

Acción formativa

AN01

**Validación de métodos analíticos en laboratorios de control del sector agroalimentario**

Área: Agricultura

Modalidad: Presencial

Duración: 30 horas

Plazas: 15

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos. ....	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos. ....	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA.....	4
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría.....	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA.....	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador.....	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual.....	5
7.2. Material necesario para la teoría.....	5
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS.....	6

Acción formativa

8.1. Aula de teoría .....	6
8.2. Aula de prácticas. ....	6
8.3. Campo de prácticas. ....	6
9. EVALUACIÓN. ....	6
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación. ....	6
9.2. Evaluación. ....	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	7
10. CUALIFICACIÓN .....	7
11. CONVALIDACIONES .....	7
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS. ....	7



## 1. DESTINATARIOS

Graduados, licenciados, doctores cuya labor consista en el control de calidad de suelos, aguas y alimentos, en laboratorios.

### 1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

### 1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 2 puntos (encontrarse en desempleo en el momento de solicitar la acción formativa).

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

## 2. OBJETIVOS.

Conocer el esquema de acreditaciones y certificaciones de los laboratorios en el sector agroalimentario, a nivel estatal e internacional.

Afianzar y complementar la capacitación y competencia técnica en laboratorios de los técnicos de la industria agroalimentaria en el control de calidad de aguas de riego con fines agrícolas, procesado de alimentos, transformación de materias primas, productos elaborados o semielaborados, para mejorar la práctica profesional en el sector de los asistentes.

Interpretar y aplicar las normas de calidades internacionales, nacionales y autonómicas en laboratorios agroalimentarios.

Conocer los requisitos y especificaciones técnicas que deben cumplir los laboratorios que deseen acreditar sus ensayos en el sector agroalimentario ante terceros (Administración y otros).

### 3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

### 4. PROGRAMA.

#### 4.1. Teoría.

	Duración (horas)
Tema 1. Acreditación y certificación en instituciones públicas y privadas.	5
Tema 2. La norma internacional ISO 17025:2017.	5
Tema 3. Validación de métodos analíticos en laboratorios de control de calidad de alimentos, suelos, aguas, fertilizantes y otras matrices.	5
Tema 4. Guías Europeas para la validación de métodos analíticos; etapas en la implantación y cálculo de incertidumbres.	5
Tema 5. Supuesto práctico 1: Validación de un método analítico en laboratorios de control de calidad-métodos cromatográficos.	5
Tema 6. Supuesto práctico 2: Validación de un método analítico en laboratorios de control de calidad-métodos ópticos.	5

#### 4.2. Práctica

Esta acción formativa no requiere de prácticas de laboratorio.

### 5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
<b>Horas totales</b>	<b>30</b>
Horas teóricas	30
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	0
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	0



Horas evaluación	0
Horas presenciales	30
Horas no presenciales	0

## 6. REQUISITOS DE PERSONAL

### 6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**RC.1** Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

### 6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

**RP.1** Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

**RP.2** Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

**RP.3** Preferentemente Licenciado, Graduado o Doctor en Química, Ingeniero Químico, Ingeniero industrial o Ingeniero Agrónomo ; en el caso de no tener la titulación preferente, poseer experiencia demostrable en la acreditación de ensayos en el laboratorio durante al menos 5 años.

## 7. MATERIAL NECESARIO.

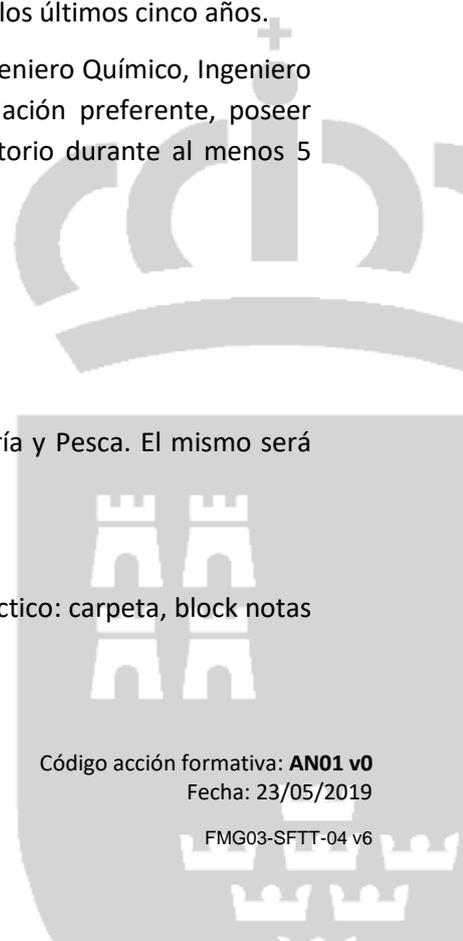
No procede.

### 7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

### 7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.



Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

### 7.3. Material necesario para la práctica.

#### 7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede.

#### 7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

No procede.

#### 7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

No procede.

## 8. REQUISITO DE LAS AULAS

### 8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

**RAT.1** Una superficie mínima de 2m<sup>2</sup>/alumno.

**RAT.2** Aseos.

**RAT.3** Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

**RAT.4** Pizarra.

**RAT.5** Ordenador.

**RAT.6** Proyector y pantalla de proyección.

### 8.2. Aula de prácticas.

No procede.

### 8.3. Campo de prácticas.

No procede.

## 9. EVALUACIÓN.

### 9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

### 9.2. Evaluación.

Asistencia a la acción formativa.

### 9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Control de asistencia mediante firmas.

### 10. CUALIFICACIÓN

Certificado de asistencia.

### 11. CONVALIDACIONES

No procede.

### 12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.

