

ISO/IEC 17025



LABORATORIES



MANAGEMENT



SERVICES



STANDARDIZATIONS



IMPROVEMENT

Curso Online de Norma ISO 17025

Criterios y requisitos para su implantación práctica en laboratorios agroalimentarios.



Iniciativas Empresariales

| estrategias de formación



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

ISO/IEC 17025

Presentación

La Norma UNE EN ISO 17025 establece unos requisitos generales para demostrar la competencia técnica en la realización de ensayos o calibraciones. Es una norma reconocida internacionalmente y, por tanto, los ensayos emitidos bajo ella son aceptados en otros países por un acuerdo de colaboración entre todas las entidades de acreditación a nivel mundial.

Todos los laboratorios que cumplen con la Norma UNE EN ISO 17025 cumplen aspectos también con la Norma ISO 9001 ya que hay muchos aspectos comunes entre ambas.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

- 1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
- 2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
- 4** *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

ISO/IEC 17025

Objetivos del curso:

- Conocer y comprender el alcance de los requisitos ISO/IEC 17025 para su cumplimiento legal.
- Interpretar la Norma ISO/IEC 17025 como base de un sistema de gestión de la calidad que asegure la competencia técnica y la capacidad del laboratorio.
- Desarrollar estrategias para que el laboratorio interno de calidad implemente un sistema de gestión con el objeto de demostrar su competencia, y puedan acceder a la acreditación, lo que les permite expedir informes y certificados con resultados confiables, de reconocimiento nacional e internacional.
- Definir los roles del laboratorio, así como a la Dirección del mismo que deberá velar porque se cumpla el sistema.
- Saber interpretar los requisitos de los documentos de referencia editados por ENAC: CGA-ENAC-LEC, CEA-ENAC-01, PAC-ENACLEC, NT-03, etc.
- Definir todos los requisitos documentales que deben sostener el sistema de calidad: los registros necesarios, cómo mantenerlos y durante cuánto tiempo.
- Saber gestionar las incidencias detectadas a la hora de realizar los controles de calidad.

“ La correcta aplicación de la Norma ISO 17025 es un modo de garantizar que sus productos se puedan consumir con confianza”

Dirigido a:

Responsables técnicos de Laboratorios, Responsables de Calidad, Profesionales en Gestión de la Seguridad, Responsables de Procesos de empresas de alimentación, así como a todas aquellas personas que quieran conocer y adaptarse a la Norma 17025.

ISO/IEC 17025

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

7 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

ISO/IEC 17025

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción

4 horas

El concepto de calidad ha ido pasando desde la calidad del producto, medidos por métodos estadísticos muestrales, hasta llegar a la gestión de la calidad total que abarca a toda la empresa y afecta a todo tipo de bienes y servicios.

La calidad se basa en la satisfacción del cliente interno y externo.

1.1. ¿Qué es calidad?

1.2. Series de normas:

1.2.1. Calidad:

1.2.1.1. ISO 9001.

1.2.1.2. ISO 9004.

1.2.1.3. ISO IEC 17025.

1.2.2. Medio ambiente:

1.2.2.1. ISO 14001.

1.2.2.2. ISO 50001.

1.2.3. Riesgos y seguridad:

1.2.3.1. ISO 45001.

1.2.3.2. ISO 22000.

1.3. Norma UNE en ISO 17025:

1.3.1. ¿Qué certifica la Norma ISO 17025?

1.3.2. ¿Cuáles son los requisitos de la Norma ISO 17025?

1.3.3. ¿Por qué es importante la ISO 17025?

MÓDULO 2. Términos y definiciones

2 horas

2.1. Definiciones y términos.

2.2. Definiciones calidad.

ISO/IEC 17025

MÓDULO 3. Requisitos generales: imparcialidad y confidencialidad

2 horas

- 3.1. Imparcialidad.
- 3.2. Confidencialidad.

MÓDULO 4. Estructura

2 horas

La estructura de una organización sirve como referencia y marco para la toma de decisiones y la realización de las diferentes actividades de la empresa. Conforman la estructura organizativa las posiciones jerárquicas, las normas, los procedimientos básicos y los planes y sistemas que orientan y canalizan los diferentes flujos de información, decisión y acción dentro de la organización.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Requisitos generales de la organización.
- 4.3. Requisitos específicos del laboratorio.

MÓDULO 5. Recursos

4 horas

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Personal.
- 5.3. Instalaciones y condiciones ambientales.
- 5.4. Equipamiento.
- 5.5. Trazabilidad metrológica.
- 5.6. Productos y servicios suministrados externamente.

ISO/IEC 17025

MÓDULO 6. Proceso

8 horas

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Revisión de solicitudes, ofertas y contratos.
- 6.3. Selección, verificación y validación de métodos:
 - 6.3.1. Selección y verificación de métodos.
 - 6.3.2. Validación de los métodos.
- 6.4. Muestreo.
- 6.5. Manipulación de los ítems de ensayos o calibración.
- 6.6. Registros técnicos.
- 6.7. Evaluación de la incertidumbre de medición.
- 6.8. Aseguramiento de la validez de los resultados.
- 6.9. Informes de resultados:
 - 6.9.1. Modificación de informes.
- 6.10. Quejas.
- 6.11. Trabajo no conforme.
- 6.12. Control datos y gestión de la información.

MÓDULO 7. Sistemas de gestión

8 horas

- 7.1. Introducción.
- 7.2. Documentación del sistema de gestión.
- 7.3. Control de documentos del sistema de gestión.
- 7.4. Control de registros.
- 7.5. Acciones para abordar riesgos y oportunidades.
- 7.6. Mejora.
- 7.7. Acciones correctivas.
- 7.8. Auditorías internas.
- 7.9. Revisión por la dirección.

ISO/IEC 17025

Autor



Juan Antonio Delgado

Licenciado en Ciencias Químicas con amplia experiencia como responsable técnico en laboratorios del sector agroalimentario.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

