



BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar las competencias necesarias para implementar buenas prácticas de laboratorio, asegurando la calidad y eficiencia en los procesos.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia de las buenas prácticas de laboratorio en la industria.
- Identificar y aplicar normas y procedimientos estandarizados.
- Desarrollar habilidades para realizar actividades prácticas de manera segura y eficiente.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Fundamentos de las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) y Normativa Aplicable

Contenidos:

¿Qué son las BPL y por qué son esenciales?

Objetivos de las BPL en laboratorios de microbiología

Trazabilidad, reproducibilidad y calidad de resultados

Introducción a normativas chilenas (DS 977/96, DS 594/99, NCh-ISO 17025)

Responsabilidad del personal técnico y ético

Actividad práctica:

“Quiz Interactivo de Diagnóstico”: Evaluación grupal tipo trivia con votación rápida sobre prácticas correctas e incorrectas en laboratorio. Se comentan los errores para reforzar conceptos clave.

Módulo 2: Bioseguridad, Higiene Personal y Organización del Laboratorio

Contenidos:

Niveles de bioseguridad y riesgos biológicos en microbiología de alimentos

Higiene personal obligatoria (lavado de manos, uso de EPP)

Protocolos en caso de accidentes y derrames

Zonificación del laboratorio y flujo unidireccional

Procedimientos de ingreso, tránsito y salida del laboratorio

Actividad práctica:

“Checklist de Bioseguridad”: En parejas, se inspeccionan mutuamente en el uso correcto de EPP y se simula una situación de emergencia (ej. derrame biológico) para practicar la respuesta segura.

Módulo 3: Manejo y Análisis de Muestras de Salmón

Contenidos:

Recepción y rotulación de muestras según protocolo

Condiciones de transporte y cadena de frío
Técnicas de análisis microbiológico: dilución, siembra, incubación

Patógenos relevantes en salmón: Listeria, Salmonella, E. coli, etc.

Interpretación de resultados y criterios microbiológicos (normativa chilena e internacional)

Actividad práctica:

“Simulación de análisis microbiológico”: Se simula el proceso completo: recepción de muestra, preparación, siembra, incubación simulada y lectura de placas. El grupo identifica errores o desviaciones durante el proceso.

Módulo 4: Uso y Mantenimiento de Equipos, Limpieza y Desinfección

Contenidos:

Equipos clave: cabina de flujo laminar, estufa de incubación, autoclave, balanza

Uso correcto, limpieza y registro de mantenimiento

Esterilización de materiales y medios de cultivo

Limpieza y desinfección de superficies y zonas críticas

Validación de limpieza (hisopado, pruebas de ATP)

Actividad práctica:

“Rally de Equipos y Protocolos”: Equipos de alumnos recorren estaciones donde deben ejecutar pasos básicos con equipos o identificar errores en protocolos de limpieza/desinfección.

Módulo 5: Registros, Documentación y Auditorías en el Laboratorio

Contenidos:

Importancia de los registros en la trazabilidad y validación de resultados

Tipos de documentos: bitácoras, fichas, informes, planillas de control

Llenado correcto y control de versiones

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl