

## CURSOS DE FORMACIÓN

LABORATORIOS AGUAS | LABORATORIOS MICROBIOLÓGICOS  
LABORATORIOS MEDIOAMBIENTALES | LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS  
LABORATORIOS FITOSANITARIOS Y BIOLÓGICOS



# CEPAS DE REFERENCIA. REQUISITOS DE LA NORMA ISO 17025

### MODALIDADES DISPONIBLES:

- Presencial (PR)
- Online (OL)
- In Company
- Vídeo-conferencia (VC)

### TIPO DE FORMACIÓN (PR/VC):

- Mixto: Dispone de actividades y tutorías adicionales, para asimilar mejor los contenidos del curso. Existe la opción de solo acudir a las sesiones.

### OBJETIVOS:

- Conocer colecciones tipo y materiales de referencia.
- Aprender la conservación y trabajo con las cepas de referencias. Controles de calidad.
- Procedimiento de conservación de hongos, bacterias y células.
- Cepas de referencia: gestión, conservación y controles de calidad.

### PROMOCIÓN

**3 Inscripciones: 15% dto.**

**4 Inscripciones: 20% dto.**

**5 Inscripciones: 25% dto.**

### INCOMPANY - CONSULTORÍA

Preparamos un **curso adaptado a sus necesidades**, para su propia organización, también a través de Videoconferencia. Disponibles **servicios de consultoría** en esta temática. Consúltenos.



CERTIFICACIONES  
**SEIS SIGMA**  
LEAN **SEIS SIGMA**



Teléfono: **900 525 527**  
formacion@tcmetrologia.com

INSCRÍBASE AHORA EN NUESTRA WEB: [www.tcmetrologia.com](http://www.tcmetrologia.com)

## Programa:

### CALIDAD Y CEPAS DE REFERENCIA

- Aseguramiento de la calidad en los laboratorios.
- Sistemas de gestión de la calidad.
- Patrones y material de referencia.
- Certificado del material de referencia.
- Dificultades propias de los laboratorios de microbiología.
- Uso de los materiales de referencia en los laboratorios de microbiología.
- Cepas y cultivos de referencia
- Adquisición de las cepas de referencia.
- Trazabilidad.
- Presentación de las cepas.
- Recepción de las cepas de referencia.

### GESTIÓN DE LAS CEPAS EN EL LABORATORIO

- Obtención de las cepas de reserva.
- Factores que afectan a la congelación de los microorganismos.
- Medio de congelación.
- Crioviales.
- Conservación de las cepas de reserva.
- Obtención de las cepas de trabajo.
- Gestión de la calidad. Requisitos de la acreditación.

### CONTROL DE LOS MEDIOS DE CULTIVO

- Aseguramiento de calidad de los medios de cultivo.
- Clasificación de los medios de cultivo.
- Registro e información necesaria.
- Evaluación de la contaminación microbiana.
- Microorganismos utilizados en el control de los medios.
- Pruebas de rendimiento para medios de cultivo sólidos.
- Pruebas de rendimiento para medios de cultivo líquidos.
- Cuantificación de las cepas de reserva.
- Homogeneidad.
- Estabilidad.

## Dirigido a:

Responsables técnicos y de calidad de Laboratorios y Auditores internos de calidad.

Para la asistencia al curso es recomendable disponer de conocimientos sobre análisis microbiológicos.

## Material didáctico:

La documentación teórico-práctica se proporcionará siempre a través de la Plataforma Online de TCM.

## Duración y Horario:

TIPO DE FORMACIÓN	HORAS
Presencial	7
Videoconferencia	7
Online	45

La duración varía según la modalidad seleccionada.

Puede consultar en nuestra Web las convocatorias disponibles en su ciudad (PR), las fechas de las sesiones de Videoconferencia (VC) y el horario según la opción seleccionada.

En modalidad OL, disponemos de convocatorias cada 15 días, durante todo el año.

## Servicios adicionales:

- Revisión del Plan de Calibración.
- Revisión y desarrollo del cálculo de incertidumbre.
- Procedimientos de calibración.
- Consultoría ISO 17025, 17020, 15189, 13485...
- Auditorías ISO 17025, 17020, 15189, 13485...
- Bono de horas de consultoría.

## Cursos relacionados:

- Intercomparaciones.
- Validación y Control de calidad en lab. microbiológicos.
- Legionella. Normativa, Análisis y Acreditación.

## Modalidades y precios:

MODALIDAD	
Presencial	353€
Videoconferencia	353€
Online	337,5€
In Company	Solicite presupuesto

IVA NO INCLUIDO



Bonificable a través de la Fundae.



## INSCRIPCIÓN:

Por teléfono:  
**900 525 527**

Por correo electrónico:  
[formacion@tcmetrologia.com](mailto:formacion@tcmetrologia.com)

A través de nuestra web:  
[www.tcmetrologia.com](http://www.tcmetrologia.com)

