CALIDAD PARA LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Fecha de inicio: **9 noviembre 2021**
Fecha de fin: **18 diciembre 2021**
Duración: **60 horas**
Horarios: **Flexibles**
Ubicación:
Modalidad: **Online**

Precio: **650€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(455,00€)	(520,00€)	(-65,00€/INS)

Introducción

La importancia de implantar sistemas de calidad para los laboratorios de análisis de alimentos es cada vez mayor, siendo una exigencia tanto por parte de las administraciones públicas como del sector empresarial privado, ya que es la forma de garantizar la fiabilidad de los resultados emitidos. Por otro lado, el Reglamento europeo de criterios microbiológicos (2073/2005) que rige los controles obligatorios para comercializar productos alimenticios en la Comunidad Europea, exige a los laboratorios de control de alimentos que demuestren su competencia en el desempeño de ensayos analíticos, estando obligados a implantar sistemas de calidad mediante la adopción de las medidas necesarias para conseguir el reconocimiento oficial.

Con los conceptos facilitados a través de este curso el alumno logrará la adquisición de conocimientos en las áreas de gestión, capacitación técnica, certificación de equipos, validación de métodos, gestión de la documentación y trazabilidad de los ensayos y equipos.

Objetivos

El objetivo de este curso es facilitar a los técnicos de los laboratorios de análisis microbiológicos de alimentos y agua el aprendizaje necesario para cumplir los requisitos técnicos establecidos en la Norma ISO 17025 de aseguramiento de calidad en los laboratorios de ensayo así como en las guías de implantación de dicha norma publicadas por organismos de acreditación (ENAC).

Dirigido a

Profesionales responsables de calidad y laboratorios de control del sector agroalimentario y afines, personal técnico de Organismos Públicos y estudiantes Universitarios o postgraduados.

Metodología

La metodología de trabajo se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a través de una plataforma de teleformación. Los contenidos son impartidos a través de 3 módulos independientes y cada módulo consta de 5 unidades que contienen textos, presentaciones y videos de demostración.

Al finalizar cada módulo se accede a una evaluación online mediante cuestionario con preguntas y ejercicios prácticos.

El aprendizaje se realiza apoyado con tutorías a través de la plataforma y una tutoría que podrá ser presencial o webinar según la disponibilidad de los participantes.

Programa

MODULO I : ASPECTOS CLAVE PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD EN UN LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA.

1. Aspectos generales de la norma ISO 17025: Requerimientos de gestión.
2. Aspectos generales de la norma ISO 17025: Requerimientos técnicos.
3. Requerimientos específicos para la aplicación en laboratorios microbiológicos.
4. Cualificación del personal del laboratorio.
5. Requirimientos de las instalaciones del laboratorio.

MODULO II : ASPECTOS DE CALIDAD ASOCIADOS A RESULTADOS ANALÍTICOS.

1. Requerimientos de un procedimiento de ensayo.
2. Validación de métodos microbiológicos.
3. Control de calidad interno en laboratorios de microbiología: control de calidad de primer nivel.
4. Control de calidad a segundo y tercer nivel.
5. Control de calidad de las condiciones ambientales.

MODULO III : ASPECTOS DE CALIDAD ASOCIADOS A LOS EQUIPOS Y REACTIVOS EN EL LABORATORIO.

1. Procedimientos para el control y mantenimiento de equipos en el laboratorio.
2. Mantenimiento y verificación de equipos térmicos.

3. Mantenimiento y verificación de equipos volumétricos y gravimétricos.
4. Control de medios de cultivo.
5. Control de calidad del material de referencia.