

Gestió de la qualitat - 3
Gestión de la calidad - 3

Taller de validació de mètodes
d'anàlisi química i avaluació de la
qualitat dels resultats analítics

Taller de validación de métodos
de análisis químico y evaluación de la
calidad de los resultados analíticos



17-18 / 3 / 2004
CABRILS

▶ organització *organización*

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
**Registre de Laboratoris
Agroalimentaris de Catalunya**

Ctra. de Vilassar de Mar a Cabrils, s/n
08348 Cabrils
www.gencat.net/darp/laboragr.htm
<ajcalf@genca.net>
Tel. 937 508 211 ext.236


En el nostre web poden trobar àmplia informació de les ponències 3 mesos abans de la jornada corresponent.

En nuestra web podrán encontrar amplia información de las ponencias 3 meses antes de la jornada correspondiente.

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca
**Direcció General d'Indústries
i Qualitat Agroalimentària**
Àrea de Programació Tècnica i Analítica

IRTA Institut de Recerca
i Tecnologia
Agroalimentària

 **PORTA**

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca
**Direcció General de Producció
Agrària i Innovació Rural**


COMUNITAT EUROPEA
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional

▶ butlleta d'inscripció / hoja de inscripción

Nom / Nombre
Domicili / Domicilio
Població / Población C.P.
Tel.
Empresa
nº CF empresa
Domicili / Domicilio
Població / Población C.P.
Tel.
Fax

Enviar copia de l'ordre de transferència per la quantitat de 245 Euros, a nom d'INTER2000,S.C.P.
Si no rebem cap indicació en contra, la factura de cobrament s'emetrà a nom de la empresa.

*Enviar copia de la orden de transferencia para la cantidad de 245 Euros, a nombre de INTER2000, SCP.
Si no recibimos ninguna indicación en contra, la factura de cobro se enviará a nombre de la empresa.*

▶ objectius / objetivos

D'acord amb la norma UNE-EN ISO/IEC, els laboratoris han de validar els mètodes no normalitzats, els mètodes desenvolupats internament, els mètodes normalitzats utilitzats fora del camp d'aplicació previst, i les mètodes normalitzats modificats o ampliat, per tal de comprovar la seva fiabilitat. A més, els laboratoris han de disposar de procediments de control de qualitat intern per a comprovar la validesa dels assaigs realitzats. L'objectiu d'aquest Taller és treballar d'una manera pràctica els principals procediments de validació de mètodes i d'avaluació de la qualitat dels resultats.

De acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC, los laboratorios deben validar los métodos no normalizados, los métodos desarrollados internamente, los métodos normalizados utilizados fuera del campo de aplicación previsto, y los métodos normalizados modificados o ampliados, con el objetivo de comprobar su fiabilidad. Además, los laboratorios tienen que disponer de procedimientos de control de calidad interno por comprobar la validez de los ensayos realizados. El objetivo de este Taller es trabajar de un modo práctico los principales procedimientos de validación de métodos y de evaluación de la calidad de los resultados.

▶ metodologia / metodología

Sistema didàctic basat en exemples pràctics. Després d'una introducció teòrica a cadascun dels temes que es detallen en el programa, els assistents realitzaran els càlculs necessaris per obtenir els paràmetres de qualitat de diferents processos de validació i treballaran diversos procediments per a l'assegurament de la qualitat dels resultats. **NOTA:** Cal portar calculadora que permeti fer càlculs estadístics.

Sistema didáctico basado en ejemplos prácticos. Después de una introducción teórica a cada uno de los temas que se detallan en el programa, los asistentes realizarán los cálculos necesarios para obtener los parámetros de calidad de diferentes procesos de validación y trabajarán diversos procedimientos para el aseguramiento de la calidad de los resultados.

NOTA: Se necesitará traer calculadora que permita hacer cálculos estadísticos.

▶ destinataris / destinatarios

Tècnics dels laboratoris d'anàlisi que treballin en la posada en marxa de nous mètodes d'anàlisi química i participin en l'avaluació de la qualitat dels resultats.

Técnicos de los laboratorios de análisis que trabajen en la puesta en marcha de nuevos métodos de análisis química y participen en la evaluación de la calidad de los resultados.

Coordinadora

Marta Alberich i Delgado

Tel. 93/750.82.11 Ext.236 · Fax 93/750.74.39

E-MAIL: ajcalfo@gencat.net

▶ programa

Introducció a la validació de mètodes d'anàlisi química

- Precisió. Repetibilitat, precisió intermèdia i reproductibilitat.
- Eliminació de resultats discrepants.
- Exactitud. Avaluació de l'exactitud a partir de la utilització de materials de referència. Estimació de la incertesa.
- Exactitud. Avaluació de l'exactitud a partir de la participació en exercicis interlaboratoris.
- Estudi de la selectivitat.
- Interval de treball i linealitat.
- Límits de detecció i de quantificació.
- Declaració sobre la idoneïtat del mètode.

Introducció a l'avaluació de la qualitat dels resultats analítics

- Ús de mostres de control.
- Gràfics de control de Shewhart.
- Repetició d'assaigs. Control de duplicats.
- Correlació de resultats. Paràmetres analitzats sobre una mateixa mostra.
- Participació en assaigs d'aptitud. Interpretació dels Z-score.

▶ informació general

Dates i horari:

Dia 17 de març : de 9 a 13 h i de 15 a 17.30 h.

Dia 18 de març : de 9 a 13 h i de 15 a 17.30 h.

Lloc:

LABORATORI AGROALIMENTARI

Ctra. Vilassar de Ma, s/n - CABRILS (BARCELONA)

Preu inscripció: 245 Euros

Inscripcions:

1. Efectuar una transferència per import de 245 Euros a nom de INTER2000,S.C.P, núm. de compte 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), fent constar **núm. CODI 3/2004 i el nom de l'empresa.**
2. Enviar la butlleta adjunta d' inscripció i còpia de l'ordre de pagament al Registre de Laboratoris Agroalimentaris (fax 93/7507439). El termini d'inscripció acabarà 3 dies abans de l'inici del taller. Fins que no es faci el pagament del preu d'inscripció no es farà efectiva la reserva de la plaça. Qualsevol anul·lació efectuada en els 5 dies hàbils abans del taller no permetrà la devolució de l'import pagat. El nombre de participants es limita a 20 assistents per grup.

Certificats: Es lliurarà un certificat acreditatiu a les persones que hagin assistit a totes les sessions del Taller.

▶ professorat

Joan Rabasseda i Ferrer, *Ilicenciat en Química; Responsable de Qualitat. Laboratori Agroalimentari del DARP.*

Imma Alsina i Rius, *Ilicenciada en Química i Farmàcia Responsable d'Additius Alimentaris i Vitamines. Laboratori Agroalimentari del DARP.*

▶ programa

Introducción a la validación de métodos de análisis químico

- Precisión. Repetibilidad, precisión intermedia y reproductibilidad.
- Eliminación de resultados discrepantes.
- Exactitud. Evaluación de la exactitud a partir de la utilización de materiales de referencia. Estimación de la incertidumbre.
- Exactitud. Evaluación de la exactitud a partir de la participación en ejercicios interlaboratorios.
- Estudio de la selectividad.
- Intervalo de trabajo y linealidad.
- Límites de detección y de cuantificación.
- Declaración sobre la idoneidad del método.

Introducción a la evaluación de la calidad de los resultados analíticos

- Utilización de muestras de control.
- Gráficos de control de Shewhart.
- Repetición de ensayos. Control de duplicados.
- Correlación de resultados. Parámetros analizados sobre una misma muestra.
- Participación en ensayos de aptitud. Interpretación de los Z-score.

▶ informació general

Fechas y horarios:

Día 17 de marzo : de 9 a 13 h y de 15 a 17.30 h.

Día 18 de marzo : de 9 a 13 h y de 15 a 17.30 h.

Lugar:

LABORATORIO AGROALIMENTARIO

Ctra. de Vilassar de Mar s/n - CABRILS (BARCELONA)

Precio inscripción: 245 Euros

Inscripciones:

1. Efectuar una transferencia por importe de 245 Euros a nombre de INTER2000, SCP, núm. de cuenta 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), haciendo constar **núm. CÓDIGO 3/2004 y el nombre de la empresa.**
2. Enviar la hoja adjunta de inscripción y copia de la orden de pago al Registro de Laboratorios Agroalimentarios (fax 93/7507439). El plazo de inscripción acabará 3 días antes del inicio del taller. Hasta no efectuar el pago del precio de inscripción no se hará efectiva la reserva de la plaza. Cualquier anulación efectuada en los 5 días hábiles antes del taller no permitirá la devolución del importe pagado. El número de participantes se limita a 20 asistentes por grupo.

Certificados: Se entregará un certificado acreditativo a las personas que hayan asistido a todas las sesiones del Taller.

▶ profesorado

Joan Rabasseda i Ferrer, *licenciado en Química; Responsable de Calidad. Laboratorio Agroalimentario del DARP.*

Imma Alsina i Rius, *licenciada en Química y Farmacia Responsable de Aditivos Alimentarios, Vitaminas. Laboratorio Agroalimentario del DARP.*

