



SGS ACADEMY

DIPLOMADO

GESTIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO PARA ALIMENTOS SEGÚN NORMA ISO/IEC 17025:2017

4ta. Versión

2 0 2 5



EDUCACIÓN
CONTINUA | CURSOS
DIPLOMADOS
POSTÍTULOS



PRESENTACIÓN

DIPLOMADO EN GESTIÓN DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS EN LABORATORIOS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO BAJO NCh- ISO/IEC 17025:2017 (164 hrs)

La Dirección de Educación Continua de la **Universidad Católica de Temuco** en conjunto con **SGS Academy Chile** respondiendo a la necesidad de actualizar las competencias laborales de los profesionales que trabajan en laboratorios de análisis en la industria alimentaria, quienes requieren acreditar e implementar los estándares de Calidad, presenta el **Diplomado en Gestión de Calidad y Buenas Prácticas en Laboratorios de Análisis Alimentario bajo NCh - ISO / IEC 17025:2017**.

Las empresas de hoy necesitan validarse en la implementación de esta norma y requieren tener profesionales que puedan cumplir esta tarea. En este contexto el rol de los profesionales y técnicos de

laboratorio es fundamental en el tratamiento y entrega de resultados de sus análisis, reconociendo el ciclo completo desde la entrada de muestras hasta los informes de resultados, los cuales deben estar basados en la normativa legal vigente y bajo estrictos protocolos de acción que deben ser absolutamente conocidos y respetados.

Una vez finalizado, el presente programa otorgará a cada estudiante un Diploma de la Universidad Católica de Temuco que evidencia y demuestra la aprobación exitosa de todos los módulos del programa. Además, se entregará un certificado por parte de SGS Academy Chile, que demuestran la aprobación, cumplimiento y competencia como **“Auditor Interno según requisito normativo NCh-ISO/IEC 17025:2017”**.

DIRIGIDO A :

Profesionales (Ingeniería, Químicos, Bioquímicos, Químico-Farmacéuticos, Médicos Veterinarios, entre otros), Licenciados (Química, Bioquímica, entre otros) y Técnicos de Nivel Superior (Laboratoristas, Analistas Químicos, Tecnólogos, entre otros) o equivalentes de cualquier carrera vinculada a la industria de alimentos y que tengan experiencia en análisis químicos y microbiológicos y/o servicios de ensayos analíticos en un laboratorio.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

El Diplomado en Gestión de Calidad y Buenas Prácticas en Laboratorios de Análisis Alimentario bajo NCh-ISO/IEC 17025:2017 permitirá al participante aplicar herramientas de gestión de Calidad y buenas Prácticas en Laboratorios de Análisis Alimentario implementando los estándares de calidad bajo NCh-ISO/IEC 17025 será capaz de:

- Comprender cómo los factores de riesgo asociados a su labor pueden afectar la salud y bienestar de sus requirentes.
- Comprender e interpretar los requisitos normativos NCh-ISO/IEC 17025:2017
- Emplear los conocimientos relacionados con metrología y estimación de incertidumbre.
- Emplear los conocimientos relacionados con validación de métodos de análisis químicos y microbiológicos en laboratorios
- Aplicar medidas de prevención y control de riesgos basados en el Aseguramiento de Calidad, implementado en su laboratorio bajo la mirada de la NCh-ISO/IEC 17025:2017.
- Aplicar las competencias de Auditor Interno en su laboratorio basado en las normas NCh-ISO/IEC 17025:2017 e ISO 19011:2018



Oscar Mauricio Garrido González

Coordinador del Programa

Químico Industrial, Consultor de empresas en implementar, mantener, evaluar y mejorar SGC según normas ISO 9001:2015, ISO 17025:2017, ISO 17020:2012, ISO 17065:2013, ISO 17043:2011 e ISO 17034:2016. Destacada experiencia como encargado de calidad de División de Metrología-INN, Coordinador y Asesor de la Red Nacional de Metrología para laboratorios en área Química de minerales, Química y Microbiología en Alimentos, y laboratorios de magnitudes físicas.



M E T O D O L O G Í A

El programa se imparte en modalidad e-learning sincrónico y se utilizará la plataforma virtual Moodle de la UCT utilizando medios didácticos digitalizados. Se desarrolla íntegramente a través de internet en un campus Virtual con la ayuda de docentes expertos en desarrollo del curso.

De este modo se materializará el proceso de enseñanza-aprendizaje de adultos, a través de lineamientos y fuentes de información que permitan desarrollar y potenciar el proceso de adquisición de las habilidades y conocimientos definidos para el curso y sus redes de contenidos, tanto en situaciones de la vida cotidiana como propios de la especialidad.

El contenido se estructura en unidades formativas en las que, de una manera clara, sencilla y práctica, se verá con

todo detalle la materia de estudio. Las clases se dictan de manera sincrónica, permitiéndote estar desde tu casa (sin trasladarte) empleando una aplicación de video conferencia que no necesita licencia ni instalación, y podrás seguir el ritmo que mejor se adecúe a las circunstancias, siempre y cuando se tengan en cuenta las fechas de finalización obligatoria marcadas al inicio y término del programa.

Se realizarán talleres de aplicación, ejercicios prácticos y casos de estudio en el desarrollo de actividades en los diferentes contenidos del diplomado. Se entrena sistemáticamente en la resolución de problemas que se le podrán presentar en el ejercicio profesional, aprendiendo a considerar varias soluciones como correctas, para un mismo problema.

RESUMEN DE CONTENIDOS

	HORAS
Módulo I: Principios de las buenas prácticas de laboratorio (BPL), según contexto nacional e internacional en la industria y laboratorios de alimentos	28
Módulo II: Implementación e interpretación de requisitos según norma NCh-ISO/IEC 17025:2017	24
Módulo III: Metrología de base y estimación de la incertidumbre de las mediciones	24
Módulo IV: Validación de métodos de análisis químicos en laboratorios	24
Módulo V: Validación de métodos microbiológicos en laboratorios	24
Módulo VI: Aseguramiento de la calidad en laboratorios	16
Módulo VII: Formación de Auditor Interno según NCh-ISO/IEC 17025:2017 y directriz ISO 19011:2018 "Directrices para la auditoría de los Sistemas de Gestión"	24
Total	164



MÓDULO I
Principios de las buenas prácticas de laboratorio (BPL)

Duración:
28 horas



INTRODUCCIÓN

- * Realidad de la praxis de laboratorios de análisis alimentario (visión mundial, regional y nacional).
- * Principales avances tecnológicos en análisis de muestras
- * Desafíos futuros



MÓDULO I (Continuación)

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 › Principales conceptos de las buenas prácticas de laboratorio

- * Origen y definición de Buenas Prácticas de Laboratorio
- * Marco Normativo y regulatorio (D.S. 977, BPM, HACCP, BRC, Guía Validación de métodos y determinación de la incertidumbre de la medición del ISPCH, entre otros)
- * Objetivos
- * Principios de las buenas prácticas de Laboratorio
- * Conceptos claves de las Buenas Prácticas de Laboratorio



Unidad 2 › Protocolos MINSAL de laboratorio bajo pandemia Covid 19

- * Covid 19: mitos y verdades
- * Análisis protocolos sanitarios y efectos en actividad. (Laboratorio)



Unidad 3 › Organización, instalación y responsabilidades del personal de la instalación de prueba

- * Organización y estructura básica de las BPL
- * Instalaciones y ambiente
- * Responsabilidades del personal clave



Unidad 4 › Implementación de un sistema de Buenas Prácticas de Laboratorio

- * Requisitos básicos para la implementación de las BPL
- * Esquema para la implementación del sistema BPL-OCDE
- * Control de documentos y registros
- * Equipos, materiales y reactivos.
- * Sistemas de ensayo y mediciones
- * Programa de aseguramiento de la calidad



Unidad 5 › Organización de instrumentos para adquirir herramientas y habilidades que fortalezcan el trabajo en laboratorio

- * Conceptos claves de higiene (orden y limpieza de laboratorio)
- * Manipulación y almacenamiento de sustancias químicas y estándares
- * Manipulación y disposición de residuos peligrosos y efluentes generados por el laboratorio



Unidad 6 › Herramientas, conocimientos y habilidades a utilizar en caso de emergencias

- * Protocolo de seguridad y emergencia
- * Equipamiento de seguridad y protección de laboratorios
- * Equipos contra incendio
- * Elementos de protección personal





MÓDULO II IMPLEMENTACIÓN E INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS SEGÚN NORMA NCH-ISO/IEC 17025:2017

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 > Introducción, objeto y campo de aplicación

- * Introducción, origen y evolución de norma
- * Objetivo y campo de Aplicación
- * Referencias normativas
- * Definiciones y Conceptos



Unidad 2 > Requisitos generales (Capítulo IV)

- * Imparcialidad
- * Confidencialidad
- * Taller práctico para dar cumplimiento a requisitos



Unidad 3 > Requisitos relativos a los estructura, recursos (Capítulos V y VI)

- * Entidad legal permisos
- * Alcance Sistema de Gestión de Calidad
- * Personal
- * Instalaciones y condiciones ambientales
- * Equipamiento y trazabilidad metrológica
- * Productos y servicios suministrados externamente
- * Taller práctico para definir una organización en el laboratorio
- * Taller práctico para desarrollar perfiles de cargo
- * Taller práctico para identificar y clasificar equipos/patrones en un laboratorio





MÓDULO II (Continuación)

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 4 > Requisitos del proceso

- * Revisión de solicitudes, ofertas y contratos.
- * Selección, verificación y validación de métodos.
- * Muestreo
- * Manipulación de los ítems de ensayo o calibración
- * Registros técnicos
- * Evaluación de la incertidumbre de medición
- * Aseguramiento de la validez de los resultados
- * Informe de resultados, información sobre opiniones e interpretaciones y modificaciones a los informes.
- * Quejas
- * Trabajo no conforme
- * Control de los datos y gestión de la información
- * Taller práctico para identificar elementos principales de un informe de resultados de laboratorio de ensayo y muestreo



Unidad 5 > Requisitos del sistema de gestión

- * Explicación de opción A y opción B
- * Opción A, elementos principales para lograr una implementación de un Sistema de Gestión de calidad para laboratorio de ensayo.
- * Documentación, control de documentos y control de registros
- * Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- * Mejora
- * Acciones correctivas
- * Auditorías internas
- * Revisiones por la dirección
- * Taller práctico para identificar No Conformidades, según criterios normativos.



MÓDULO III METROLOGÍA DE BASE Y ESTIMACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE DE LAS MEDICIONES

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 > Metrología (Organización Nacional)

- * Introducción
- * Sistemas de magnitudes y unidades
- * Patrones metroológicos
- * Trazabilidad metroológica
- * Estructura de la Red Nacional de Metrología
- * Comparabilidad internacional
- * Taller de aplicación



Unidad 2 > Definiciones y conceptos básicos

- * Error de medida (sistemático y aleatorio)
- * Exactitud de medida (veracidad y precisión)
- * Calibración – capacidad de medición y calibración
- * Verificación
- * Mantenimiento
- * Ajuste
- * Resolución
- * Otras características de los sistemas de medición
- * Criterios para la determinación de periodos de recalibración, verificación y mantenimiento.
- * Taller de aplicación



Unidad 3 > Proceso de medición

- * Actividades (muestreo, preparación y procedimientos de medida)
- * Controles
- * Entradas (operador, sistema de medición, mensurando y magnitudes de influencia)
- * Salidas (resultado de la medición y tipos de incertidumbre)
- * Taller de aplicación



Unidad 4 > Estimación de incertidumbre de medición

- * Diferentes enfoques para evaluar incertidumbres de medición (intra e inter-laboratorio)
- * Incertidumbre estándar (evaluación tipo A y tipo B – teoría y ejercicios básicos de cálculo)
- * Incertidumbre estándar combinada (medidas directas y medidas indirectas – teoría y ejercicios básicos de cálculo)
- * Incertidumbre expandida
- * Casos prácticos y taller de aplicación, según metodologías e instrumentación de un laboratorio.





MÓDULO IV VALIDACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS EN LABORATORIOS

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 > Conceptos utilizados en la validación de métodos de análisis

- * Proceso analítico, química analítica y calidad.
- * Problemas analíticos que se enfrentan en un laboratorio analítico
- * Concepto de validación
- * ¿Cuándo se debe validar un método de análisis?
- * ¿Por qué validar un método?
- * Métodos que deben ser validados
- * Grados requeridos de validación
- * ¿Cómo validar un método de análisis?



Unidad 2 > Procedimientos para diseñar un plan de validación de métodos de análisis

- * Diseño de un estudio de validación
- * Plan de validación
- * Protocolo de validación
- * Preparación de un estudio de validación
- * Materiales requeridos para una validación



Unidad 3 > Caracterización en las mediciones experimentales

- * Caracterización de las mediciones y errores experimentales
- * Distribución de las mediciones y de los resultados
- * Errores en el análisis cuantitativo
- * Tipos de errores en el análisis cuantitativo
- * Tipos de errores y su distribución
- * Presentación de resultados
- * Cifras significativas
- * Intervalos de confianza
- * Estadísticos de centralización y de dispersión
- * Exactitud y precisión
- * Error e incertidumbre





Unidad 4 > **Parámetros de desempeño de un método de análisis y la información que brindan**

- * Validación de métodos de análisis químico
- * Parámetros de desempeño de un método de análisis
 - * Selectividad
 - * Especificidad
 - * Límite de detección y cuantificación
 - * Intervalo de trabajo e intervalo lineal
 - * Sensibilidad y robustez
 - * Incertidumbre analítica
- * Información analítica que aportan los diferentes parámetros de desempeño de un método de análisis
- * Los parámetros de validación a determinar según los métodos de análisis
- * Procedimientos para validar los métodos de análisis
- * Revalidación de métodos
- * Taller grupal para validar métodos de análisis
- * Taller grupal de revalidación de métodos



Unidad 5 > **Tratamiento a datos obtenidos en una validación para hallar parámetros de desempeño del método de análisis**

- * Cálculos para determinar los parámetros de desempeño de una validación
- * Determinación de la precisión y exactitud
- * Determinación del límite de detección y de cuantificación
- * Determinación de selectividad y especificidad
- * Calibración
- * Linealidad y rango
- * Determinación de la robustez
- * Taller grupal y explicativo de los siguientes temas: cálculos para determinar los parámetros de desempeño de una validación y técnicas de calibración



Unidad 6 > **Documentación sobre los resultados provenientes de la validación de un método de análisis**

- * Documentación de los métodos validados
- * ¿Cómo documentar los resultados provenientes de una validación?
- * Informe de validación



MÓDULO V VALIDACIÓN DE MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 > Conceptos, características y limitaciones de métodos de validación en análisis microbiológicos

- * Conceptos fundamentales
- * Características y limitaciones de los métodos microbiológicos
- * Concepto de validación
- * Razones para validar un método
- * Métodos que deben ser validados
- * Tipos de validación de métodos microbiológicos
- * Validación primaria
- * Validación secundaria
- * Revalidación de métodos microbiológicos
- * Materiales de referencia



Unidad 2 > Parámetros de desempeño de un método de análisis y la información

- * Validación de métodos de análisis
- * Parámetros de desempeño a determinar para validar un método microbiológico: sensibilidad, especificidad, exactitud, precisión, repetibilidad, reproducibilidad, límite de detección y límite de cuantificación, estabilidad, desviación positiva y negativa, robustez.
- * Información analítica que brindan los parámetros de desempeño de un método
- * Parámetros de validación necesarios de acuerdo a los métodos de análisis cualitativos y cuantitativos
- * Procedimientos para validación de métodos
- * Estudios de colaboración





MÓDULO V (Continuación)

Duración:
24 horas

SGS ACADEMY



Unidad 3 > Procedimientos para diseñar plan de validación, materiales y preparación de estudio en validación de métodos de análisis microbiológicos

- * Diseño de un estudio de validación
- * Plan de validación
- * Protocolo de validación
- * Preparación de un estudio de validación
- * Materiales de validación necesarios



Unidad 5 > Organización de documentos de resultados provenientes de una validación de un método de análisis microbiológicos

- * Documentación de los métodos validados
- * ¿Cómo documentar los resultados provenientes de una validación?
- * Informes de validación



Unidad 4 > Determinación de los parámetros de desempeño del método de análisis, a partir de los datos obtenidos

- * Determinación de los parámetros de desempeño de una validación
- * Determinación de la exactitud relativa
- * Determinación de la precisión
- * Determinación del nivel de detección
- * Sensibilidad
- * Especificidad
- * Determinación de la selectividad relativa



Unidad 6 > Validación en casos prácticos de métodos de análisis de un laboratorio microbiológico

- * Validación de métodos: recuentos en placa, NMP y filtración por membrana.
- * PCR
- * Casos prácticos de laboratorio de análisis





MÓDULO VI ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LABORATORIOS

Duración:
16 horas

SGS ACADEMY



Unidad 1 > Aseguramiento de calidad en laboratorios

- * Sistema de gestión de calidad en laboratorios
- * Manual, procedimientos, instructivos y política de calidad en laboratorios.
- * Muestras de control de calidad en laboratorios
- * Taller de desarrollo de documentos en laboratorios



Unidad 2 > Desarrollo de procedimientos de control en laboratorios

- * Documentos externos e internos
- * Definiciones de procedimiento
- * Registros
- * Instructivos
- * Procedimientos de control de documentos
- * Taller de aplicación de documentación de control de laboratorios



Unidad 3 > Aseguramiento de calidad de los resultados de ensayos en un laboratorio

- * Control metrológico
- * Programa de monitoreo de ensayo
- * Programa de condiciones ambientales
- * Programa de calibración y mantenimiento de equipos
- * Ensayos intralaboratorios
- * Ensayos de aptitud
- * Cartas de control (slim)
- * Taller de programa de calibración y mantenimiento de equipos
- * Taller de control metrológico según método de ensayo analítico



Unidad 4 > Control de trabajos de ensayos no conforme

- * Trabajo de ensayo no conforme
- * Diagrama de flujo de tratamiento ensayo no conforme
- * Taller de disposición de trabajos de ensayos no conforme



Unidad 5 > Conocimiento teórico y práctico para implementar acciones correctivas, aplicando técnicas para análisis de causa raíz

- * Técnicas de análisis de causa raíz
- * Taller de técnicas de análisis de causas y aplicación





MÓDULO VII

FORMACIÓN AUDITOR INTERNO NCh-ISO/IEC 17025:2017, SEGÚN ISO 19011:2018 “DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN”

SGS ACADEMY

Duración:
24 horas



Unidad 1 › Fundamentos de la Norma NCh-ISO/IEC 17025:2017

- * Introducción (de definiciones, principios SGC y ciclo PHVA)
- * Resumen de requisitos NCh-ISO/IEC 17025:2017



Unidad 5 › Técnicas de auditoría según ISO 19011:2018

- * Listas de verificación
- * Revisión de documentos
- * Enfoque de la auditoría
- * Informe de la auditoría
- * Seguimiento de la auditoría



Unidad 2 › Conceptos y principios de auditoría según ISO 19011:2018

- * Clasificación y objetivos de auditorías
- * Conceptos de auditorías
- * Principios de la auditoría



Unidad 3 › Gestión de auditoría según ISO 19011:2018

- * Planificación de la auditoría
- * Realización de la auditoría
- * Ejecución de la auditoría
- * Informe de auditoría



Unidad 4 › Competencia y evaluación de los auditores según ISO 19011:2018

- * Determinación de la competencia del auditor para cumplir las necesidades del programa de auditoría
- * Mantenimiento y mejora de las competencias del auditor
- * El papel del auditor: responsabilidades y cualidades



DIPLOMADO

GESTIÓN DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS EN LABORATORIOS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO BAJO NCH- ISO/IEC 17025:2017

REQUISITOS SOLICITUD Y DOCUMENTOS

- * Adjuntar fotocopia simple de título profesional o técnico
- * Presentar currículum vitae resumido
- * Completar el formulario de postulación al programa, el cual deberá acompañar con la documentación solicitada anteriormente.

Estar en posesión de un título profesional o técnico de una carrera relacionada con las áreas de Ingeniería, Ciencias del Medio Ambiente, Ciencias Biomédicas y de la Salud, Alimentación, Laboratorio, entre otros, de cualquier institución de educación superior chilena o extranjera acreditada.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

En cada unidad se realizarán evaluaciones por grupos e individuales, lo cual permitirá calificar los aprendizajes adquiridos.

Normas de evaluación: escala de 1 a 7, puntaje mínimo de aprobación final será un 5, promedio de todas las unidades.

SOLICITUD Y DOCUMENTOS

- * Adjuntar fotocopia simple de título profesional o técnico
- * Presentar currículum vitae resumido
- * Completar el formulario de postulación al programa

VALOR DEL PROGRAMA

Matrícula: \$80.000

Valor arancel: \$1.600.000

MAYORES ANTECEDENTES E INSCRIPCIONES:

+56 9 9945 9095

d.contacto@sgs.com

sgsacademy.cl

SGS ACADEMY



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

EDUCACIÓN
CONTINUA | CURSOS
DIPLOMADOS
POSTTÍTULOS

