



**SESIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL).  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CTA).  
FACULTAD DE VETERINARIA. U. DE LEÓN**

**Tutores:** personal técnico de laboratorio del Departamento Higiene y Tecnología de los Alimentos.

**Destinatarios:** alumnos de 1º, 2º y 3º curso del Grado en CTA.

**Fecha:** comienzo de curso (ver horarios oficiales, [Google calendar](#)).

**Grupos:** la sesión se dividirá en dos grupos de alumnos (ver [aquí](#)).

**Lugar:** laboratorio de alumnos, primera planta Departamento Higiene y Tecnología de los Alimentos.

**Objetivo:** adquisición de competencias básicas para el trabajo en el laboratorio.

**1) NORMAS BÁSICAS**

- a) Normas de comportamiento
- b) Uso de EPI's (equipos de protección individual).
- c) Eliminación de residuos
- d) Fichas de seguridad de los reactivos

**2) MATERIAL BÁSICO DE LABORATORIO**

**3) OPERACIONES BÁSICAS**

- a) Balanza. Usos, tipos, método de uso.
- b) pHmetro. Usos, tipos, método de uso.
- c) Pipetas tradicionales. Usos, tipos, método de uso. Pipeteadores.
- d) Micropipetas. Usos, tipos, método de uso.
- e) Buretas. Usos, tipos, método de uso. Valoraciones
- f) Mecheros Bunsen
- g) Desecadores

**4) PRÁCTICAS Y PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO (PNT)**

- a) Preparación, desarrollo y recogida de una práctica.
- b) Procedimiento normalizado de trabajo
- c) Etiquetado, identificación

**5) SEGURIDAD EN EL LABORATORIO**

- a) Actuación en caso de accidente
- b) Ubicación de elementos de actuación y protección
- c) Recogida de vertidos

Para más información, visita la web de la Facultad:

<http://www.veterinaria.unileon.es/index.php/la-facultad/bioseguridad>