

Oficializada la certificación de Calidad ISO 9001 para el LAFS

El pasado 8 de marzo se llevó a cabo la ceremonia oficial de entrega del Certificado de Calidad ISO 9001 otorgado por el ICONTEC al Laboratorio de Análisis Foliare y de Suelos de Cenipalma por la excelencia en la prestación de sus servicios.

El Laboratorio de Análisis Foliare y de Suelos de Cenipalma se encuentra entre los pioneros, a nivel nacional en su rama, en obtener el certificado ISO 9001-2000, catalogación que lo sitúa entre los laboratorios más confiables del país, en términos de calidad y de mejora continua.

Por parte del Centro asistieron al evento: María del Pilar Triana, Directora del LAFS, Nelson Orlando Flores, Jefe del Sistema de Gestión de Calidad y Martha Ligia Guevara, Asistente de la Dirección Ejecutiva.

Cenipalma desea compartir este logro con todos los palmicultores y las personas asociadas al gremio, agradeciendo la confianza y el apoyo depositado en nuestro trabajo para así continuar comprometidos con un trabajo de excelente calidad y seguir con el correcto funcionamiento en todos nuestros procesos.

La certificación obtenida redunda en beneficio para el sector palmicultor colombiano porque garantiza que la información de resultados de análisis de muestras foliares y de suelos, como parte de los soportes técnicos más importantes para el establecimiento y mantenimiento del cultivo, es una herramienta confiable y comparable a nivel internacional. ☞



María del Pilar Triana, Directora del LAFS y Martha Ligia Guevara, asistente de Dirección Ejecutiva de Cenipalma

de composición de alimentos

los análisis físicos y químicos en los alimentos seleccionados. Cenipalma, con su Laboratorio de Caracterización de Aceites (LCA), participó y cumplió satisfactoriamente con los requerimientos del ICBF, colocándose al mismo nivel de los de su estilo en el ámbito nacional.

El LCA ingresó al programa con los análisis de perfil de ácidos grasos, vitamina A y carotenos totales en muestras de alimentos. Es importante mencionar que el laboratorio también ofrece otros análisis especializados en grasas y aceites, tales como ácidos grasos libres (AGL), impurezas insolubles en hexano o éter de petróleo, humedad y materia volátil, punto de fusión por desplazamiento, índice de refracción, materia no saponificable, índice de deterioro a la blanqueabilidad (DOBI), índice de yodo (Wijs), índice de peróxidos, índice de

saponificación, análisis de carotenos (α - y β -caroteno) por HPLC, análisis de vitamina A (retinol, retinol acetato y palmitato) por HPLC, análisis de vitamina E (tocotrienoles y tocoferoles) por HPLC, análisis de α -tocoferil acetato (vitamina E sintética) por HPLC, análisis de triglicéridos por HPLC y análisis de ácidos grasos por HPLC.

En el momento, el proyecto se encuentra en la etapa de muestreo de los primeros 25 alimentos, entre los que se destacan: galletas, pasta, tomate, huevo, varias presentaciones de carnes y una mezcla de aceite comercial (soya/palma). De esta manera Cenipalma contribuye a aumentar el conocimiento de la composición alimentaria colombiana, incluyendo el aceite de palma, el cual constituye un porcentaje importante del consumo nacional de aceites. ☞