

26 y 27 octubre

BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)

5 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

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

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

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

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa conocerás los aspectos legislativos internacionales y nacionales relacionados con las BPL, que permite a los laboratorios instaurar un sistema de calidad en la organización. Así como la importancia de las técnicas analíticas en el control de productos de la pesca y las buenas prácticas en un laboratorio microbiológico. También conocerás las técnicas más frecuentes para la detección de microorganismos patógenos en productos de la pesca.





AULA VIRTUAL

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.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves, 26 de octubre de 2023
Viernes, 27 de octubre de 2023
De 10:00 a 12:30 horas
(5 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.



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.

AULA VIRTUAL



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

Conocer la normativa y operativa en los laboratorios de autocontrol de la industria alimentaria.

Conocer las técnicas analíticas tanto en ensayos Físico-Químicos como para ensayos microbiológicos.

01

02



BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)



PERFIL DESTINATARIO

Responsables de Calidad y/o de Producción, Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Personal técnico de laboratorios de autocontrol.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) (5 h)

1. Aspectos legislativos. Aspectos generales

- Personal.
- Condiciones ambientales.
- Métodos de ensayo y equipos.
- Registros y procedimientos.

2. Buenas prácticas en un laboratorio Físico-Químico

- Aspectos a tener en cuenta
- Riesgos provocados por agentes químicos
- Etiquetado de productos químicos
- Manipulación de productos químicos y muestras
- Elementos de protección en el laboratorio
- Manejo de residuos

Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) (5 h)

3. Técnicas analíticas más frecuentes en control de productos de la pesca. Aspectos a tener en cuenta, métodos alternativos y controles de equipos implicados en las determinaciones analíticas

- Prácticas comunes a todas las determinaciones analíticas
- Determinación de histamina
- Determinación de NBVT
- Determinación de cloruros
- Determinación de humedad
- Determinación de pesos
- Exudado acuoso
- Determinación de pH y cloro en aguas
- Determinación organoléptica

4. Marco Legal Y Normas De Calidad

Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) (5 h)

5. Buenas prácticas en un laboratorio microbiológico

- Personal
- Diseño y organización en laboratorio microbiológico
- Equipamiento, reactivos y medios de cultivo
- Muestreo, manejo e identificación de muestras
- Eliminación de residuos contaminados
- Procedimientos de ensayos
- Control de calidad de los ensayos
- Informe de ensayos

6. Técnicas frecuentes para detección de microorganismos patógenos en productos de la pesca

- Métodos tradicionales
- Métodos alternativos
 - Automatización de métodos convencionales
 - Métodos rápidos
 - Métodos muy rápidos

TARIFAS FORMATIVAS

BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

200 € (Precio con IVA 242,00 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **65 €**
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.



BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

- 02 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 al no alcanzar 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

