



CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS

Cod.: FH2010-25

DESTINATARIOS

Personal técnico de laboratorios y técnicos de control de calidad en industrias alimentarias con interés en conocer los requisitos metrológicos necesarios para la calibración y verificación de equipos de medida.

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos suficientes para desarrollar planes de calibración, llevar a cabo las calibraciones internas de los equipos y el tratamiento e interpretación de los resultados obtenidos.

PROGRAMA

1. INTRODUCCIÓN
 - 1.1. Definiciones y conceptos generales
 - 1.2. Conceptos fundamentales de estadística
 - 1.3. Calibración y verificación en la industria alimentaria
 - 1.4. Certificación de la gestión metrológica
2. UNE-EN ISO 10012:2003 EQUIPOS DE MEDIDA
 - 2.1. Características de los equipos
 - 2.2. Elección de los equipos
 - 2.3. Criterios de aceptación de los equipos
 - 2.4. Periodos de calibración de los equipos
3. PLAN DE CALIBRACIÓN
 - 3.1. Aspectos básicos
4. PROCESO DE CALIBRACIÓN
 - 4.1. Qué es y cómo se realiza una calibración
 - 4.2. Representación y análisis gráfico de una calibración
 - 4.3. Elección del patrón. Capacidad de medida.
 - 4.4. Errores de medida
5. ELABORACIÓN DE UN MÉTODO DE CALIBRACIÓN
 - 5.1. Cálculo de la incertidumbre
 - 5.2. Calibración de termómetros
 - 5.3. Calibración de balanzas
 - 5.4. Calibración de conductivímetros
 - 5.5. Calibración de medios isotermos
6. INTERPRETACIÓN DE CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN
 - 6.1. Contenido de un certificado de calibración. Significado y utilidad
 - 6.2. Laboratorios de calibración acreditados
 - 6.3. Certificados emitidos por el fabricante



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

60 horas

IMPORTE:

450€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com