ACCIÓN FORMATIVA

# CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA. (Presencial)

## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos suficientes para interpretar certificados e informes de calibraciones externas y ejecutar calibraciones internas de equipos como así también tratar e interpretar los datos 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

Técnicos de estándar gestión alimentaria.

## MODALIDAD

Presencial

## DURACIÓN y LUGAR

**12 horas** en la instalaciones del cliente

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de evaluación recibirán el certificado del curso..

## CONTENIDOS

### CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

- Conceptos básicos metrología Calibración, verificación, patrón, material de referencia, Trazabilidad, Deriva, Error, incertidumbre y tolerancia.
- Tipos de calibraciones-verificaciones. Internas-externas y clasificación según método y patrón utilizado.
- Periodicidad de calibración y verificación.
- Métodos de calibración y verificación.
- Plan de calibración y verificación (registros, informes, resultados e identificación)

### CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN EXTERNA

- Selección de proveedor de calibración-verificación (requisitos).
- Solicitud a proveedor del servicio (información necesaria para realizar el servicio y para incluirla en el certificado emitido).
- Interpretación de certificados.

### CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN INTERNA

- Relación de equipos a calibrar-verificar, necesidades (rango, frecuencia) y elección de patrones.
- Procedimiento interno de calibración – verificación de equipos de medida.
- Registros de calibración y verificación.
- Evaluación de resultados. Criterios de aceptación e identificación de equipos.

### CÁLCULO DE INCERTIDUMBRE

- Definiciones.
- Tratamiento clásico frente al tratamiento de contribuciones a la incertidumbre

## CERTIFICADO

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

estandar gestión alimentaria

Fundación Estatal

estandargestionalimentaria

@estandargestion

NOTA: Estandar, gestión alimentaria, S.L. se reserva el derecho de cancelar el curso de no haber inscripciones suficientes. Estas fechas son orientativas sirviendo éstas para la organización, tanto de los tutores de la acción formativa como para los alumnos/as.