

Laboratorio de Ensayo

LE-079



El Ente Costarricense de Acreditación, en virtud de la autoridad que le otorga la Ley 10473, declara que el

Suplilab S.A.

Ubicado en las instalaciones indicadas en el alcance de acreditación, ha cumplido con el procedimiento de evaluación y acreditación, además de los requisitos correspondientes.

Conforme con la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2017 requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, tal como se indica en el Alcance de acreditación adjunto*

Acreditación inicial otorgada el 31 de agosto del 2010

Vigencia por tiempo indefinido y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

[Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr](http://www.eca.or.cr)

Cynthia Jiménez Jiménez
Gerente Interina

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.

*El presente certificado tiene validez con su correspondiente alcance de la acreditación



Alcance de Acreditación del Laboratorio de Ensayo No. LE-079

Otorgado a:

Suplilab S.A.

Conforme a los criterios de la Norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2017 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación.

Suplilab S.A, 125 m al Sur de Iglesia Católica de Zapote, San José, Costa Rica, sede fija

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Recuento total aerobio en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.	ME-01: Recuento total aerobio en placa	BAM-FDA AOAC On line 2001	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (10 a 10 ⁶) UFC / g
<i>Salmonella spp</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.	ME-03: Presencia o ausencia de <i>Salmonella spp.</i>	BAM-FDA Chapter 5 On Line	Presencia / Ausencia en: 25 g y 25 mL
<i>Salmonella spp</i> en: Superficies por Hisopado o esponja	ME-03: Presencia o ausencia de <i>Salmonella spp.</i>	BAM-FDA Chapter 5 On Line 2022	Presencia / Ausencia en: 25 cm ² , 50 cm ² y 100 cm ²
Bacterias Mesófilas en: Azúcar refinada y Azúcar Líquida	ME-05: Recuento total de bacterias mesófilas en productos de azúcar refinada por el método de vaciado	ICUMSA GS2/3-41, 2011	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (10 a 10 ⁶) UFC / g

Hongos y Levaduras en Azúcar refinada y azúcar líquido.	ME-06: Recuento de hongos y levaduras en productos de azúcar refinada por el método de vaciado	ICUMSA GS2-47, 2022	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (10 a 10 ⁶) UFC / g
Coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en: Aguas	ME-07: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9221 A-B-C-E-F, 24th edition, 2023	(1,8 a 1 600) NMP / 100 mL, sin diluir (Sin cloro residual) (1,1 a 23) NMP / 100 mL, sin diluir (Con cloro residual)
Coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en: Aguas residuales y aguas de mar	ME-07: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9221 A-B-C-E-F, 24th edition, 2023	(1,8 a 1 600) NMP / 100 mL sin diluir. Hasta 10 ¹² NMP / 100 mL con dilución
<i>Staphylococcus aureus</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos	ME-08: Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos	BAM-FDA AOAC On line 2016	Número Más Probable: (3,0 a 1 100) NMP./ mL (3,0 a 1 100) NMP / g Recuento (10 a 10 ⁵) UFC / mL (10 a 10 ⁵) UFC / g
Enterococos en: Aguas, Agua Residual y Agua de Mar	ME-09: Determinación de grupo <i>enterococo</i> y <i>Enterococcus faecalis</i> en aguas por la Técnica de NMP	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9230 B, 24th edition 2023	(1, 8 a 1 600) NMP / 100 mL Sin diluir (Sin cloro residual) (1,1 a 23) NMP / 100 mL Sin diluir (Con cloro residual)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> en: Aguas, Aguas Residuales y Aguas de mar	ME-10: Determinación de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> en aguas por la técnica de NMP.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: -9213 F, 24th edition 2023	(1, 8 a 1 600) NMP / 100 mL Sin diluir (Sin cloro residual) (1,1 a 23) NMP / 100 mL Sin diluir (Con cloro residual)
Coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos	ME-11: Determinación de coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en alimentos	BAM-FDA Chapter 4 On Line 2020	(3,0 a 1 100) NMP / mL (3,0 a 1 100) NMP / g
Recuento heterotrófico en placa en: Agua, Aguas Residuales, Aguas de mar	ME-12: Recuento heterotrófico en placa para aguas	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9215 A-B, 24th edition 2023	(1 a 10 ⁴) UFC / mL Con dilución
Recuento de hongos y levaduras en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.	ME-02: Recuento de hongos y levaduras en placa	BAM-FDA AOAC On line 2001	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (10 a 10 ⁶) UFC / g

Productos cárnicos (Carne molida, carne molida mezclada con otras carnes, productos de aves de corral, hamburguesas cocidas, carne deshuesada, embutidos, muestras ambientales (hisopos y esponjas) (A1)	ME-30: Determinación de <i>E coli</i> O157 incluyendo H7 por inmunoensayo RapidCheck®	Método modificado a partir de AOAC 070201	Presencia o ausencia en: 25 g, 325 g Superficies 25 cm ² , 50 cm ² , 100 cm ²
Alimentos para consumo humano, productos cárnicos, productos del mar, lácteos, superficies (hisopos y esponjas) (A1)	ME-33: Presencia o ausencia de <i>Listeria spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> mediante VIDASBiomereux	VIDAS-LDUO, Biomereux	Presencia o ausencia en: 25 g, 325 g, 25 mL Superficies: 25 cm ² , 50 cm ² , 100 cm ²
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2)	ME-18 Recuento de bacterias lácticas mesófilicas según ISO 15214	ISO 15214:1998	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (con dilución) (10 a 10 ⁶) UFC / g (con dilución)
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2)	ME-27: Recuento de coliformes y <i>E coli</i> mediante técnica de Petrifilm®	AOAC 991.14, AOAC 998.08, AOAC 986.33, AOAC 989.10.	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (con dilución) (10 a 10 ⁶) UFC / g (con dilución)
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2)	ME-28: Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos Mediante Técnica Petrifilm®	AOAC 990.12 AOAC 986:33	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (con dilución) (10 a 10 ⁶) UFC / g (con dilución)
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2)	ME-29: Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por método Petrifilm®	AOAC 2003.07 AOAC 2003.08	Recuento: (10 a 10 ⁶) UFC / mL (con dilución) (10 a 10 ⁶) UFC / g (con dilución)
Ambiente y Superficie (A2)	ME-35: Monitoreo partículas viables en aire por impactación y superficies por placa Rodac en cuartos limpios y ambientes controlados	USP Chapter 1116 ISO 14698-1:2003	Ambiente (1 a 3 000) UFC / m ³ Superficie (1 a 300) UFC / 25 cm ²

Coliformes totales, termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en Aguas (A3)	ME-48: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas por filtración de membrana	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9222 A y J, 24th edition, 2023	(1 a 80) UFC / 100 mL (Sin diluir) Hasta 10 ⁸ UFC /100 mL (con dilución)
Recuento total aerobio en aguas (A3)	ME-51: Determinación de recuento heterotrófico en aguas por filtración en membrana	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9215 A y D 24th edition, 2023	(1 a 80) UFC / 100 mL (Sin diluir) Hasta 10 ⁸ UFC /100 mL (con dilución)
Productos Farmacéuticos, cosméticos y Dispositivos Médicos (A3)	ME-52: Procedimiento para análisis de esterilidad de productos farmacéuticos	USP<71> Sterility Test	Estéril / No estéril
Productos Farmacéuticos y cosméticos (A3)	ME-53: Control microbiológico de Materias primas y productos farmacéuticos no estériles	USP <61> Microbial Examination of Nonsterile Products: Microbial Enumeration Tests. USP <62> Microbial Examination of Nonsterile Products: Tests for Specified Microorganisms. USP<71> Sterility Test.	Recuento total aerobio: (10 a 10 ⁸) UFC/mL (con dilución) (10 a 10 ⁸) UFC/g (con dilución) Recuento de Hongos y Levadura (10 a 10 ⁸) UFC/g (con dilución) (10 a 10 ⁸) UFC/mL (con dilución) Identificación (Presente/Ausente en g o mL): <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella spp</i> , <i>Candida albicans</i>
Detección de Endotoxinas en productos farmacéuticos estériles, agua de hemodiálisis, materias primas para dispositivos médicos y dispositivos médicos terminados (A4)	ME-55: Procedimiento para la detección de endotoxinas bacterianas	USP <85> Bacterial Endotoxin Test ANSI/AAMI ST72:2019	Presente / Ausente Sensibilidad máxima 0,03 UE / mL Sensibilidad de la curva 0,0156 UE/mL a 0,500 UE/mL
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies por hisopado y esponja (A5)	ME-064: Determinación de presencia / ausencia de <i>Salmonella spp</i> mediante métodos VIDAS®Easy SLM	VIDAS®-Easy SLM de la casa Biomereux	Presencia / Ausencia en: 25 g, 325 g, 25 cm ² , 20 cm ² , 100 cm ² , 25 mL Área muestreada

Pruebas de indicadores biológicos en cinta de dispositivos médicos e industria farmacéutica (A5)	ME-066: Procedimiento de prueba de verificación de esterilidad de indicadores biológicos en dispositivos médicos.	Biological Indicators Resistance Performance Test, USP <55>	Estéril / No estéril
Aguas, Aguas residuales, Aguas de mar (A5)	ME-067: Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en aguas	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9213 A-B, 24th edition, 2023	(1,8 a 1 600) NMP / 100 mL sin diluir (Sin cloro residual) (1,1 a 23) NMP/ 100 mL, sin diluir (Con cloro residual)
Muestras de alimentos, aguas, monitoreos ambientales, dispositivos médicos. (A5)	ME-069: Identificación de bacterias Gram Negativas, Gram Positivas y levaduras mediante VITEK® 2	VITEK® 2	Identificación de microorganismos
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A7)	ME-22 Recuento de microorganismos Enterobacteriaceae mediante Técnica Petrifilm®	AOAC 2003.01	(10 a 106) UFC/mL (con dilución) (10 a 106) UFC/g (con dilución)
Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A7)	ME-26 Recuento total de Hongos y Levaduras Mediante Técnica Petrifilm® EXPRESS	AOAC 2014.05	Recuento: (10 a 106) UFC/mL (con dilución) (10 a 106) UFC/g (con dilución)
Ensayos Fisicoquímicos			
Agua (A06)	ME-103 Determinación de la conductividad en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2510B, 24th edition 2023	(84 a 1413) µS/cm
Agua (A06)	ME-104 Determinación de la turbiedad en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2130B, 24th edition 2023	(0,14 a 500) NTU
Agua (A06)	ME-105 Determinación del color aparente en agua potable	Método modificado a partir de SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2120C, 24th edition 2023	(2 a 100) Pt-Co
Agua (A07)	ME-107 Determinación del olor en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2150B, 24th edition 2023	Aceptable / No aceptable

Suplilab S.A, 125 m al Sur de Iglesia Católica de Zapote, San José, Costa Rica, Actividades que se realizan únicamente en sitio de cliente.

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayos o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Recuento total aerobio en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.	ME-01: Recuento total aerobio en placa	BAM-FDA AOAC On line 2001	(10 a 10 ⁶) UFC / mL (10 a 10 ⁶) UFC / g
Muestreo y custodia de Aguas / Aguas Residuales/ Aguas de mar (Otorgamiento original)	PT-05: Muestras y custodia de muestras IG-09: Muestreo de aguas potables, residuales y recreacionales	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 1060 A-C, 9060 A-B, 24th edition, 2023	N/A
Muestro y custodia de Azúcar refinada / Azúcar Liquida	PT-05: Muestras y custodia de muestras IG-10: Muestreo de productos de azúcar refinada para análisis microbiológicos	ICUMSA GS2/3-42, 2002	N/A
Muestreo y custodia de alimentos	PT-05: Muestras y custodia de muestras IG-11: Muestreo de alimentos en general	ICMSF CODEX-ALIMENTARIUS (CAC/GL 21-1997) BAM ON LINE CAPITULO 1 2022 NOM-109-SSA1-1994	N/A
Muestreo y custodia de superficies (A3)	PT-05 Muestreo y custodia de muestras IG-21 Muestreo de superficies para análisis microbiológicos	ISO 18593:2018 461-2007 MINSA, Perú. Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos	N/A
Fisicoquímicos			
Agua (A06)	ME-100 Determinación del pH en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-H+B, 24th edition 2023	(4,12 a 10,00) Unidades de pH
Agua (A06)	ME-101 Determinación de la temperatura en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2550B, 24th edition 2023	(15 a 50) °C
Químicos			
Agua (A06)	ME-102 Determinación del cloro residual en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-CI G, 24th edition 2023	(0,02 a 2,50) mg/L
Agua (A06)	ME-106 Determinación de cloro total en agua potable	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-CI G, 24th edition 2023	(0,06 a 3,50) mg/L

Fecha	Modificación
2024.11.08	Se modifica el alcance de acreditación debido al cambio de la norma de referencia en el método de ensayo ME-30: Determinación de E.coli O157 incluyendo H7 por inmunoensayo RapidCheck® a Método modificado a partir de AOAC 070201
2024.11.08	Se modifica el alcance de acreditación debido al cambio de la Ley N° 8279 por la nueva Ley N°10473 Sistema Nacional para la Calidad
2023.12.12	Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A7, otorgada por la Comisión de Acreditación en sesión CA-034-2023 y mediante acuerdo CA-034-2023-11, mismo que fue notificado al OEC el 12 de diciembre de 2023
2023.11.03	Se modifica el alcance de acreditación debido a la actualización de la versión y el año de las especificaciones o referencia de los métodos: ME-03, ME-06, ME-07, ME-09, ME-10, ME-12, ME-48, ME-51, ME-67, ME-100, ME-101, ME-102, ME-103, ME-104, ME-105, ME-106 y PT- 05 IG-09. Se modifica el alcance de acreditación debido a la actualización del ámbito de trabajo del método ME-067.
2022.09.13	Se modifica el alcance de acreditación debido a la actualización del año de vigencia del método de referencia de los ensayos, ME-03 e IG-11
2022.07.19	Se modifica el alcance de acreditación debido a la corrección del ámbito inferior de trabajo del método de ensayo ME-106. Además, se aclara que el método ME-105 corresponde a un método modificado
2022.04.20	Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A06
2021.11.19	Se modifica el alcance de acreditación debido al cambio de versión de las normas en los métodos de ensayo: ME-03, ME05, ME-11, ME-30, ME-067 y PT-05 IG-09.
2021.05.06	Se modifica debido al cambio de versión del formato ECA-MP-P09-F01 y el cambio de la marca combinada ILAC ECA.
2020.09.25	Se modifica el alcance de acreditación para actualizar la referencia al método de ensayo del procedimiento ME-55
2020.09.03	Se modifica el alcance de acreditación en lo siguiente: Por la transición a la norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 Por la actualización del formato del alcance a la versión 06 del documento de ECA
2020.07.02	Se modifica el alcance de acreditación en lo siguiente: Se corrigen las normas de referencia de los procedimientos ME-48 y ME-51 Se coloca el alcance en el formato V05
14.09.2018	Se modifica el alcance de acreditación como resultado de la última validación principalmente en los años de los métodos de referencia utilizados
14.05.2018	Se modifica el alcance de acreditación por cambio de instalaciones.
08.01.2018	Fechas de ampliación: LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013. LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014. LE-079-A03: 12 de Enero del 2016. LE-079-A04: 05 de Diciembre del 2016. LE-079-A05: 20 de Diciembre del 2017.

04.12.2017	Se modifica alcance de acreditación por cambios a la sede de los muestreos
17.11.2017	Se modifica alcance de acreditación por mejoras en SI
21.12.2016	Fechas de ampliación: LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013. LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014. LE-079-A03: 12 de Enero del 2016. LE-079-A04: 05 de Diciembre del 2016.
15.11.2016	Se modifica alcance producto de la última evaluación. Se mejora el uso del SI y se cambia el ámbito de trabajo del Método ME-08.
16.05.2016	Se modifica alcance de acreditación en nomenclatura y claridad, respectivamente en el ensayo de Control microbiológico de Materias primas y productos farmacéuticos no estériles.
01.02.2016	Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V03. Se modifican algunos formatos de números en notación exponencial del alcance acreditado, ya que no tenían bien colocado el exponente. Fechas de ampliación: LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013. LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014. LE-079-A03: 12 de Enero del 2016.
10.04.2015	Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V02.
16.09.2014	Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V01.
22.07.2014	Se modifica el personal que realiza los ensayos, para los ensayos de: ME-18 Recuento de bacterias lácticas mesofílicas según ISO 15214 ME- 27 Recuento de coliformes y E coli mediante técnica de Petrifilm®. ME-28 Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos Mediante Técnica Petrifilm®. ME-29 Recuento de Staphylococcus aureus por método Petrifilm®
07.03.2014	Fechas de Ampliación: LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013. LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014.
18.09.2013	Se actualiza de manera integral la información completa del alcance de acreditación inicial
11.06.2013	Se actualiza la presentación del alcance de acreditación versión 08.
25.06.2012	18.06.2012 Levantamiento suspensión temporal voluntaria del ensayo de Microbiología en los materiales o productos a ensayar: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. En el ensayo ME-02 Recuento de hongos y levaduras en placa. Mediante el método o técnica utilizada BAMFDA AOAC On line 2001 Min. 10 UFC / mL o g hasta 106 UFC / mL o g

Ampliar esta tabla de ser necesario

Acreditado a partir del

31 de agosto del 2010

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr

Ampliaciones:

Ver alcance de acreditación original y cuadro de modificación de alcance

Cynthia Jiménez Jiménez
Gerente Interina

Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.