

CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.



OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos suficientes para desarrollar planes de calibración, llevar a cabo las calibraciones internas de los equipos y el tratamiento e interpretación de los resultados obtenidos.

DIRIGIDO A

Personal técnico de laboratorios y técnicos de control de calidad en industrias alimentarias con interés en conocer los requisitos metrológicos necesarios para la calibración y verificación de equipos de medida.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Javier Raposo. Técnico de **Estandar, gestión alimentaria, S.L.** Licenciado en Biología. Consultor de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con experiencia en los estándares de alimentación IFS, BRC e ISO 22000. Formador de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN y FECHAS

45 horas
Del 05/10/2017 al 21/11/2017

PRECIO

335€

INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa. El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN

- Definiciones y conceptos generales
- Conceptos fundamentales de estadística
- Calibración y verificación en la industria alimentaria
- Requisitos para los procesos y equipos de medición UNE-EN ISO 10012:2003

II. EQUIPOS DE MEDIDA

- Características de los equipos
- Elección de los equipos
- Criterios de aceptación de los equipos
- Periodos de calibración de los equipos

III. PROCESO DE CALIBRACIÓN

- Qué es y cómo se realiza una calibración
- Representación y análisis gráfico de una calibración
- Elección del patrón. Capacidad de medida. Errores de medida
- Validación del proceso y cálculo de la incertidumbre

IV. INTERPRETACIÓN DE CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN

- Contenido de un certificado de calibración. Significado y utilidad
- Laboratorios de calibración acreditados

V. LEGISLACIÓN RELACIONADA

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.