



Fecha de inicio A convenir



Metodología

Virtual/ Presencial



Duración 8 Horas



17025:2017 (REQUISITOS PARA LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN), CODEX - CAC/RCP 1-1969 REV. 2020, SECCIÓN 6.3 (INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN).

Propósito de formación:

Brindar a los participantes conocimientos técnicos en metrología aplicada a la industria de alimentos, enfocados en el aseguramiento de la trazabilidad de las mediciones, la gestión de equipos de inspección, medición y ensayo (IME) y el cumplimiento de requisitos normativos. El curso fortalece la capacidad para implementar programas de calibración, verificación, aceptación y mantenimiento de instrumentos críticos en los procesos productivos, garantizando decisiones confiables en inocuidad y calidad.

Dirigido a:

Responsables de calidad, laboratorio y aseguramiento metrológico. Técnicos e ingenieros encargados de equipos de medición en planta. Personal de mantenimiento, producción y validación de procesos. Auditores internos y líderes de cumplimiento normativo en empresas certificadas bajo esquemas GFSI. Profesionales del área de laboratorio que utilicen equipos de inspección o análisis físico-químico/microbiológico.

Contenido:

- Fundamentos de metrología: conceptos clave, magnitudes, tipos de medición.
- Trazabilidad metrológica: definiciones, cadena de trazabilidad, patrones de referencia.
- Diferencias entre calibración, verificación y ajuste.
- Requisitos metrológicos según normas ISO 10012 y 22000: selección, uso y control de equipos.
- Interpretación de certificados de calibración: incertidumbre, errores, conformidad.

- 💡 Tolerancias, errores máximos permitidos y criterios de aceptación/rechazo.
- 💡 Diseño de programas de calibración/verificación interna.
- Frecuencias, puntos críticos de medición y control de instrumentos en CCP y PRP.
- Registros metrológicos y trazabilidad documental para auditorías.
- Buenas prácticas de almacenamiento, uso, limpieza y transporte de equipos.

Contacto



+57 310 300 73 69





