

Fakultatiboen Goi-mailako Kidegoa. Laborategiko Eskala

Cuerpo Superior Facultativo. Escala de Laboratorio

BIBLIOGRAFÍA.

1. UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
2. UNE-EN ISO 15189:2013. Laboratorios clínicos. Requisitos particulares para la calidad y la competencia (ISO 15189:2012, versión corregida 2014-08-15)
3. CEA-ENAC-20 “Criterios Específicos de Acreditación. Análisis microbiológico”
4. G-ENAC-09: Guía para la Expresión de la Incertidumbre en los Ensayos Cuantitativos.
5. G-ENAC-14: Guía sobre la participación en programas de intercomparaciones.
6. ENAC NT-03: Política de ENAC sobre intercomparaciones.
7. ENAC NT-04. Caracterización de Medios Isotermos.
8. ENAC NT-18. Laboratorios de ensayo. Acreditación para categorías de ensayo
9. ENAC NT-19: Laboratorios de ensayo: Acreditación de análisis de residuos de plaguicidas en productos alimentarios.
10. SEQC. Curso de Implementación de los requisitos técnicos de la norma UNE-EN ISO 15189:2013: Casos prácticos. Ed. Cont. Lab. Clin 36: 31 – 42. Procesos pre-analíticos
11. SEQC. Curso de Implementación de los requisitos técnicos de la norma UNE-EN ISO 15189:2013: Casos prácticos. Ed. Cont. Lab. Clin 36: 52-61. Aseguramiento de la calidad de los resultados del análisis
12. SEQC. Educación continuada en el laboratorio clínico. Ed. Cont. Lab. Clin 20: 78-86. Requisitos técnicos de la UNE-EN ISO 15189:2013 en relación con los procesos post-analíticos.
13. Grupo de trabajo de la Comisión de Salud Pública para el desarrollo del Sistema de información sobre cribado neonatal. Objetivos y requisitos de Calidad del Programa de Cribado neonatal de enfermedades endocrino-metabólicas del Sistema Nacional de Salud. Ministerio de sanidad 2013.
14. Grupo de trabajo de Cribado neonatal. Ponencia de Cribado poblacional de la Comisión de Salud Pública. Requisitos y recomendaciones para el desarrollo del Programa de Cribado Neonatal de enfermedades endocrino-metabólicas en el Sistema Nacional de Salud
15. M. Fernández González, Operaciones de laboratorio en Química, Anaya, Madrid, 2004.
16. D.A. Skoog, F.J. Holler, S.R. Crouch, Principios de análisis instrumental, 7ª edición Cengage, 2018.
17. J.F. Rubinson, K.A. Rubinson, Análisis instrumental, Prentice Hall, México, 2000.
18. L. Hernández, C. González, Introducción al Análisis Instrumental, Ariel Ciencia, Barcelona (2002).
19. D.C. Harris, Análisis químico cuantitativo, Grupo editorial iberoamericano, México, 2001.
20. F. Rouessac, A. Rouessac, Análisis Químico: Métodos y Técnicas Instrumentales Modernas, McGraw-Hill, Madrid, 2003.
21. Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento (AEAS), Guía para el funcionamiento de los laboratorios de ensayo de aguas. Parte II: Criterios para la validación de los métodos de ensayos físico-químicos y microbiológicos, 2014.
22. Standard Methods For the Examination of Water and Wastewater (reviewed in 2014).
23. ISO 21748:2017 Guidance for the use of repeatability, reproducibility and trueness estimates in measurement uncertainty estimation.
24. UNE-EN 14123:2008 Productos alimenticios. Determinación de aflatoxina B1 y de la suma de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en avellanas, cacahuètes, pistachos, higos y pimentón molido.

Método por cromatografía líquida de alta resolución con transformación química postcolumna y purificación en columna de inmovilización.

25. UNE-EN 15763:2010. Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de arsénico, cadmio, mercurio y plomo en productos alimenticios mediante espectrometría de masa de plasma acoplado inductivamente (ICP-MS) tras digestión bajo presión.
26. UNE-EN 16802: 2016 Productos alimenticios. Determinación de elementos y sus especies químicas. Determinación de arsénico inorgánico en productos alimenticios de origen marino y vegetal mediante HPLC de intercambio aniónico-ICP-GC.
27. UNE-EN ISO 7870-1:2013: Gráficos de control. Parte 1: Directrices generales
28. UNE-EN ISO 7870-2:2017: Gráficos de control. Part 2: Shewhart control charts.
29. EURAMET Calibration Guide No. 13 Guidelines on the Calibration of Temperature Block Calibrations.
30. EURAMET - CG-18. ver.4.0 (11/2015). Guía para la calibración de instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático.
31. EURAMET Guía CG19. Guidelines on the determination of uncertainty in gravimetric volume calibration. Disponible en: <http://www.euramet.org>
32. W. Horwitz, R. Albert, The Horwitz Ratio (HorRat): A useful index of method performance with respect to precision, JAOAC, 89(4), 1095-1109, 2006.
33. EURAMET cg-20 Calibration of Temperature and/or Humidity Enclosures.
34. Guía CG4 Eurachem/CITAC: Cuantificación de la Incertidumbre en Medidas Analíticas QUAM 2012.P1-ES.
35. European Laboratory Guidelines for Workplace drug testing in urine (EWDTs) v.2.0. Urine Drug Testinf 2015-11-01.
36. AFNOR FD X 15-140 Normalisation française. Mesure de l'humidité de l'air, Enceintes climatiques et thermostatiques, Caractérisation et vérification
37. Guía SANTE 11312/2021. Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues and analysis in food and feed. Directorate General for Health and Food Safety (European Comission). <https://www.cdc.gov/foodsafety/outbreaks/multistate-outbreaks/index.html>
38. Guía CG4 Eurachem/CITAC: Cuantificación de la Incertidumbre en medidas analíticas. Disponible en: <http://www.eurachem.org>
39. Microbiología e higiene de los alimentos Tema 1 Microbiología e higiene de los alimentos microorganismos marcadores: índices e indicadores. significado y características. aislamiento e identificación.
40. UNE-EN ISO 9308-1:2014/A1:2017. Calidad del agua. Recuento de Escherichia coli y de bacterias coliformes. Parte 1: Método de filtración por membrana para aguas con bajo contenido de microbiota. (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016).
41. UNE-EN ISO 9308-2:2014. Calidad del agua. Recuento de Escherichia coli y bacterias coliformes. Parte 2: Método del número más probable. (ISO 9308-2:2012)
42. UNE-EN ISO 7899-2:2001. y Erratum 2010. Calidad del agua. Detección y recuento de enterococos intestinales. Parte 2: Método de filtración de membrana. (ISO 7899-2:2000)
43. UNE-EN ISO 14189:2017. Calidad del agua. Recuento de Clostridium perfringens. Método de filtración en membrana. (ISO 14189:2013).
44. UNE-EN ISO 21528-2:2018. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de Enterobacteriaceae. Parte 2: Técnica para el recuento de colonias. (ISO 21528-2:2017, Versión corregida 2018-06-01).
45. UNE-EN ISO 4833-1:2014. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30 ° C mediante la técnica de siembra en profundidad. (ISO 4833-1:2013).

46. UNE-EN ISO 4833-2:2014. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 2: Recuento de colonias a 30 °C mediante la técnica de siembra en superficie. (ISO 4833-2:2013).
47. UNE-EN ISO 11133 Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua. Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo. 2014 y sus correcciones de 2018 y 2020.
48. UNE-EN ISO 7218:2008/A1:2013 (versión corregida 2014). Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Requisitos generales y guía para el examen microbiológico.
49. UNE-EN ISO 8199:2019. Calidad del agua. Requisitos y orientaciones generales para el recuento de microorganismos mediante cultivo
50. UNE-EN ISO 16140-1:2016 Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 1: Vocabulario. (ISO 16140-1:2016).
51. UNE-EN ISO 16140-2 Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 2. Protocolo para la validación de métodos alternativos (registrados) frente a los métodos de referencia. 2016
52. UNE-EN ISO 16140-3:2021 Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 3: Protocolo para la verificación en un único laboratorio de métodos de referencia y de métodos alternativos validados. (ISO 16140-3:2021)
53. UNE-EN ISO 13843: 2018. Calidad del agua. Requisitos para el establecimiento de las características de funcionamiento de los métodos microbiológicos cuantitativos. (ISO 13843:2017)
54. UNE-EN ISO 19036:2020 Microbiología de la cadena alimentaria. Estimación de la incertidumbre de la medición para determinaciones cuantitativas. (ISO 19036:2019).
55. UNE-EN ISO 19458:2007. Calidad del agua. Muestreo para el análisis microbiológico.
56. UNE-EN ISO 5667-3:2019. Calidad del agua. Muestreo. Parte 3: Conservación y manipulación de las muestras de agua. (ISO 5667-3:2018).
57. UNE-EN ISO 6887-1:2017 (Versión corregida en fecha 2017-10-11). Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 1: Reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales.
58. UNE-EN ISO 6887-2:2017 (Versión corregida en fecha 2017-10-11) Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 2: Reglas específicas para la preparación de carne y productos cárnicos. (ISO 6887-2:2017)
59. UNE-EN ISO 6887-3:2017/A1:2021 Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 3: Reglas específicas para la preparación de pescados y productos de la pesca. Modificación 1: Preparación de muestras para gasterópodos marinos crudos. (ISO 6887-3:2017/Amd 1:2020).
60. UNE-EN ISO 6887-4:2017 Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 4: Reglas específicas para la preparación de productos variados.
61. UNE-EN ISO 6887-5:2021 Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 5: Reglas específicas para la preparación de leche y productos lácteos. (ISO 6887-5:2020).
62. UNE-EN ISO 11290-1:2018. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de *Listeria monocytogenes* y de *Listeria* spp. Parte 1: Método de detección. (ISO 11290-1:2017).
63. UNE-EN ISO 11290-2:2018. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de *Listeria monocytogenes* y *Listeria* spp. Parte 2: Método de recuento. (ISO 11290-2:2017).

64. UNE-EN ISO 6579-1:2017. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017). y UNE-EN ISO 6579-1:2017/A1:2021. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp. Modificación 1: Ampliación del rango de temperaturas de incubación, modificación del estado del Anexo D y corrección de la composición de los medios MSRV y SC. (ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020).
65. UNE-EN ISO 10272-2:2018. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y la enumeración de Campylobacter spp. Parte 2: Técnica de recuento de colonias. (ISO 10272-2:2017).
66. UNE-EN ISO 10272-1:2018. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y la enumeración de Campylobacter spp. Parte 1: Método de detección. (ISO 10272-1:2017).
67. UNE-EN ISO 11731:2017. Calidad del agua. Recuento de Legionella. (ISO 11731:2017).
68. UNE-ISO/TS 12869:2021. Calidad del agua. Detección y cuantificación de Legionella spp. y/o Legionella pneumophila por concentración y amplificación génica por reacción en cadena de la polimerasa cuantitativa (qPCR).
69. Olga M^a Diz Mellado. Técnicas de biología molecular en el diagnóstico de enfermedades infecciosas. NPunto Vol.III Número 30. Septiembre 2020 88-111
70. Tamay de Dios L.; Ibarra C, Velasquillo C. Fundamentos de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y de la PCR en tiempo real. 2013
71. SEQC Curso “on line” de cribado neonatal. Módulo 1. Fundamento de la Espectrometría de masas en tándem (MS/MS).
72. Grupo de trabajo de trabajo de cribado neonatal. Ponencia de cribado poblacional. Protocolo de cribado neonatal de la fenilcetonuria. Ministerio de Sanidad 2021
73. Grupo de trabajo de trabajo de cribado neonatal. Protocolo de cribado neonatal del hipotiroidismo congénito. Ministerio de sanidad 2020