos y Levaduras
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Enterobacterias
			Microbiología de alimentos	NB 31007	• Bacterias heterotróficas
			Microbiología de alimentos	ISO 7932	• Bacillus cereus
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Físico Química		• Saponina
			Físico Química		• Gluten (húmedo, seco)
			Físico Química		• Nitritos

ANEXO DE LA R.A.N°189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
6		LABSER S.R.L.	Físico Química		• Colesterol
			Físico Química		• Ácidos grasos (saturados, poliinsaturados, insaturados)
			Físico Química		• Grasa total
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Almidón
			Físico Química		• Rancidez
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Azúcar total
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Cloruro de sodio
			Físico Química		• Bromato
			Físico Química		• Índice de peróxido
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Cenizas insolubles
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Conductividad en agua
			Físico Química		• Clasificación por tamaño (almendras)
			Físico Química		• Clasificación de grano
			Físico Química		• Análisis organoléptico
			Físico Química		• Alergenos en soya
			Físico Química		• Sólidos totales suspendidos en agua
			Físico Química		• Sólidos totales disueltos en agua
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Dureza
			Físico Química		• Alcalinidad
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Magnesio
			Físico Química	ELISA	• Aflatoxinas totales
			Físico Química	ELISA	• Ocratoxinas (café, granos de arroz, cebada, soya y derivados)
			Físico Química	Cromatografía GC/MS	• Determinación de Residuos de plaguicidas (Azinphos, bromophos, chlortenvinphos, clorpirifos, clorpirifos metil, ciflutrin, cipermetrina, deltametrin, diazinone, dicloran, fenitrotrion, fenthion, fenvalerato, F-cialotrin, malation, metil paration, paration, pendimetalin, permethrin, fosalone, teflutrin, riadimeton, triazofos) en matriz cereales y derivados.
7		Inspección y Control de Calidad SGLAB S.R.L.	Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Ceniza
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de saponificación
			Físico Química		• Materia insaponificable
			Físico Química		• Índice de yodo
			Físico Química		• Rancidez
			Físico Química		• Turbidez
			Físico Química		• Color
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Clasificación de granos
			Físico Química		• Peso por hectolitro
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Actividad uréasida
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Cadmio
			Físico Química		• Arsénico
			Físico Química		• Plomo
			Físico Química		• Cobre
			Físico Química		• Antimonio

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025						
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA						
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS	
8			Físico Química		• Zinc	
			Físico Química		• Potasio	
			Físico Química		• Grasa	
			Físico Química		• Fibra cruda	
			Físico Química		• Proteína	
			Físico Química		• Carbohidratos	
			Físico Química		• Valor energético	
			Físico Química		• Calcio	
			Físico Química		• Sodio	
			Físico Química		• Yodo en sal	
			Físico Química		• Cromo	
			Físico Química		• Sulfatos	
			Físico Química		• Carbonatos	
			Físico Química		• Reacción de Eber	
			Físico Química		• Características organolépticas	
			Físico Química		• Bromato	
			Físico Química		• Dioxido de azufre	
			Físico Química		• Mercurio	
			Servicios Integrados de Laboratorios LABSIC S.R.L.	Físico Química		• Humedad
				Físico Química		• Ceniza
		Físico Química			• Acidez	
		Físico Química			• Densidad	
		Físico Química			• Granulometría en azúcar	
		Físico Química			• Turbidez y color en azúcar	
		Físico Química			• Impurezas insolubles	
		Físico Química			• Azúcar reductor	
		Físico Química			• Sólidos solubles	
		Físico Química			• Dioxido de azufre	
		Físico Química			• Flóculos	
		Físico Química			• pH	
		Físico Química			• Clasificación y recuento de granos	
		Físico Química			• Fibra cruda	
		Físico Química			• Grasa	
		Físico Química			• Proteína	
		Físico Química			• Gluten húmedo	
		Físico Química			• Actividad ureásica	
		Físico Química			• Grado alcohólico	
		Físico Química			• Extracto seco	
Físico Química		• Diámetro y longitud de granos				
Físico Química		• Medio de cobertura en productos enlatados				
Físico Química		• Peso escurrido en productos enlatados				
Físico Química		• Fósforo				
Físico Química		• Hierro				
Físico Química		• Zinc				
Físico Química		• Prueba de cocción				
Físico Química		• Solubilidad proteica en soya				
Físico Química		• Carbohidratos				
Físico Química		• Valor energético				
Físico Química		• Características organolépticas				
Físico Química		• Peso por hectolitro				
Físico Química		• Anhídrido sulfúrico				
Físico Química		• Potasio				
Físico Química		• Cobre				
Físico Química		• Calcio				
Físico Química		• Magnesio				
9		Servicios de Laboratorio, Consultoría y Asesoría INNOVA S.R.L.	Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Aerobios mesófilos	
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Bacterias heterotróficas	
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales	
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Escherichia coli	
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Mohos y Levaduras	
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales	
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes	
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa	
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes	
			Físico Químico de agua		• Turbidez	
		Físico Químico de agua		• Nitratos		
		Físico Químico de agua		• Nitritos		
		Físico Químico de agua		• Sólidos totales disueltos		

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
10	La Paz	Laboratorio de Genética Molecular del Instituto SELADIS	Físico Químico de agua		• Hierro
			Físico Químico de agua		• Sulfatos
			Biología molecular	PCR	• Detección de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) en granos y alimentos procesados de soya y maíz en las secuencias p35s, TNOS, PAT y FMV
			Biología molecular	PCR	• Cuantificación de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) en granos y alimentos procesados de soya y maíz en las secuencias p35s, TNOS, PAT y FMV
11		Laboratorio de análisis de alimentos y aguas LAAS LAB S.R.L.	Físico Químico de agua		• Conductividad
			Físico Químico de agua		• pH
			Físico Químico de agua		• Nitratos
			Físico Químico de agua		• Color
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Anaerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Bacterias heterotróficas
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Mohos y Levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Clostridium Sulfito Reductor
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Clostridium perfringens
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Bacillus cereus
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Clostridium perfringens
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Microbiología de Alimentos	Detección	• Vibrio Cholerae
			Microbiología de Alimentos	Detección	• Listeria monocytogenes
			Microbiología de Alimentos	Detección	• Escherichia coli toxigénica (STEC) y no toxigénica
			Microbiología de Alimentos	Detección	• Campilobacter jejuni
			Biología molecular	PCR	• Escherichia coli O157:H7
			Biología molecular	PCR	• Listeria monocytogenes
			Biología molecular	PCR	• Bacillus cereus
			Biología molecular	PCR	• Staphylococcus aureus
			Biología molecular	PCR	• Salmonella spp
			Biología molecular	PCR	• Gen mcr-1
			Microbiología de Alimentos		• Prueba de esterilidad comercial
			Microbiología de Alimentos		• Evaluación de desinfectantes
			Microbiología de Alimentos	Difusión Kirby Bauer	• Pruebas de resistencia a antimicrobianos
			Microbiología de Alimentos		• Determinación de serovariedad de Salmonella y Shigella
			Físico Química		• Grado alcohólico 15°C
			Físico Química		• Esteres
			Físico Química		• Aldéhdos
			Físico Química		• Extracto seco total
			Físico Química		• Alcoholes superiores
			Físico Química		• Acidez volátil
			Físico Química		• Acidez fija
			Físico Química		• Acidez total
			Físico Química		• Grado polarimétrico
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso total
			Físico Química		• Cafelna
			Físico Química		• Goma base residual
			Físico Química		• Cenizas sulfatadas
			Físico Química		• Humedad

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
12		Instituto Nacional de Laboratorios en Salud INLASA	Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares totales
			Físico Química		• Cenizas totales
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Almidón
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Índice de saponificación
			Físico Química		• Materia insaponificable
			Físico Química		• Reacción de kreiss
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de Wairguch
			Físico Química		• Impurezas mecánicas
			Físico Química		• Densidad absoluta
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Recuento de defectos en cereales y granos de oleaginosas
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Cenizas por conductividad
			Físico Química		• Cenizas insolubles en agua
			Físico Química		• Sólidos insolubles en agua
			Físico Química		• Materias extrañas
			Físico Química		• Cenizas insolubles en HCl
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Fibra dietaria
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Extracto alcohólico
			Físico Química		• Nitrógeno total
			Físico Química		• Acidez titulable (ácido cítrico, fórmico, oleico, palmítico, láctico, tartárico, acético, sulfúrico)
			Físico Química		• Peso por hectolitro
			Físico Química		• Extracto acuoso
			Físico Química		• Extracto de mosto original
			Físico Química		• Extracto real
			Físico Química		• Extracto real,
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química	ELISA	• Gliadina
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Recuento de defectos en frutas y cereales
			Físico Química		• Extracto etéreo
			Físico Química		• Clasificación de granos, ancho y longitud
			Físico Química		• Prolina
			Físico Química		• Nitrógeno amínico
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Pectina cualitativa y cuantitativa
			Físico Química		• Azúcar invertido
			Físico Química		• Sacarosa
			Físico Química		• Actividad ureásica
			Físico Química		• Actividad diastásica
			Físico Química		• Hidroximetilfurfural
			Físico Química		• Glucosidasa
			Físico Química		• Uniformidad
			Físico Química		• Prueba de hidratación
			Físico Química		• Lactosa
			Físico Química		• Sólidos en suspensión
			Físico Química		• Cloruros
			Físico Química		• Reacción de Eber
			Físico Química		• Detección de especie
			Físico Química		• Prueba de cocción
			Físico Química		• Prueba de gelificación
			Físico Química		• Saponina
			Físico Química		• Punto de fusión
			Físico Química		• Punto de congelación
			Físico Química		• Determinación de gas sulfhídrico
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso total
			Físico Química		• Nitrógeno básico volátil total
			Físico Química		• Prueba de cocción
			Físico Química		• Vitamina A
			Físico Química		• Vitamina C
			Físico Química		• Vitamina B1 (tiamina)
			Físico Química		• Vitamina B2 (riboflavina)
			Físico Química		• Niacina
			Físico Química		• Ácido fólico
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Zinc
			Físico Química	Cromatografía GC/MS	• Ácidos grasos
			Físico Química		• Carbohidratos disponibles
			Físico Química		• Análisis sensorial de alimentos
			Físico Química		• Análisis completo de sal
			Físico Química		• Yodo en sal
			Físico Química		• Valor energético

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
13			Físico Química		· Valor energético
			Físico Química		· Clasificación de: piña, papaya, mango, banano, durazno fresco, frutilla, tuna, carambola, almendra, naranja, lima-limón, mandarina, nuez amazónica, haba seca.
			Físico Química		· Nitrato de sodio
			Físico Química	ELISA	· Aflatoxinas totales y M1
			Físico Química		· Bromato de potasio
			Físico Química		· Colorantes
			Físico Química		· Metanol
			Físico Química		· Benzoato
			Físico Química		· Sacarina
			Físico Química		· Ciclamato
			Físico Química		· Caramelo
		Laboratorio de Salud Ambiental del Instituto Nacional de Laboratorios en Salud INLASA	Biología molecular	PCR	· Detección y cuantificación de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) en granos y alimentos elaborado a base de maíz, soya y/o trigo.
			Biología molecular	PCR	· Identificación de gen endógenos de maíz, soya y trigo.
			Físico Químico de agua		· pH
			Físico Químico de agua		· Conductividad
			Físico Químico de agua		· Turbidez
			Físico Químico de agua		· Cloro libre
			Físico Químico de agua		· Sólidos totales disueltos
			Físico Químico de agua		· Alcalinidad total
			Físico Químico de agua		· Dureza total
			Físico Químico de agua		· Aluminio
			Físico Químico de agua		· Fosfatos
			Físico Químico de agua		· Cobre
			Físico Químico de agua		· Hierro total
			Físico Químico de agua		· Manganeseo
			Físico Químico de agua		· Nitratos
			Físico Químico de agua		· Nitritos
			Físico Químico de agua		· Sulfatos
			Físico Químico de agua		· Demanda química de oxígeno
			Físico Químico de agua		· Cromo total
			Físico Químico de agua		· Amonio
			Físico Químico de agua		· Cianuro
			Físico Químico de agua		· Índice de Langelier
			Físico Químico de agua		· Temperatura
			Físico Químico de agua		· Magnesio
			Físico Químico de agua		· Fluoruro
			Físico Químico de agua		· Cloruros
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Aerobios mesófilos
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Heterotróficas
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Mohos y levaduras
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Staphylococcus aureus</i>
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	· <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Detección NB/ISO 6579	· <i>Salmonella spp</i>
			Físico Química		· Acidez total
			Físico Química		· Almidón
			Físico Química		· Antimonio
			Físico Química		· Arsénico
			Físico Química		· Acidez libre
			Físico Química		· Acidez volátil
			Físico Química		· Agua agregada

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
14	Tarija	Centro de Análisis Investigación y Desarrollo CEANID	Físico Química		• Anhídrido sulfuroso libre
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso total
			Físico Química		• Azúcares no reductores
			Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares totales
			Físico Química		• Bromato de potasio
			Físico Química		• Benzoato
			Físico Química		• Cadmio
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Cenizas sulfatadas
			Físico Química		• Ciclamatos
			Físico Química		• Cobalto
			Físico Química		• Cobre
			Físico Química		• Color
			Físico Química		• Colorantes
			Físico Química		• Cromo
			Físico Química		• Cloruro de sodio
			Físico Química		• Conductividad eléctrica
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Extracto real
			Físico Química		• Extracto seco total
			Físico Química		• Extracto aparente
			Físico Química		• Extracto del mosto original
			Físico Química		• Extracto seco libre
			Físico Química		• Fibra
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Grado de fermentación real
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Materiales volátiles
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Índice de solubilidad
			Físico Química		• Lactosa
			Físico Química		• Lípidos totales
			Físico Química		• Litio
			Físico Química		• Magnesio
			Físico Química		• Manganeso
			Físico Química		• Metanol
			Físico Química		• Materia insoluble en agua
			Físico Química		• Nitrógeno amoniacal
			Físico Química		• Nitrógeno básico volátil total
			Físico Química		• Nitrógeno total
			Físico Química		• Níquel
			Físico Química		• Nitritos
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Plomo
			Físico Química		• Potasio
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Prueba de frío
			Físico Química		• Polarización
			Físico Química		• Prueba de coacción
			Físico Química		• Pureza
			Físico Química		• Rancidez
			Físico Química		• Sacarina
			Físico Química		• Sodio
			Físico Química		• Sólidos insolubles
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Sulfatos
			Físico Química		• Sacaros aparente
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Vitamina A
			Físico Química		• Yodo
			Físico Química		• Zinc
			Físico Química		• Esteres
			Físico Química		• Aldehidos
			Físico Química		• Furfural
			Físico Química		• Alcoholes superiores
			Físico Química		• Ión ferrocianuro
			Físico Químico de agua		• Olor
			Físico Químico de agua		• Sabor
			Físico Químico de agua		• Alcalinidad total
			Físico Químico de agua		• Antimonio
			Físico Químico de agua		• Arsénico
			Físico Químico de agua		• Cadmio
			Físico Químico de agua		• Calcio
			Físico Químico de agua		• Cianuros
			Físico Químico de agua		• Cloro residual
			Físico Químico de agua		• Cloruros
			Físico Químico de agua		• Cobre
			Físico Químico de agua		• Color
			Físico Químico de agua		• Conductividad eléctrica
			Físico Químico de agua		• Cromo
			Físico Químico de agua		• Dureza total
			Físico Químico de agua		• Hierro
			Físico Químico de agua		• Magnesio
			Físico Químico de agua		• Manganeso
			Físico Químico de agua		• Mercurio

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
15		Centro Vitivinícola Tarija CEVITA	Físico Químico de agua		• Níquel
			Físico Químico de agua		• Nitratos
			Físico Químico de agua		• Nitratos
			Físico Químico de agua		• Nitrógeno amoniacal
			Físico Químico de agua		• pH
			Físico Químico de agua		• Plomo
			Físico Químico de agua		• Sodio
			Físico Químico de agua		• Sólidos totales disueltos
			Físico Químico de agua		• Sulfatos
			Físico Químico de agua		• Turbiedad
			Físico Químico de agua		• Zinc
			Físico Química		• Alcohol
			Físico Química		• Acidez total
			Físico Química		• Acidez volátil
			Físico Química		• Dióxido de azufre total SO ₂
			Físico Química		• Dióxido de azufre libre SO ₂
			Físico Química		• Azúcar reductores
			Físico Química		• Azúcar invertido
			Físico Química		• Extracto seco
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Metanol
			Físico Química		• Densidad
			Físico Química		• Cobre
			Físico Química		• Ión ferricianuro
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Esteres
			Físico Química		• Aldehidos
			Físico Química		• Alcoholes superiores
			Físico Química		• Furfural
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso total
			Físico Química		• Color
			Físico Química		• IPT
16		Unidad Nacional de Laboratorios UNALAB – SENASAG (Cochabamba)	Microbiología de Alimentos	Recuento	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Bacterias heterotróficas
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• <i>Staphylococcus aureus</i>
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• <i>Clostridium sulfito reductor</i>
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• <i>Clostridium perfringens</i>
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• <i>Staphylococcus aureus</i>
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• <i>Clostridium perfringens</i>
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• <i>Salmonella spp</i>
			Microbiología de Alimentos	Detección	• <i>Listeria monocytogenes</i>
			Microbiología de Alimentos	Detección	• <i>Escherichia coli</i> O157:H7
			Microbiología de Alimentos	Detección	• <i>Bacillus cereus</i>
			Microbiología de Alimentos		• Esterilidad comercial

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
			Físico Química		• Acidez total
			Físico Química		• Acidez volátil
			Físico Química		• Acidez fija
			Físico Química		• Actividad ureásica
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Cenizas totales
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química		• Gluten total
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Granulometría
			Físico Química		• Grasa
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Extracto seco
			Físico Química		• Índice de peróxidos
			Físico Química		• Metanol
			Físico Química		• Nitritos
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Proteína soluble
			Físico Química		• Proteína total
			Físico Química		• Recuento de fruta
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Anhídrido sulfuroso
			Físico Químico de agua		• Dureza
			Físico Químico de agua		• Cloruros
			Físico Químico de agua		• Manganeseo
			Físico Químico de agua		• Zinc
			Físico Químico de agua		• Nitritos
			Físico Químico de agua		• Sulfatos
			Físico Químico de agua		• Turbidez
			Físico Químico de agua		• Hierro
			Físico Químico de agua		• Sólidos totales disueltos
		Centro de alimentos y productos Naturales CAPN	Microbiología de Alimentos	Recuento	• Aerobios.mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Clostridium sulfito reductor
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Bacillus cereus
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento placa rehidratable (petrifilm)	• Enterobacterias
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de Alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Microbiología de Alimentos	Detección ISO 11290	• Listeria monocytogenes
			Físico Química		• Absorción de aceite
			Físico Química		• Acidez en grasa
			Físico Química		• Acidez total
			Físico Química		• Actividad acuosa
			Físico Química		• Actividad ureásica
			Físico Química		• Análisis de aroma
			Físico Química		• Almidón total
			Físico Química		• Azúcares reductores
			Físico Química		• Azúcares totales
			Físico Química		• Bromato de potasio
			Físico Química		• Benzoato de sodio
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Clasificación de granos
			Físico Química		• Cloruros
			Físico Química		• Análisis de color
			Físico Química		• Consistencia
			Físico Química		• Densidad
			Físico química		• Diámetro
			Físico Química		• Digestibilidad proteica
			Físico Química		• Análisis de etiqueta nutricional
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Fibra celulosa

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
18			Físico Química		• Fósforo
			Físico química		• Gluten
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Granulometría
			Físico Química	Gerber	• Grasa
			Físico Química		• Hidratos de carbono
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Índice de peróxido
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Índice de yodo
			Físico Química		• Insolubles en acetona
			Físico Química		• Análisis de longitud
			Físico Química		• Magnesio
			Físico Química		• Manganeso
			Físico Química	GC	• Metanol
			Físico Química		• Nitratos
			Físico Química		• Número de almendras por libra
			Físico Química		• Análisis de olor
			Físico Química	GC	• Perfil de ácidos grasos
			Físico Química		• pH
			Físico Química		• Potasio
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química	Kreis	• Rancidez
			Físico Química		• Análisis de sabor
			Físico Química		• Sacarosa aparente
			Físico Química		• Sodio
			Físico Química		• Sólidos insolubles en agua
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Solubilidad proteica
			Físico Química		• Taninos
			Físico Química		• Viscosidad
			Físico Química		• Vitamina C
			Físico Química		• Yodo en sal
			Físico Química		• Zinc
			Físico Química		• Deshidratado por liofilización.
			Físico Química		• Grado de madurez
			Físico Química		• Microfotografía
			Físico Química		• Textura
			Físico Química		• Glucosa añadida
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Sólidos solubles en sal de mesa
			Físico Química		• Aceites esenciales totales
			Físico Química		• Determinación de peso
			Físico Química		• Determinación de volumen
			Físico Química	HPLC	• Aflatoxinas (B1, G1, B2, G2)
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• <i>Escherichia coli</i>
			Físico Química	Recuento	• Heterotróficas
			Microbiología de Alimentos	Recuento	• Mohos y levaduras
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de Alimentos	Filtración por membrana	• <i>Pseudomona aeruginosa</i>
			Físico Química		• Características organolépticas
			Físico Química		• Acidez total
			Físico Química		• Almidón cualitativo
			Físico Química		• Almidón cuantitativo
			Físico Química		• Actividad diastásica
			Físico Química		• Bromato cualitativo
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Cenizas totales
			Físico Química		• Colorante a la lana
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Gluten húmedo
			Físico Química		• Gluten seco
			Físico Química		• Prueba de Eber
			Físico Química		• Grado alcohólico
			Físico Química		• Sustancias insolubles
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química	Gerber	• Grasa total
			Físico Química		• Hidroximetilfurfural
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Metanol

Laboratorio de Alimentos y Nutrición LAN

ANEXO DE LA R.A.N°189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
			Físico Química		• Nitritos
			Físico Química		• Proteínas
			Físico Química		• Sacarosa (azúcares totales)
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Químico de agua		• pH
			Físico Químico de agua		• Cloro total
			Físico Químico de agua		• Cloro residual
			Físico Químico de agua		• Turbidez
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Mohos y levaduras
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Clostridium sulfito reductor
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Clostridium perfringens
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Clostridium perfringens
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp
			Físico Química		• Humedad
			Físico Química		• Cenizas
			Físico Química		• Grasa total
			Físico Química		• Carbohidratos
			Físico Química		• Fibra cruda
			Físico Química		• Cafeína
			Físico Química		• Taurina
			Físico Química		• Melanól
			Físico Química		• Etanol
			Físico Química		• Proteína
			Físico Química		• Acidez
			Físico Química		• Valor energético
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Gluten cuantitativo
			Físico Química		• Azúcar reductor
			Físico Química		• Azúcar no reductor
			Físico Química		• Azúcares totales
			Físico Química		• Índice de yodo
			Físico Química		• Índice de saponificación
			Físico Química		• Índice de acidez
			Físico Química		• Índice de refracción
			Físico Química		• Viscosidad
			Físico Química	Cualitativo	• Rancidez
			Físico Química		• Alcoholes en azúcar
			Físico Química		• Características organolépticas
			Físico Química		• Sólidos totales
			Físico Química		• Sólidos no grasos
			Físico Química		• Impurezas solubles en aceites y grasas
			Físico Química		• Materia volátil en aceites (humedad)
			Físico Química		• Ácidos grasos libres en aceite (acidez)
			Físico Química		• Densidad relativa
			Físico Química		• Sales de bromato
			Físico Química		• Bifenilos policlorados (PCBs)
			Físico Química		• Hidrocarburos poliaromáticos
			Físico Química		• Sólidos solubles
			Físico Química		• Calcio
			Físico Química		• Potasio
			Físico Química		• Magnesio
			Físico Química		• Fósforo
			Físico Química		• Aluminio
			Físico Química		• Boro
			Físico Química		• Cobre
			Físico Química		• Hierro
			Físico Química		• Manganeseo
			Físico Química		• Molibdeno
			Físico Química		• Sodio

Cochabamba

Laboratorio Centro de Investigaciones Químicas CIQ

ANEXO DE LA R.A.N°189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
20			Físico Química		• Zinc
			Físico Química		• Cadmio
			Físico Química		• Arsénico
			Físico Química		• Plomo
			Físico Química		• Cromo
			Físico Química		• Mercurio
			Físico Química		• Vitaminas hidrosolubles B1 Tiamina B3 Acido nicotínico/niacinamida B5 Acido pantoténico B6 Piridoxina B7 Biotina B9 Acido fólico/folato B12 Cianocobalamina C ácido ascórbico
			Físico Química		• Vitaminas liposolubles A Retinol D2 Ergocalciferol D3 Colecalciferol E Tocoferol K1 Filoquinona K2 Menaquinona K3 Menadiona
			Físico Química		• Betacaroteno
			Físico Química		• Perfil de ácidos grasos
			Físico Química		• Perfil de aminoácidos
			Físico Química		• Presencia de edulcorantes
			Físico Química		• Ocratoxina A
			Físico Química		• Vomitoxin
			Físico Química	HPLC	• Aflatoxinas (B1, G1, B2, G2)
			Físico Química		• Edulcorantes
			Físico Química		• Cuantificación de edulcorantes artificiales
			Físico Química		• Cuantificación de colorantes
			Físico Química		• Determinación de residuos de plaguicidas en matriz vegetal.
			Físico Química		• Determinación de residuos de plaguicidas en matriz vegetal.
			Físico Químico de agua		• Temperatura
			Físico Químico de agua		• Turbidez
			Físico Químico de agua		• Color
			Físico Químico de agua		• Olor
			Físico Químico de agua		• Conductividad
			Físico Químico de agua		• Acidez
			Físico Químico de agua		• Alcalinidad total
			Físico Químico de agua		• Bicarbonatos
			Físico Químico de agua		• Calcio
			Físico Químico de agua		• Carbonatos
			Físico Químico de agua		• Cloro libre
			Físico Químico de agua		• Cloro total
			Físico Químico de agua		• Cloruros
			Físico Químico de agua		• Dureza
			Físico Químico de agua		• Hierro ferroso
			Físico Químico de agua		• Hierro total
			Físico Químico de agua		• Nitritos
			Físico Químico de agua		• Nitratos
			Físico Químico de agua		• Sólidos totales
			Físico Químico de agua		• Sulfatos
			Físico Químico de agua		• Fósforo
		Servicio de Laboratorio para Alimentos y Agua - ALILAB	Microbiología de alimentos	Recuento	• Aerobios mesófilos
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Bacterias heferotróficas
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Mohos y levaduras
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Staphylococcus aureus
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Enterobacterias
			Microbiología de alimentos	Recuento	• Clostridium perfringens
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	• Escherichia coli
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Pseudomona aeruginosa
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	• Clostridium perfringens
			Microbiología de alimentos	Detección NB/ISO 6579	• Salmonella spp

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Aerobios mesófilos
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Mohos y levaduras
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Staphylococcus aureus</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Clostridium sulfito reductor</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Bacillus cereus</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento	· Enterobacterias
			Microbiología de alimentos	Recuento	· <i>Clostridium perfringens</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratante (petrifilm)	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratante (petrifilm)	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratante (petrifilm)	· <i>Staphylococcus aureus</i>
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratante (petrifilm)	· Enterobacterias
			Microbiología de alimentos	Recuento placa rehidratante (petrifilm)	· Mohos y levaduras
			Microbiología de agua	· Filtración por membrana	· Coliformes totales
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· <i>Clostridium sulfito reductor</i>
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· <i>Clostridium perfringens</i>
			Microbiología de agua	Filtración por membrana	· Bacterias heterotróficas
			Microbiología de alimentos	Filtración por membrana	· <i>Streptococcus faecalis</i>
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· Coliformes totales
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· Coliformes termotolerantes
			Microbiología de alimentos	Número Más Probable (semicuantitativo)	· <i>Escherichia coli</i>
			Microbiología de alimentos	Detección NB/ISO 6579	· <i>Salmonella</i> spp
			Microbiología de alimentos	Detección ISO 11290	· <i>Listeria monocytogenes</i>
			Microbiología de alimentos	BAM/FDA	· <i>Escherichia coli</i> O157:H7
			Microbiología de alimentos	Detección	· Esterilidad comercial
			Físico Química	Titulación	· Acidez
			Físico Química	Sensorial	· Características organolépticas
			Físico Química	Titulación	· Azúcares reductores
			Físico Química	Titulación	· Azúcares totales
			Físico Química	Titulación	· Benzoato de sodio
			Físico Química	Titulación	· Bromatos
			Físico Química	Gravimétrico	· Cenizas
			Físico Química	Gravimétrico	· Cenizas insoluble en ácido
			Físico Química	Gravimétrico	· Cenizas solubles en agua
			Físico Química	Gravimétrico	· Cenizas insolubles en agua
			Físico Química	AAS	· Calcio
			Físico Química	AAS	· Hierro
			Físico Química	Espectrofotometría UV-VIS	· Fósforo
			Físico Química	Volumen	· Volumen de producto
			Físico Química	Gravimétrico	· Extracto seco
			Físico Química	Gravimétrico	· Gluten
			Físico Química	Picnometría	· Grado alcohólico
			Físico Química	Cálculo	· Hidratos de carbono
			Físico Química	Gravimétrico	· Grasas
			Físico Química	Gravimétrico	· Humedad
			Físico Química	Titulación	· Índice de peróxidos
			Físico Química	Titulación	· Índice de yodo
			Físico Química	Espectrofotometría UV-VIS	· Nitritos
			Físico Química	Espectrofotometría UV-VIS	· Nitratos
			Físico Química	Electrometría	· pH
			Físico Química	Kjedahl	· Proteína
			Físico Química	Gravimétrico	· Sólidos insolubles
			Físico Química	Gravimétrico	· Sólidos solubles

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA

No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
21		Servicios de Análisis Químicos y Calidad de Agua AQUALAB S.R.L.	Físico Química	Calculo	• Valor energetico
			Físico Química	Picnometría	• Densidad relativa
			Físico Química	Titulacion	• Vitamina C
			Físico Química	Gravimetrico	• Fibra cruda
			Físico Química	Electrometria	• Actividad ureasica
			Físico Química	Gravimetrico	• Impurezas en granos
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Taninos
			Físico Química	cuallitativo	• Reaccion de eber
			Físico Química	cuallitativo	• Reaccion de gas sulhidrico
			Físico Química	Fotometria de llama	• Sodio
			Físico Química	Fotometria de llama	• Potasio
			Físico Química	AAS	• Magnesio
			Físico Química	Fotometria de llama	• Lilio
			Físico Química	AAS	• Manganeso
			Físico Química	AAS	• Bario
			Físico Química	AAS	• Cromo
			Físico Química	AAS	• Niquel
			Físico Química	AAS	• Cobre
			Físico Química	AAS	• Zinc
			Físico Química	AAS	• Plata
			Físico Química	AAS	• Aluminio
			Físico Química	AAS-GH	• Mercurio
			Físico Química	AAS	• Cadmio
			Físico Química	AAS	• Plomo
			Físico Química	AAS-GH	• Arsenico
			Físico Química	AAS-GH	• Antimonio
			Físico Química	AAS-GH	• Selenio
			Físico Química	Gravimetrico	• Grasa en lacteos
			Físico Química	Titulacion	• Cloruros
			Físico Química	Gravimetrico	• Sulfatos
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Metanol
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Furfural
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Esteres
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Aldehidos
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Alcoholes superiores
			Físico Química	Titulacion	• Actividad diastasica
			Físico Química	Electrometria	• Conductividad electrica
			Físico Química	Enzimatico	• Fibra dietaria total
			Físico Química	Enzimatico	• Fibra dietaria insoluble
			Físico Química	Enzimatico	• Fibra dietaria soluble
			Físico Química	Gravimetrico	• Solidos totales
			Físico Química	Gravimetrico	• Solidos no grasos
			Físico Química	Espuma	• Saponinas
			Físico Química	Espectrofotometria UV-VIS	• Colorantes artificiales
			Físico Química	Titulacion	• Anhido sulfuroso total
			Físico Química	Gravimetrico	• Cenizas sulfatadas
			Físico Química	Gravimetrico	• Cenizas insolubles sulfatadas
			Físico Química	Gravimetrico	• Extracto acuoso
			Físico Química	Gravimetrico	• Extracto alcoholico
			Físico Química	Calculo	• Grado de fermentacion
			Físico Química	Lectura directa	• Prueba de frio
			Físico Química	Titulacion	• Nitrogeno amoniacal
			Físico Química	Titulacion	• Cianuros
			Físico Química	Titulacion	• Acido cianhidrico
			Físico Química	Titulacion	• Almidon
			Físico Química	ELISA	• Gluten total
			Físico Química	Titulacion	• Azucar total
			Físico Química	Gravimetrico	• Impurezas en aceite
			Físico Química	Titulacion	• Indice de saponificacion
			Físico Química	AAS	• Estaño
			Físico Química	Diseño Experimental	• tiempo de vida util
			Físico Química	Titulacion	• Ion ferricianuro
			Físico Química	ELISA	• Aflatoxinas
			Físico Químico de agua	Electrometria	• Conductividad electrica
			Físico Químico de agua	Electrometria	• pH
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Acidez
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Alcalinidad
			Físico Químico de agua	Calculo	• Bicarbonatos
			Físico Químico de agua	Calculo	• Carbonatos
			Físico Químico de agua	Calculo	• Oxhidrilos
			Físico Químico de agua	Nefelometrico	• Turbidez
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Dureza total
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Dureza permanente
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Calcio
			Físico Químico de agua	Calculo	• Magnesio
			Físico Químico de agua	Titulacion	• Cloruros
			Físico Químico de agua	Nefelometrico	• Sulfatos
			Físico Químico de agua	Gravimetrico	• Solidos totales
			Físico Químico de agua	Gravimetrico	• Solidos disueltos
			Físico Químico de agua	Gravimetrico	• Solidos suspendidos
			Físico Químico de agua	Ion selectivo	• Nitrogeno amoniacal
			Físico Químico de agua	AAS	• Hierro total
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Hierro Ferrroso
			Físico Químico de agua	AAS	• Manganeso
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Cloro residual
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Nitrilos
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Nitratos
			Físico Químico de agua	AAS	• Cromo
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Fosforo
			Físico Químico de agua	AAS	• Cadmio
			Físico Químico de agua	AAS	• Bario
			Físico Químico de agua	Espectrofotometria UV-VIS	• Boro

ANEXO DE LA R.A.Nº189/2025					
LISTA DE LABORATORIOS MIEMBROS DE LA RELOAA Y CAPACIDAD ANALÍTICA					
No.	DEPARTAMENTO	NOMBRE LABORATORIO	ÁREA	MÉTODO DE ANALISIS	PARÁMETROS
			Físico Químico de agua	Espectrofotometría UV-VIS	Fenoles
			Físico Químico de agua	AAS	Zinc
			Físico Químico de agua	AAS-GH	Arsenico
			Físico Químico de agua	Espectrofotometría UV-VIS	Color
			Físico Químico de agua	Sensorial	Características organolépticas
			Físico Químico de agua	Lectura directa	Temperatura
			Físico Químico de agua	AAS-GH	Selenio
			Físico Químico de agua	AAS	Plomo
			Físico Químico de agua	AAS	Cobre
			Físico Químico de agua	Espectrofotometría UV-VIS	Fluoruros
			Físico Químico de agua	AAS	Aluminio
			Físico Químico de agua	AAS-GH	Mercurio
			Físico Químico de agua	calculo	Índice de Langelier
			Físico Químico de agua	Titulación	Índice de permanganato
			Físico Químico de agua	Fotometría de llama	Sodio
			Físico Químico de agua	Fotometría de llama	Potasio
			Físico Químico de agua	Diseño Experimental	Demanda de cloro
			Físico Químico de agua	AAS	Niquel
			Físico Químico de agua	AAS-GH	Antimonio
			Físico Químico de agua	Espectrofotometría UV-VIS	Cianuro libre
			Físico Químico de agua	Ion selectivo	Cloraminas
			Físico Químico de agua	Espectrofotometría UV-VIS	Demanda Química de Oxígeno
			Físico Químico de agua	AAS	Estaño
22	Beni	Laboratorio de Control de Alimentos de Riberalta LABCAR	Físico Química		Acidez
			Físico Química		Índice de peróxido
			Físico Química		Humedad
			Físico Química	HPLC	Rancidez
23	Potosí	Laboratorio Municipal de Villazón	Físico Química		Aflatoxinas (B1, G1, B2, G2)
			Físico Química		Humedad
			Físico Química		Proteína
			Físico Química		Cenizas
			Físico Química		Acidez total (harina de trigo)
			Físico Química		Gluten húmedo
			Físico Química		Gluten seco
			Físico Química		Hierro
			Físico Química		Yodo en sal
			Físico Química		Grasa
			Físico Química		Fibra cruda
			Físico Química		Sólidos totales
			Físico Química		Densidad
			Físico Química		pH
			Físico Química		Valor energético
			Físico Química		Carbohidratos
24	Potosí	Laboratorio de Bromatología SEDES Potosí	Físico Química		Yodo en sal
			Físico Químico de agua		Cianuro
			Físico Químico de agua		Nitratos
			Físico Químico de agua		Nitritos
			Físico Químico de agua		pH
			Físico Químico de agua		Conductividad
			Físico Químico de agua		Sólidos totales disueltos
			Físico Químico de agua		Sulfatos
25	Pando	Laboratorio de Aguas y Alimentos de la Universidad Amazonica de Pando	Físico Química		Hierro
			Físico Química		Conductividad
			Físico Química		pH
			Físico Química		Turbidez