



# EQUIPOS E INSTRUMENTACION DE MEDIDA Y CONTROL

**Sku:** 4938EC

**Horas:** 10

## OBJETIVOS

Conocer la finalidad del análisis y control de alimentos. Estudiar los métodos clásicos e instrumentales de análisis de alimentos. Conocer la metrología y calibración en la industria alimentaria. Analizar la calidad en laboratorios de ensayo y calibración dentro de la norma ISO 17025.

## CONTENIDOS

1. Introducción. 2. Análisis y control de alimentos. El control de calidad de los alimentos. Toma de muestras de alimentos. Métodos de análisis de los alimentos. Métodos clásicos de análisis de alimentos. Métodos instrumentales de análisis. Otras determinaciones. 3. Metrología y calibración en la industria alimentaria. Conceptos básicos. Características de los equipos de medida. Mantenimiento, calibración y reparación de equipos. 4. Calibración y medida según la ISO. Sistema de gestión de mediciones: ISO 10012. Equipos de medida y medición de procesos. Metrología en la ISO 9001. 5. La norma ISO 17025: calidad en laboratorios de ensayo y calibración. Introducción. Estructura y contenido.