

Objetivos

Conocer el esquema de acreditaciones y certificaciones de los laboratorios en el sector agroalimentario, a nivel estatal e internacional.

Afianzar y complementar la capacitación y competencia técnica en laboratorios de los técnicos de la industria agroalimentaria en el control de calidad de aguas de riego con fines agrícolas, procesado de alimentos, transformación de materias primas, productos elaborados o semielaborados, para mejorar la práctica profesional en el sector de los asistentes.

Interpretar y aplicar las normas de calidades internacionales, nacionales y autonómicas en laboratorios agroalimentarios.

Conocer los requisitos y especificaciones técnicas que deben cumplir los laboratorios que deseen acreditar sus ensayos en el sector agroalimentario ante terceros (Administración y otros).

Normativa

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

Acción formativa subvencionada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de Murcia.

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

INFORMACIÓN

Acción Formativa. Gratuita

AN01

Validación de métodos analíticos en laboratorios de control del sector agroalimentario

Duración: 30 horas



Acción formativa homologada por:

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

www.sftt.es



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería, Pesca y Medio Ambiente



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

PROGRAMACIÓN

4.1. Teoría.

Tema 1. Acreditación y certificación en instituciones públicas y privadas. 5 horas

Tema 2. La norma internacional ISO 17025:2017. 5 horas

Tema 3. Validación de métodos analíticos en laboratorios de control de calidad de alimentos, suelos, aguas, fertilizantes y otras matrices. 5 horas

Tema 4. Guías Europeas para la validación de métodos analíticos; etapas en la implantación y cálculo de incertidumbres. 5 horas

Tema 5. Supuesto práctico 1: Validación de un método analítico en laboratorios de control de calidad-métodos cromatográficos. 5 horas

Tema 6. Supuesto práctico 2: Validación de un método analítico en laboratorios de control de calidad-métodos ópticos. 5 horas

4.2. Práctica

Esta acción formativa no requiere de prácticas de laboratorio.

1. Destinatarios

Graduados, licenciados, doctores cuya labor consista en el control de calidad de suelos, aguas y alimentos, en laboratorios.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 2 puntos (encontrarse en desempleo en el momento de solicitar la acción formativa).

Así a cada solicitud de inscripción se le

asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

