

13 y 16 de octubre

.....

**CALIBRACIÓN Y
VERIFICACIÓN DE EQUIPOS.
INTERPRETACIÓN DE
RESULTADOS**

7 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 adquirirás los conocimientos y habilidades precisos para asegurar la exactitud que requieren las medidas realizadas en la industria del sector mar-alimentario. 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.



Martes, 13 de octubre de 2026
Viernes, 16 de octubre de 2026
De 09:30 a 13:00 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-CYTMA 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

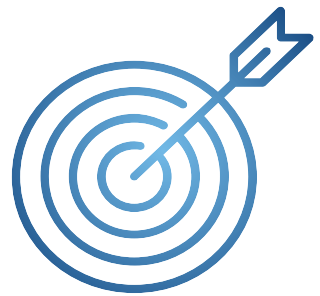
Aprender a garantizar la exactitud que requieren las medidas realizadas en la industria alimentaria.

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.



01

02

03

04

05



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

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.



Calibración y verificación de equipos. Interpretación de resultados

Módulo 1: Fundamentos De Metrología

- Introducción
- Enfoque Tradicional
- Enfoque de la Incertidumbre

Módulo 2: El Equipo De Medida

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

Módulo 3: El Proceso De La Calibración

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

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

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

Módulo 5: El resultado de la calibración

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

Módulo 6: Evaluación de los resultados de una calibración

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

Módulo 7: El laboratorio de calibración

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

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 8: Ajuste, reparación, degradación

- Ajuste
- Reparación
- Degradación

Módulo 9: Control y verificación de equipos

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

Documentación Adicional

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

TARIFAS FORMATIVAS

CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

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 inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

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

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

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

