

**17 y 18 diciembre**

---

**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.

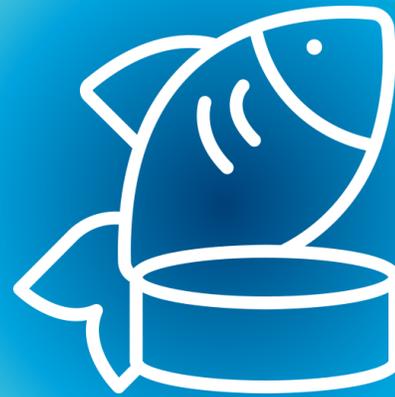
08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

# 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.



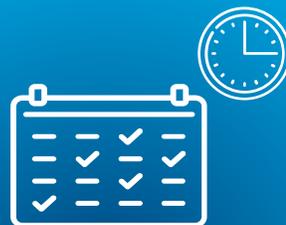


## AULA VIRTUAL

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

Martes, 17 de diciembre de 2024  
Miércoles, 18 de diciembre de 2024  
De 10:00 a 12:30 horas  
(5 horas)

Profesionales altamente cualificadas, técnicos del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA.

**BUENAS PRÁCTICAS DE  
LABORATORIO (BPL)**



## **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**





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

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.

BUENAS PRÁCTICAS DE  
LABORATORIO (BPL)

## **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](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

