





Zona interactiva

### **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

### **METODOLOGÍA**

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

### **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

### **PERFIL DESTINATARIO**

Descripción de los posibles participantes en la formación.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

### **PROGRAMA FORMATIVO**

Contenidos de la acción formativa.

### **TARIFAS FORMATIVAS**

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

### **INSCRIPCIÓN**

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.





# **PRESENTACIÓN**

Con esta acción formativa adquirirás los conocimientos y habilidades precisos para asegurar la exactitud que requieren las medidas realizas en industria del sector maralimentario. Así como obtendrás los conocimientos necesarios para: calibrar y verificar los equipos de medida, establecer y aplicar criterios de aceptación de equipos, conocer la incertidumbre de calibración, interpretar certificados y elaborar métodos de calibración interna, entre otros aspectos.







Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.





## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves, 30 de marzo de 2023 Viernes, 31 de marzo de 2023 De 10:00 a 13:30 horas ambos días (7 horas)

Profesional con más de 15 años de experiencia en auditorías internas y de acreditación ENAC tanto técnicas como de gestión, e implantaciones de sistemas de calidad bajo la norma UNE-EN ISO 17025 en un extenso abanico de ensayos y calibraciones.





### **METODOLOGÍA**

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.



### **OBJETIVOS**

Aprender a garantizar la exactitud que requieren las medidas realizadas en la industria alimentaria.

Saber qué es, cómo y por qué CALIBRAR y VERIFICAR los equipos de medida.

Establecer y aplicar criterios de aceptación de los equipos de medida.

Entender e interpretar los certificados de calibración emitidos por los laboratorios de calibración externa.

Saber cuál es la contribución de la calibración al resto de los procesos de la organización.











### **PERFIL DESTINATARIO**

Responsables de Calidad, Producción y/o Mantenimiento, así como todo técnico involucrado en el procedimiento de calibración de una industria alimentaria.



### MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.







# PROGRAMA FORMATIVO

### Calibración y verificación de equipos. Interpretación de resultados

Módulo 1: Fundamentos De Metrología

- o Introducción
- Enfoque Tradicional
- o Enfoque de la Incertidumbre

Módulo 2: El Equipo De Medida

- Características de los equipos
- o Elección del equipo de medida adecuado
- o Tipos de Calibración

Módulo 3: El Proceso De La Calibración

- و ¿Qué es calibrar?
- Resultados de la calibración
- o Requisitos de un proceso de calibración
- Condiciones de calibración.
- Rango de calibración. Número de puntos
- o Periodos de calibración de los equipos



# PROGRAMA FORMATIVO

### Módulo 4: Criterios de aceptación de los equipos (el EMP)

- o El error máximo permitido
- ¿Cómo se establece el valor del EMP?
- o El criterio para la asignación

### Módulo 5: El resultado de la calibración

- o El resultado de medida
- o El resultado de la calibración
- o Relación entre incertidumbre de calibración e incertidumbre instrumental

### Módulo 6: Evaluación de los resultados de una calibración

- o El diagrama de calibración
- o Evaluación de los resultados de la calibración
- o Guía para el control de los instrumentos de medida-resumen

### Módulo 7: El laboratorio de calibración

- o El concepto de trazabilidad metrológica
- El patrón de calibración. Calidad metrológica
- Calibración interna.
- Calibración externa.



# PROGRAMA FORMATIVO

### Módulo 8: Ajuste, reparación, degradación

- o Ajuste
- Reparación
- o Degradación

### Módulo 9: Control y verificación de equipos

- o Control de conformidad con las especificaciones técnicas
- o Tipos de control de los instrumentos de medida
- Control y ajuste de los instrumentos

### Documentación Adicional

- o Globalización de resultados de Calibración.
- o Documentos del Plan de Calibración.



### **TARIFAS FORMATIVAS**

# CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

385 € (Precio con IVA 465,85 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **91 €** por participante



# **INSCRIPCIÓN**



### Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



### Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



# CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.



### **ANFACO-CECOPESCA**

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación**: formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368 www.anfaco.es

