

CURSO INTERNACIONAL ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS ENSAYO

Conferencista
Profesor Saverio Mannino
Università degli Studi di Milano, Italia

30 agosto- 3 septiembre de 2010
Sucre, Bolivia

Presentación

El Programa RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PUBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS CON PARTICULAR REFERENCIA AL CONTROL DE CALIDAD, financiado por la Cooperación Italiana a través del IILA, en su segundo año de actividades tiene contemplada la realización de cursos que consideren la situación de calidad de la producción agro-alimentaria y de tecnología de alimentos locales, su evolución y las necesidades propias de cada país respecto a los estándares internacionales. La Región Andina cuenta con gran potencialidad en el campo de los alimentos, lo que hace que sea indispensable no solo fortalecer sus capacidades y competencias existentes, sino conformar un grupo regional de cooperación, para que a través de la formación y el intercambio se pueda promover el desarrollo regional en el tema de procesos de conservación y transformación de los productos alimentarios, incluido el control de calidad necesario para la exportación. La experiencia y los avances alcanzados por la Università degli Studi di Milano serán compartidos con los profesionales de los Países Andinos.

Objetivo del curso

Capacitar y adiestrar a los diferentes profesionales en las herramientas necesarias para establecer los lineamientos básicos que los laboratorios dedicados a la evaluación de la calidad de alimentos deben cumplir para obtener la acreditación según norma ISO/IEC 17025:2005.

Se pretende ofrecer herramientas que promuevan el aseguramiento de la calidad de los ensayos que se realizan en los laboratorios para obtener resultados confiables a nivel nacional e internacional.

Perfil del participante

El curso está dirigido a profesionales involucrados en la realización de ensayos en laboratorio para la evaluación de la calidad de alimentos, con perspectivas de obtener una acreditación bajo norma ISO/IEC 17025:2005

Se pondrá especial énfasis en el desarrollo de ejemplos prácticos de aplicación e intercambio de experiencias entre profesionales internacionales.

Instituciones de la Red participantes

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos –
Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencia e Ingeniería de alimentos –
Universidad Técnica de Ambato (Ecuador)

Facultad de Industrias Alimentarias – Universidad
Nacional Agraria La Molina (Perú)

**Instituto de Ciencia y tecnología de Alimentos –
Universidad Central de Venezuela**

Contactos organizadores:

- Fundación ITA
fun.ita@entelnet.bo
- Ing. Carlos Aliaga Arriola – Director Nacional
Ejecutivo Fundación ITA
capgarapunku@yahoo.com
- Ing. Marcela Llano Subirana – Responsable S.I.G.
Fundación I.T.A.
marcela_ita@hotmail.com (con guión bajo)



INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS –ITA
UNIVERSIDAD MAYOR REAL Y PONTIFICIA SAN FRANCISCO
XAVIER DE CHUQUISACA

Curso Internacional
ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO
Sucre, Bolivia, 30 Agosto – 3 Septiembre 2010

RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO
DE INSTITUCIONES PUBLICAS QUE OPERAN EN EL
SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS CON PARTICULAR REFERENCIA AL
CONTROL DE CALIDAD



Programa financiado por la Dirección General para la Cooperación
al Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a través
del IILA

Programa del Curso

Lunes, 30 de agosto de 2010

Registro de participantes
Presentación del plan de trabajo - Día 1
Conformación de grupos de trabajo
Refrigerio
Qué es la acreditación?
Acreditación versus Certificación
Requisitos de acreditación
Organismo de acreditación
Proceso de acreditación
Obtención de la acreditación
Refrigerio
Requisitos según norma ISO/IEC 17025:2005

Martes, 31 de agosto de 2010

Presentación del plan de trabajo - Día 2
Importancia de un Sistema de Gestión de la Calidad
Base documental
Procedimientos técnicos
Procedimientos de gestión
Refrigerio
Manual de la Calidad
Trazabilidad y Control metrológico de equipos
Introducción y definiciones
Trazabilidad
Programa de mantenimiento de equipos
Programa de calibración/caracterización de equipos
Criterios de aceptación y rechazo
Refrigerio
Uso y aplicación de certificados de calibración Taller
Consideración para el uso de balanzas y masas patrón

Miércoles, 01 de septiembre de 2010

Control de lectura

Presentación del plan de trabajo - Día 3

Verificación de balanzas – Taller II

Refrigerio

Intervalos de recalibración

Métodos de revisión de los intervalos de recalibración

Verificación de termómetros y equipos con control de

temperatura – Taller III

Refrigerio

Tratamiento de datos - Verificación de termómetros y

equipos con control de temperatura

Selección y uso de patrones para de verificación en

magnitudes físicas

Auditorías internas de calidad

Introducción y definiciones

Programa de Auditorías Internas – Taller IV

Proceso de auditoría

Refrigerio

Hallazgos y No Conformidades – Taller V

Acciones correctivas – Taller VI

Jueves, 02 de septiembre de 2010

Presentación del plan de trabajo - Día 4

Intervalo de trabajo

Precisión, Exactitud

Veracidad,

Especificidad, Robustez

Refrigerio

Control Interno de Calidad de los Resultados de

Laboratorio

Identificación de variables de para Control Interno de

Resultados de Laboratorio

Errores en los procesos de medición

Variables de control

Procesos de Control Interno de Resultados de

Laboratorio

Uso de las tarjetas de control

Incertidumbre de las mediciones

Viernes, 03 de septiembre de 2010

Presentación del plan de trabajo - Día 4

Experiencia Venezuela

Experiencia Perú

Experiencia Colombia

Experiencia Ecuador

Experiencia FUNDACIÓN ITA - Bolivia

Refrigerio

Reunión conclusiones y recomendaciones del curso

Elaboración de planes para actividades futuras

Refrigerio

CLAUSURA

Lugar del evento

- Lunes, martes, jueves y viernes:

Casa Argandoña, calle España N° a media cuadra de

Plaza 25 de mayo

- Miércoles:

Fundación ITA, zona Qara Punku (Barrio Israel s/n)