



CATÁLOGO DE SERVICIOS

📍 **Quito:** Juan Ignacio Pareja Oe5-97 y Simón Cárdenas. **Guayaquil:** Urb. Albatros, manzana 5 solar 17, Calle Albatroz. **Cuenca:** Calle Imbabura 103 y Av. 12 de Abril (Sector el Batán) **Loja:** Ramón Pinto y Mercadillo (Edf. Ortiz Vega 359-24 2do piso Of. 103)

☎ **Quito:** 099 923 6287, 099 597 1561-098 547 2667, **Guayaquil:** 098 935 4204, **Cuenca:** 099 277 1761, **Loja:** 098 468 3884

 @LaboratorioLASA

 @LasaLaboratorio

 @laboratoriolasa

 Laboratorio Lasa



Con la convicción que el mercado ecuatoriano es propicio para un centro de análisis de alimentos nació Laboratorio de Aguas, Suelos y Alimentos (Lasa) hace 28 años en la ciudad de Quito.

Actualmente, Laboratorio Lasa trabaja con más de 500 firmas productoras de alimentos y cosméticos, emprendedores y empresas a escala nacional, entregando resultados mediante análisis en diferentes áreas (físicoquímicos, bromatológicos, ambientales y microbiológicos) con equipos de vanguardia, aplicando metodologías clásicas y técnicas instrumentales modernas.

Además, se cuenta con dos acreditaciones: Norma ISO/IEC 17025:2018, emitida por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano, e ISO/IEC 17025:2017 A2LA (American Association for Laboratory Accreditation).

Adicionalmente, se incentiva la investigación, el desarrollo y la innovación continua de nuevos métodos, por lo que de esta manera se ha convertido en el laboratorio privado con el mayor número de parámetros acreditados en tabla nutricional en el país.

¿Por qué elegir a Laboratorio LASA?

Laboratorio Lasa realiza ensayos acreditados y reconocidos en el mundo con equipos únicos en el país de última tecnología y personal calificado. Como objetivo principal garantiza confianza en los resultados de control de calidad de procesos, materia prima y ayudando al cumplimiento de normativas nacionales, FDA y de la Unión Europea en productos terminados y en efluentes industriales.

AGUAS

La determinación analítica es indispensable para los diferentes procesos industriales materias primas, y fundamentalmente para caracterizar aguas de consumo, naturales, de desecho o residuos industriales.

Los departamentos de Físicoquímica Ambiental y Microbiología en Laboratorio Lasa realiza análisis de diferentes tipos de aguas, tales como:

-  Agua de consumo (embotellada, potables, materia prima, minerales)
-  Aguas naturales (rio, vertiente, superficiales, subterráneas, marinas)
-  Aguas de proceso (utilizadas en operaciones de procesos industriales como el intercambio de calor)
-  Aguas residuales (descargas al alcantarillado)

La mayoría de los ensayos requeridos en la Norma INEN 1108, ARCSA, TULSMA.

MÉTODOS / TÉCNICAS

-  Espectrofotometría
-  Volumetrías
-  Gravimetrías
-  Cromatografía de gases - CG
-  Cromatografía Líquida de alto rendimiento - HPLC
-  ICP - MS



ALIMENTOS

Los análisis bromatológicos son de suma importancia a nivel artesanal e industrial por cumplimiento de normativas para la obtención de Notificación Sanitaria, para el conocimiento del consumidor y controles internos de calidad.

Realizamos los principales análisis para elaborar tablas nutricionales, semáforos, controles de calidad y tiempo de vida útil.

Los departamentos de Bromatología y Microbiología en Laboratorio Lasa realizan análisis de diferentes tipos de alimentos como:

-  Harinas y derivados
-  Cárnicos y derivados
-  Lácteos y derivados
-  Hortalizas y verduras
-  Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
-  Cacao y derivados
-  Materias primas
-  Suplementos alimenticios, entre otros.



MONITOREO AMBIENTAL

El departamento Ambiental de Laboratorio Lasa es un soporte para que su empresa pueda cumplir con el Plan de Manejo Ambiental:

- 🗑️ Monitoreo y análisis de descargas líquidas
- 🗑️ Suelos y lodos
- 🗑️ Mediciones de ruido ambiental
- 🗑️ Emisiones a la atmósfera

Así como control de la calidad de agua para consumo y de aguas naturales. Contamos con muestreo de aguas residuales acreditado y entregamos un informe de campo con los requisitos que exigen las entidades de control.



CONTROL DE SUPERFICIES Y AMBIENTES

El análisis microbiológico de superficies y control de ambiente nos ayuda a determinar la carga microbiana, presencia y ausencia de patógenos que puedan estar en un área, el ambiente, o manipulador. Además, nos ayuda a evaluar procesos de validaciones antes y después de una desinfección.

Se utilizan las siguientes técnicas acreditadas de muestreo:

- 🧫 Control de superficies vivas (manos) por el método de hisopo/enjuague.
- 🧫 Control de superficies inertes por el método de hisopo/esponja.
- 🧫 Control microbiológico de ambientes.



SUPERFICIES

Ensayos acreditados por técnica PLacas 3M™ Petrifilm™:

- 🧫 Recuento de aerobios mesófilos
- 🧫 Recuento de enterobacterias y coliformes totales
- 🧫 Recuento de hongos/levaduras

Ensayos acreditados por técnica Assurance® GDS (PCR en tiempo real):

Detección de *Salmonella* spp

Detección de *Listeria monocytogenes*

AMBIENTES

- 🧫 Pasivo o de sedimentación
- 🧫 Activo o de impacto

OTROS SERVICIOS

Los análisis físico-químicos son indispensables para las caracterizaciones de diversos productos.

En Laboratorio Lasa realizamos diferentes parámetros de control en:

-  Fertilizantes
-  Productos veterinarios
-  Desinfectantes
-  Cosméticos
-  Migración de metales
-  Pesticidas
-  Productos químicos
-  Detergentes
-  Desengrasantes
-  Cannabis
-  Minería
-  Productos naturales y suplementos alimenticios

MÉTODOS / TÉCNICAS

-  Espectrofotometría
-  Cromatografía Líquida de alto rendimiento - HPLC
-  Cromatografía de gases - CG
-  Volumetrías
-  Gravimetrías
-  ICP - MS



ACREDITACIONES



Acreditación N° **SAE LEN 06-002**
LABORATORIO DE ENSAYOS

Acreditación SAE

Otorgada por el Servicio
de Acreditación Ecuatoriano



ACCREDITED
CERT #5224.01
CERT #5224.02

Acreditación A2LA

Otorgada por la
American Association
for Laboratory
Accreditation de Estados Unidos.

Ver nuestro alcance específico de acreditación en las páginas oficiales. www.laboratoriolasa.com

ALIANZAS ESTRATÉGICAS:

- Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas
- Cámara de Comercio Ecuatoriano Americana
- Cámara de Comercio de Quito



Asociación Nacional de Fabricantes
de Alimentos y Bebidas



CÁMARA
DE COMERCIO
DE QUITO

NORMAS DE REFERENCIA:

- INEN
- Codex Alimentarius
- AOAC
- ISO
- FDA
- EPA
- ASTM
- APHA
- FAO
- USP

