

Gestió de la qualitat - 4
Gestión de la calidad - 4

Taller implementació de la norma
UNE-EN ISO/IEC17025
als laboratoris de microbiologia

Taller implementación de la norma
UNE-EN ISO/IEC17025
en los laboratorios de microbiología



1 i 2 d'abril de 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@gencat.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 CIF empresa
Domicili / Domicilio
Població / Población C.P.
Tel.
Fax

Enviar copia de l'ordre de transferència per la quantitat de 260 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 260 Euros, a nombre de INTER2000, S.C.P.
Si no recibimos ninguna indicación en contra, la factura de cobro se enviará a nombre de la empresa.

▶ objectius / objetivos

La norma UNE-EN ISO/IEC s'ha elaborat a partir de l'experiència acumulada en l'aplicació de la Guia ISO/CEI 25 i la norma europea EN45001. La norma UNE-EN ISO/IEC 17025 defineix els requisits que han de complir els laboratoris d'anàlisi si desitgen demostrar que són tècnicament competents i capaços de produir resultats tècnicament vàlids. L'objectiu d'aquest Taller és presentar d'una manera pràctica els principals requisits de gestió i requisits tècnics de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 per als laboratoris que realitzen anàlisis microbiològiques.

La norma UNE-EN ISO/IEC se ha elaborado a partir de la experiencia acumulada en la aplicación de la Guía ISO/CEI 25 y la norma europea EN45001. La norma UNE-EN ISO/IEC 17025 define los requisitos que deben cumplir los laboratorios de análisis si desean demostrar que son técnicamente competentes y capaces de producir resultados técnicamente válidos. El objetivo de este Taller es presentar de un modo práctico los principales requisitos de gestión y requisitos técnicos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para los laboratorios que realizan análisis microbiológicos.

▶ metodologia / metodología

Sistema didàctic basat en exemples pràctics de laboratoris de microbiologia. Després d'una introducció teòrica a cadascun dels temes que es detallen en el programa, subratllant les principals diferències respecte a la norma EN45001, els assistents analitzaran exemples de documentació d'un sistema de gestió de la qualitat d'acord amb ISO 17025. A partir de simulacions d'escenes reals, es realitzaran exercicis enfocats a afrontar la implementació als laboratoris de microbiologia dels requisits definits per la norma ISO 17025.

Sistema didáctico basado en ejemplos prácticos de laboratorios de microbiología. Después de una introducción teórica a cada uno de los temas que se detallan en el programa, subrayando a principales diferencias respecto a la norma EN45001, los asistentes analizarán ejemplos de documentación de un sistema de gestión de la calidad de acuerdo con ISO 17025. A partir de simulaciones de escenas reales, se realizarán ejercicios enfocados a afrontar la implementación en los laboratorios de microbiología de los requisitos definidos por la norma ISO 17025.

▶ destinataris / destinatarios

Responsables de qualitat en els laboratoris de microbiologia i tècnics que realitzin anàlisis microbiològiques i que treballin en la implementació del sistema de gestió de la qualitat.

Responsables de calidad en los laboratorios de microbiología y técnicos que realicen análisis microbiológicos y que trabajen en la implementación del sistema de gestión de la calidad.

Coordinadora

Marta Alberich i Delgado

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

E-MAIL: ajcalfo@gencat.net

▶ programa

- Introducció als requisits de gestió i tècnics per l'implantació d'un sistema de qualitat.
 - Procediments normalitzats de treball.
 - Gestió de mostres i informes d'assaig.
 - Expressió de resultats.
 - Gestió d'equips.
 - Calibratge i verificació de balances i granataris.
 - Calibratge i verificació de pHmetres.
 - Medis de cultiu i reactius de microbiologia: preparació, ús, conservació i control.
 - Soques de col·lecció i materials de referència: preparació, ús i control.
 - Calibratge i verificació d'equips tèrmics.
 - Calibratge i verificació d'autoclaves.
 - Contaminació ambiental i de superfícies: control i actuacions.
 - Cabines de flux laminar i de seguretat biològica: control i actuacions.
- Assegurament de la qualitat dels resultats.

▶ informació general

Dates i horari:

Dia 1 d'abril: de 9 a 13 h i de 15 a 17.30 h.

Dia 2 d'abril: de 9 a 13 h i de 15 a 17.30 h.

Lloc:

LABORATORI AGROALIMENTARI

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

Preu inscripció: 260 Euros

Inscripcions:

1. Efectuar una transferència per import de 260 Euros a nom de INTER2000,S.C.P, núm. de compte 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), fent constar núm. CODI 4/2004 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 fa el pagament del preu d'inscripció, no és efectiva la reserva de la plaça. Qualsevol anul·lació que no s'efectuï 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

Anna Jubert i Rosich, *licenciada en Farmàcia; directora tècnica del Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya.*

Jordina Faurat i Casulleras, *licenciada en Química; Auditora de sistemes de gestió de la qualitat.*

▶ programa

- Introducción a los requisitos de gestión y técnicos para la implantación de un sistema de calidad.
 - Procedimientos normalizados de trabajo.
 - Gestión de muestras y informes de ensayos.
 - Expresión de resultados.
 - Gestión de equipos.
 - Calibración y verificación de balanzas y granataris.
 - Calibración y verificación de pHmetros.
 - Medios de cultivo y reactivos de microbiología: preparación, uso, conservación y control.
 - Patrones de colección y materiales de referencia: preparación, uso y control.
 - Calibración y verificación de equipos térmicos.
 - Calibración y verificación de autoclaves.
 - Contaminación ambiental y de superficies: control y actuaciones.
 - Cabinas de flujo laminar y de seguridad biológica: control y actuaciones.
- Garantía de la calidad de los resultados.

▶ información general

Fechas y horarios:

Día 1 de abril : de 9 a 13 h y de 15 a 17.30 h.

Día 2 de abril: 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: 260 Euros

Inscripciones:

1. Efectuar una transferencia por importe de 260 Euros a nombre de INTER2000,S.C.P, nº de cuenta 2100-1370-12-0100219791 (la Caixa), haciendo constar nº CÓDIGO 4/2004 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 anulacón que no se efectúe 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

Anna Jubert Rosich, *licenciada en Farmacia; directora tècnica del Laboratorio Interprofesional Lechero de Cataluña.*

Jordina Faurat Casulleras, *licenciada en Química Auditora de sistemas de gestión de calidad.*

2004

