



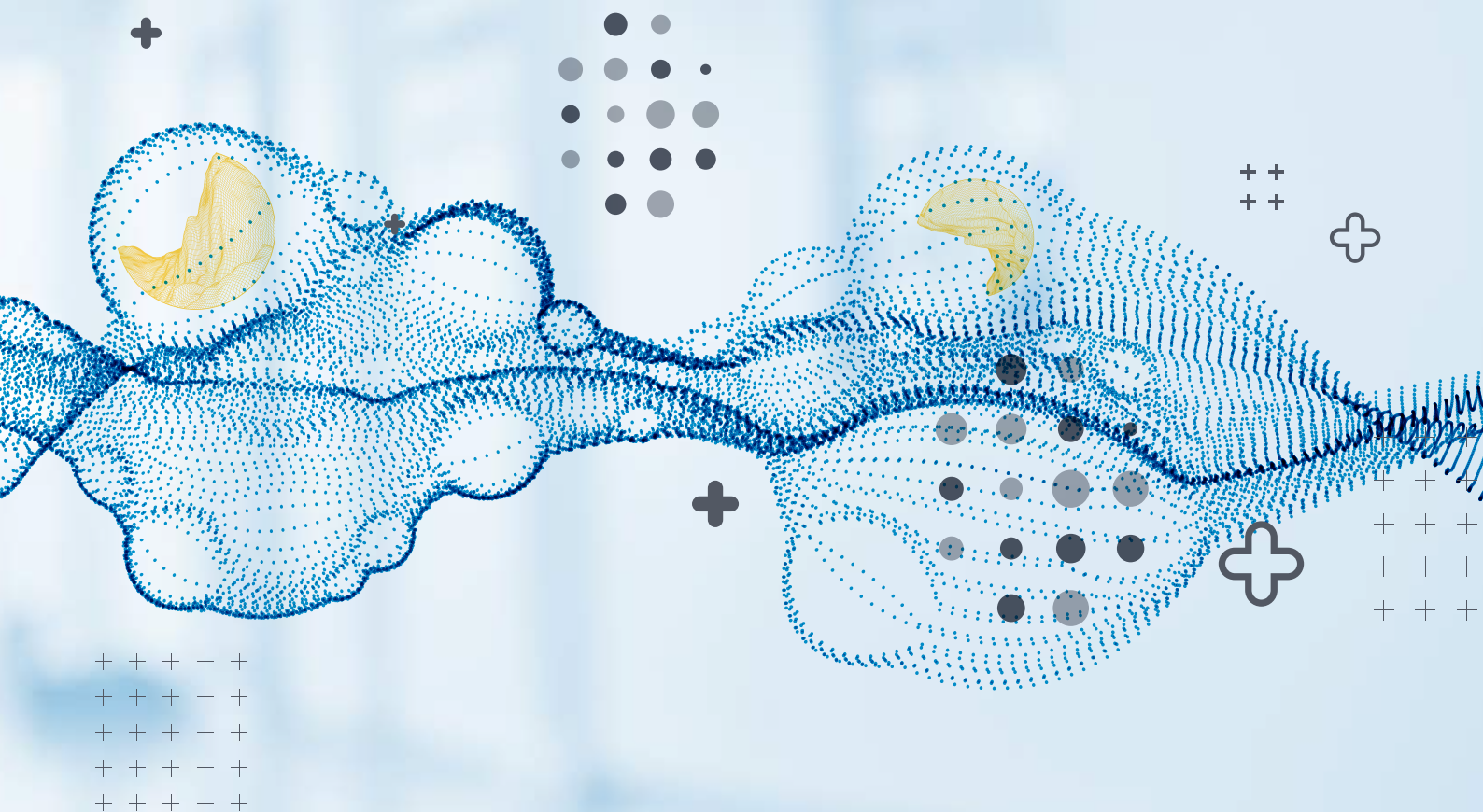
GSC
Consultoría de calidad cercana



GSC
Proficiency testing

EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN 2023

Real, como tu trabajo







GSC
Consultoría de calidad cercana



GSC
Proficiency testing

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Revisión 0. Septiembre 2022

© Gabinete de Servicios para la Calidad, S.L.U. 2022

2023

The background of the entire page is a vibrant blue. Overlaid on this are several white dotted lines that form a series of wavy, horizontal bands across the middle section. Interspersed among these bands are several green circles of varying sizes. Some of these circles contain a pattern of small white dots, while others are solid green. Additionally, there are small white plus signs scattered throughout the middle section, particularly around the dotted lines and green circles. In the bottom left corner, there is a vertical yellow line that precedes the main title text.

Planificación anual de los ejercicios

ENSAYOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
SECTOR MEDIOAMBIENTAL												
Aguas de consumo humano y continentales	A-1 MAC-1 A-2											
	A-3 A-4 MAC-2											
Ensayos físico-químicos y microbiológicos en aguas de elevada salinidad	AS											
Aguas residuales	AR-1			AR-4	AR-2			AR-3		WM-2		
Microbiología en Aguas continentales y de consumo	WM-1									WM-3		
	LEG-1							LEG-2				
SECTOR AGROALIMENTARIO												
Microbiología relacionada con la cadena alimentaria	MIA-1	MIA-3	MIA-7	MIA-10				MIA-11	MIA-12	MIA-13		
	MIA-2	MIA-4	MIA-8							MIA-14		
	MIA-5	MIA-9								MIA-15		
	MIA-6											
Control microbiológico ambiental y de superficies	MAS-1							MAS-3				
	MAS-2							MAS-4				
Residuos en productos agroalimentarios					RES-1			RES-2				
Metales pesados en alimentos				MPA-1				MPA-2				
Aceites de oliva	OLIVE-1							OLIVE-3				
	OLIVE-2							OLIVE-4				
Composición nutricional en alimentos					NU			WINE	CER	MEAT		
Conservadores				CA								
Rendimiento graso en aceituna										RG		
Alérgenos				GLU-1						GLU-2		
Histamina en productos de la pesca									HIS			
Nitratos en frutas y hortalizas								NI				
Foliares						FOL						
Acrilamida en alimentos								ACRI				
Micotoxinas en alimentos								TOX				
Suelos agrícolas*								*SU				
OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO												
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal										COSM		

2023

Sector Medioambiental



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1/2023	Agua de consumo: Cloro libre / Cloro total residual / Cloro combinado / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Fósforo total / Fosfatos / Fluoruros / Amonio / Cloruros / Sodio / Potasio / Sulfatos	28-febrero
	GSCA-2/2023	Agua continental no tratada: Color verdadero / Turbidez / Conductividad a 20 °C / pH / Residuo seco a 180 °C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Índice de Langelier* / Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros	19-abril
	GSCA-3/2023	Agua Continental tratada: Cloro libre / Cloro total residual / Cloro combinado / pH / Conductividad a 20 °C / Amonio / Fósforo total / Fosfatos / Cloruros / Sodio / Potasio / Calcio / Magnesio / COT / Nitratos / Nitritos / Fluoruros / Sulfatos / Oxidabilidad / Hierro	27-septiembre
	GSCA-4/2023	Agua de Consumo: Color verdadero / Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio / Cloritos* / Clorato*	15-noviembre
	GSCMAC-1/2023 ⁽¹⁾	Cadmio / Manganeseo / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	15-marzo
	GSCMAC-2/2023	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeseo / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	27-septiembre
Aguas de elevada salinidad	GSCAS/2023	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal / Fosforo total* Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	3-octubre

⁽¹⁾ Incluye metales de la lista de sustancias prioritarias de la Directiva 2000/60/EC.



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Aguas residuales	GSCAR-1/2023	Agua residual contaminación baja: pH / Conductividad a 25 °C / DBO5 / DQO / Sólidos en suspensión / Nitrógeno Kjeldhal / Fósforo total / Cromo total / Hierro / Mercurio / Cloruros / Nitrógeno total / Nitrógeno amoniacal / Fosfatos / Cobre / Nitratos/ Fluoruros*	15-marzo
	GSCAR-2/2023	Agua Residual Industrial: Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / COT / Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI / Sólidos en Suspensión (Muestra de elevada salinidad)	7-junio
	GSCAR-3/2023	Agua Residual contaminación media-alta: Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / Sólidos en Suspensión / pH / Mercurio / Níquel / Zinc / Estaño / Bario / Aceites y grasas / Hidrocarburos disueltos o emulsionados / Fósforo total / Nitrógeno Kjeldhal	20-septiembre
	GSCAR-4/2023 ⁽²⁾	Agua Residual: Toxicidad (Materias Inhibidoras) La ronda incluye dos muestras diferentes	9-mayo

(2) Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Microbiología en Aguas continentales y de consumo	GSCWM-1/2023	Agua consumo: Rto. aerobios a 36 °C Rto. aerobios a 22 °C Rto. coliformes Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterococos intestinales Rto. <i>Clostridium perfringens</i>	7-marzo
	GSCWM-2/2023	Agua continental: Rto. aerobios a 36 °C Rto. aerobios a 22 °C Rto. coliformes Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterococos intestinales Rto. <i>Clostridium perfringens</i>	14-noviembre
	GSCWM-3/2023	Agua de piscina: Rto. aerobios a 36 °C Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	14-noviembre
	GSCLEG-1/2023 ⁽²⁾	Agua de consumo: Recuento de <i>Legionella</i> spp por cultivo Recuento de <i>Legionella</i> spp (ufc/L) Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 1 Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 2-15	28-marzo
	GSCLEG-2/2023 ⁽²⁾	Agua continental tratada: Recuento de <i>Legionella</i> spp por cultivo Recuento de <i>Legionella</i> spp (ufc/L) Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 1 Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 2-15 Rto. aerobios a 36 °C	26-septiembre

(2) Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

PROXIMAS RONDAS PENDIENTES DE PUBLICACION

- Ronda de Compuestos fenólicos en aguas de consumo
- Ronda de Benzeno, Tolueno y Xilenos en agua de consumo
- Ronda de Trihalometanos en agua de consumo
- Ronda de compuestos clorados en aguas de consumo
- Ronda de PAHs (Hidrocarburos policíclicos aromáticos) en aguas de consumo
- Ronda de plaguicidas organoclorados en aguas de consumo



2023



Sector
Agroalimentario

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-1/2023	Producto de la pesca (Bacalao crudo): Rto. estafilococos coagulasa + Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Producto de la pesca (Salmón ahumado): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp.	28-febrero
	GSCMIA-2/2023	Producto de la pesca (Bacalao crudo): ¡NUEVO! Detec. <i>Shigella</i> spp. Producto de la pesca (Salmón ahumado): Detec. <i>Shigella</i> spp.	28-febrero
	GSCMIA-3/2023 (Ronda no patógenos)	Producto lácteo (helado): ¡NUEVO! Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. estafilococos coagulasa + Rto. mohos y levaduras Rto. microorganismos psicrófilos* Rto. bacterias ácido-lácticas* Detec. Enterobacterias	7-marzo
	GSCMIA-4/2023	Producto cárnico (Carne picada vacuno): Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. estafilococos coagulasa + Producto cárnico (Chorizo): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Detec. <i>Salmonella</i> spp. Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	14-marzo
	GSCMIA-5/2023	Producto cárnico (Carne picada): ¡NUEVO! Detec. <i>Escherichia coli</i> O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC) Producto hortofrutícola (Zanahoria): Detec. <i>Escherichia coli</i> O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC)	28-marzo
	GSCMIA-6/2023	Alimentos (Queso curado y semicurado) (2 muestras): Detec. Toxina estafilocócica.	28-marzo
	GSCMIA-7/2023	Producto hortofrutícola (Zanahoria): Rto. coliformes Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp. Producto hortofrutícola (Plátano): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	11-abril
	GSCMIA-8/2023	Leche en polvo para lactante (2 muestras): ¡NUEVO! Detec. <i>Cronobacter</i> spp. Detec. Enterobacterias	18-abril
	GSCMIA-9/2023	Plato preparado (Arroz cocido): ¡NUEVO! Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. <i>Bacillus cereus</i> Preparado cárnico (Paté): Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. <i>Bacillus cereus</i>	18-abril

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-10/2023	Plato preparado. Producto de bollería (Bizcocho): Detec. <i>Escherichia coli</i> Rto. mohos y levaduras Detec. <i>Salmonella</i> spp. Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Plato preparado (Mahonesa): Detec. <i>Listeria monocytogenes</i> Rto. coliformes Rto. estafilococos coagulasa +	30-mayo
	GSCMIA-11/2023	Producto para la alimentación animal: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterobacterias Rto. mohos y levaduras Detec. <i>Salmonella</i> spp. Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	19-septiembre
	GSCMIA-12/2023	Producto lácteo (Yogur): Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp. Producto lácteo (Queso): Rto. coliformes Rto. estafilococos coagulasa + Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	24-octubre
	GSCMIA-13/2023 (Ronda no patógenos)	Producto cárnico (Jamón cocido): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. coliformes Rto. enterobacterias Rto. mohos y levaduras Rto. bacterias anaerobias sulfito reductores* Rto. <i>Clostridium</i> sulfito reductores	14-noviembre
	GSCMIA-14/2023	Producto cárnico (pollo): Recuento <i>Campylobacter</i> spp. Producto cárnico (pollo): Detec. <i>Campylobacter</i> spp.	21-noviembre
	GSCMIA-15/2023 (Ronda no patógenos)	Productos con baja actividad de agua (Cereales de desayuno): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. estafilococos coagulasa + Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. mohos y levaduras	21-noviembre



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSCMAS-1/2023	Espanja abrasiva: Detección de <i>Salmonella</i> spp. Espanja abrasiva: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Detección de <i>Listeria</i> spp.	25-abril
	GSCMAS-2/2023	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA: Recuento de microorganismos aerobios Placa de contacto 55 mm Ø VRBG: Recuento de enterobacterias totales Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala: Recuento de mohos y levaduras*	25-abril
	GSCMAS-3/2023	Hisopo: Recuento de microorganismos aerobios Hisopo: Recuento de enterobacterias totales	17-octubre
	GSCMAS-4/2023	Hisopo: Detección de <i>Salmonella</i> spp. Hisopo: Detección de enterobacterias* Hisopo: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Detección de <i>Listeria</i> spp	17-octubre

Residuos en productos agroalimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Residuos en productos agroalimentarios	GSCRES-1/2023 ⁽²⁾	Residuos en producto hortofrutícola: Pera Abamectina / Acetamiprid / Acrinatrina / Azadiractina / Azoxistrobina / Deltametrina / Difenconazol / Espiromesifeno / Fluopiram / Fluxapirosad / Lambda-Cihalotrina / Metalaxilo / Pentacloroanilina / Piriproxifeno / Propamocarb / Tiaclopid / Spinosad / Glifosato / Fosetil de aluminio (suma de fosetil, ácido fosfónico y sus sales) / Etefón	13-junio
	GSCRES-2/2023 ⁽²⁾	Residuos en pasta de aceituna: Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metil / Etión / Kresoxim-Metil / Diurón / Linuron / Metidatión / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifon / Tiaclopid / Vinclozolina	10-octubre

Metales en productos agroalimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Metales pesados en alimentos	GSCMPA-1/2023	Producto de la pesca y derivados (Atún fresco): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	26-abril
	GSCMPA-2/2023	Producto vegetal (Espinacas): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc / Mercurio / Selenio / Cromo	18-octubre

(2) Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Aceites de Oliva	OLIVEOIL-1/2023	Aceite oliva; Parámetros calidad: Acidez / Índice de peróxidos / K270 / K268 / K232 / ΔK / Esteres etílicos / Humedad / Impurezas Nº de muestras: 2	8-marzo
	OLIVEOIL-2/2023	Aceite oliva; Parámetros pureza: Alcoholes alifáticos / Monopalmitato de 2-glicerilo / Diferencia ECN 42 / Insaponificable / Perfil de Esteroles / Esteroles totales / Eritrodiol + Uvaol / Perfil de ácidos grasos / Isómeros trans oleicos / Isómeros trans linoleicos+linolénicos / Estigmastadienos / Ceras / Relación 1:2/1:3 de Diglicéridos / ECN-42 Real Nº de muestras: 2	8-marzo
	OLIVEOIL-3/2023	Aceite oliva contaminantes: Arsénico / Plomo / Cadmio / Mercurio / PAHs (benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b) fluoranteno, criseno) / Investigación de 7 plaguicidas, y en caso de presencia su cuantificación (Acetamiprid, Clorpirifos, Clorpirifos-Metil, Etión, Fentoato, Propamocarb, Propoxur) 3MCPD (3 monocloropropanodiol)* / Ésteres glicídilicos de ácidos grasos (expresado como glicidol)* Nº de muestras: 1	10-octubre
	OLIVEOIL-4/2023	Aceite oliva: Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. Nº de muestras: 3	10-octubre



Composición nutricional

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Composición nutricional en alimentos	GSCWINE/2023 ⁽²⁾	Vino (Vino tinto): Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Potasio / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido sórbico	27-septiembre
	GSCCER/2023 ⁽²⁾	Pasta alimenticia-cereales (Pan tostado): Cenizas a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Sal / Fibra alimentaria	25-octubre
	GSCNU/2023	Plato preparado (Lasaña de carne): Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	6-junio
	GSCMEAT/2023	Producto Cárnico (Chuleta Sajonia): Humedad / Grasa / Grasa saturada / Proteína / Fósforo total / Cenizas / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad de agua / Sal	7-noviembre

Conservadores alimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Conservadores en alimentos	GSCCA/2023	2 Muestras: Sucedáneo de pescado (surimi) y judías blancas en conserva: Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	11-abril

Alérgenos en alimentos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Alérgenos en alimentos	GSCGLU-1/2023	Preparado cárnico (Salami): Gluten (Detección y cuantificación)	25-abril
	GSCGLU-2/2023	Producto de derivados de cereales (Galletas): Gluten (Detección y cuantificación)	15-noviembre

Histamina en productos de pesca

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Histamina en productos de la pesca	GSCHIS/2023	Producto de la pesca (emperador o pez espada): Histamina	25-octubre

⁽²⁾ Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Nitratos en frutas y verduras

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Nitratos en frutas y hortalizas	GSCNI/2023	Lechuga: Nitratos	12-septiembre

Foliares

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Foliares	GSCFOL/2023	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro * / Cobre / Zinc / Calcio* / Manganeso* / Magnesio* Nº de muestras: 2 (hoja de olivo y hoja de Vid)	13-junio

Acrilamida en alimentos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Acrilamida	GSCACRI/2023 ⁽²⁾	Cereales infantiles: Acrilamida	17-octubre

⁽²⁾ Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Micotoxinas	GSCOX/2023 ⁽²⁾	Café soluble: Ocratoxina A, Deoxinivalenol (DON)* y Zealenona (ZON)*	17-octubre

¡NUEVO!

Suelos agrícolas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Suelos agrícolas *	*GSCSU/2023 ⁽²⁾	Humedad / pH (1:5) / pH (1:2,5) / Conductividad a 25°C (1:5) / Conductividad a 25°C (1:2,5) / Materia Orgánica Total / Fósforo Olsen / Cloruros / Nitratos / Sulfatos / Ca ²⁺ / Mg ²⁺ / Na ⁺ / K ⁺ / Capacidad de intercambio catiónico / Nitrógeno total /Nitrógeno Kjeldahl / Carbonato cálcico / Textura / Caliza activa	12-septiembre

Rendimiento graso en aceitunas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA/2023	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas	21-noviembre

⁽²⁾ Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



2023



Otros productos
de Consumo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fechas de recepción de muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSCCOSM/2023	Producto cosmético (Crema manos): Rto. aerobios mesófilos / Rto. de mohos y levaduras / Detec. <i>Escherichia coli</i> / Detec. <i>Candida albicans</i> / Detec. <i>Staphylococcus aureus</i> / Detec. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3-octubre



2023

A photograph of three scientists in a laboratory. An older man with grey hair, wearing a white lab coat, a blue surgical mask, and blue gloves, is holding a black clipboard and looking down at it. A woman with long dark hair, wearing a white lab coat, a blue surgical mask, and blue gloves, is standing next to him, looking at the clipboard. A man with short dark hair, wearing a white lab coat and a blue surgical mask, is sitting in the foreground, looking towards the other two. In the background, there are laboratory shelves with various bottles and a microscope on a table. The overall scene is brightly lit and professional.

Precios y
Descuentos

POLÍTICA DE DESCUENTOS

Se aplicará el descuento detallado a continuación:

- De 2 a 5 rondas: 5 % de descuento en el total del pedido
- De 6 a 10 rondas: 10 % de descuento en el total del pedido
- A partir de 10 rondas se aplicará un descuento del 15 % de descuento en el total del pedido

Estos descuentos sólo se aplicarán si se emite una única factura, con el total de los ensayos, en el momento de la solicitud.

Tenga en cuenta que algunos ejercicios no están incluidos en la política de descuentos.

Los laboratorios pertenecientes a un mismo grupo empresarial, podrán beneficiarse de descuentos equivalentes a la participación en varias rondas por un mismo laboratorio. Para más información contacte con GSC a través del email ptgsc@gscsal.com.

Descuento Adicional

5%

En las inscripciones realizadas antes del 31 de diciembre de 2022 para las participaciones en ensayos de 2023.

Puede consultar la información actualizada en nuestra página web
www.ptgsc.com



■ PRECIOS 2023

Consulte en la página www.ptgsc.com los precios de cada ejercicio y tenga en cuenta la última revisión publicada de este documento.

Para envíos insulares e internacionales consulte nuestra web o contacte con GSC a través de:

Correo: ptgsc@gscsal.com
Tlf: +34 915 519 252

La inscripción se podrá realizar hasta aproximadamente un mes antes del inicio de los ensayos. Consulte nuestra web.



GSC
Consultoría de calidad cercana



GSC
Proficiency testing





T. +34 91 551 92 52

C/ Caridad 32 (LOCAL)
28007 Madrid

www.gscsal.com

