

Herramientas para asegurar la calidad de los resultados de medición en laboratorios de análisis de alimentos

Fecha: 26 y 27 de abril de 2018 **Lugar:** Instituto Nacional de Metrología, Av. Cr 50 No. 26-55 int2

Cupo máximo: 60 personas

Objetivo: brindar herramientas que permitan fortalecer la competencia técnica dentro de los laboratorios de análisis de alimentos.

Perfil de los participantes: el taller va dirigido a las personas que desempeñan las funciones de directores técnicos y de calidad de los laboratorios de análisis de alimentos (**máximo 2** personas por laboratorio participante que cumplan el perfil).

Requisitos para la participación:

1. El laboratorio/entidad deberá estar inscrito y contar con calidad de *aprobado* en el motor de búsqueda de la RCM.
2. La solicitud de inscripción al evento se realizará únicamente vía web (enlace); se deberá adjuntar una carta del laboratorio/entidad interesada donde:
 - a. Describa de forma general el sector de alimentos al que le presta sus servicios o industria de alimentos a la que pertenece.
 - b. Se presente a los participantes: cargo (deberán cumplir con el perfil establecido), profesión, dirección de correo electrónico institucional.
 - c. Los asistentes se comprometan a actividades de retroalimentación de lo visto a las demás personas del laboratorio/entidad (indicar el número de personas y las actividades a desarrollar).
 - d. El laboratorio/entidad se comprometa a hacer llegar un soporte al INM de que la actividad de retroalimentación se realizó en un plazo máximo de 1 mes (lista de asistencia con firma de los participantes).

Asignación de cupos

La asignación de los cupos será realizada desde el INM según:

- Orden de llegada de la solicitud de inscripción (diligenciamiento del enlace de inscripción)
- Validación del cumplimiento de los requisitos (Requisitos de participación puntos 1 y 2)
- Cupo máximo establecido para el laboratorio.
- Cupo máximo establecido para el evento.

Hora	Temas	
	26 de abril	27 de abril
07:30 h – 08:00h	Inscripción	--
08:00 h – 08:15 h	Presentación RCM	Equipos e instalaciones de laboratorio y condiciones ambientales
08:15 h - 09:00 h	Introducción ISO 17025:2017	
09:00 h – 10:00 h	Muestreo	
10:00 h – 10:15 h	Receso	
10:15 h – 12:30 h	Selección, verificación y validación del método	Personal Manejo de elementos de calibración o de ensayo
12:30 h – 14:00 h	Almuerzo libre	
14:00 h - 15:00 h	Trazabilidad metrológica	Informe de resultados
15:00 h – 15:15 h	Receso	
15:15 h -16:15 h	Evaluación de incertidumbre	Registros técnicos
16:15 h 16:40 h	Aseguramiento de la calidad de los resultados	

Expertos

El evento contará con la participación de los conferencistas Diego Alejandro Ahumada, Johanna Paola Abella y Sergio A. González, de la Subdirección de Metrología Química y Biomedicina del Instituto Nacional de Metrología.

Consideraciones adicionales

El evento no tiene costo, está dirigido a laboratorios de **análisis de alimentos**; la RCM dará constancia de asistencia vía correo electrónico a partir de: la validación de la asistencia, la realización de la evaluación de satisfacción del evento realizada por cada uno de los participantes y la asistencia mínima al 80% de las horas programadas.

De ser aprobado el cupo y no asistir o no cumplir con los compromisos adquiridos el laboratorio/entidad no podrá participar en más eventos organizados por la RCM durante la vigencia.

Este taller es un prerrequisito para la asistencia al taller: Métodos de medición de calidad de leche, programado para el mes de agosto.