

Acción formativa

AG03

Formación para auditor interno en los protocolos de seguridad alimentaria BRC e IFS

Área: Seguridad

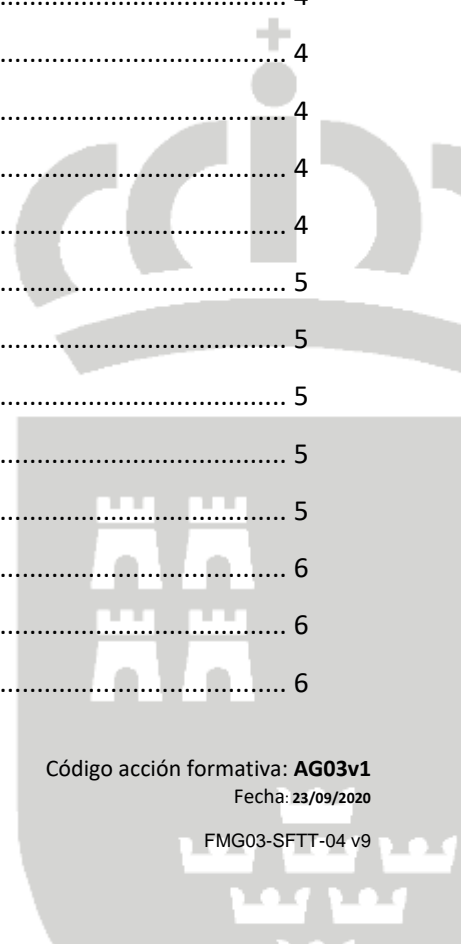
Modalidad: Presencial

Duración: 20 horas

Plazas: 25

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA	4
4. PROGRAMA.	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual	5
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS	6



8.1. Aula de teoría.....	6
8.2. Aula de prácticas.....	7
8.3. Campo de prácticas.....	7
9. EVALUACIÓN.....	7
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	7
9.2. Evaluación.....	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	7
10. CUALIFICACIÓN.....	7
11. CONVALIDACIONES.....	8
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.....	8



1. DESTINATARIOS

Personal técnico del sector agroalimentario afín a la especialidad formativa y personas que desarrollen, estén iniciando o vayan a iniciar sus actividades en los sectores agrario, alimentario y forestal de la Región de Murcia.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

Tener formación relacionada con la gestión de calidad en Industrias alimentarias o desempeñar funciones laborales en calidad en Industrias alimentarias.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Tener superado el módulo de nutrición y seguridad alimentaria de 2º del ciclo de procesos y calidad en la industria alimentaria: 3 puntos
- Otros: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. OBJETIVOS.

En la industria agroalimentaria, los términos de calidad y seguridad alimentaria constituyen a día de hoy, uno de los principales objetivos para cualquier empresa del sector. La certificación de conformidad de los productos que producen dichas empresas bajo los criterios de un estándar internacional, constituye una de las vías para llegar a demostrar el cumplimiento de éstos objetivos a sus clientes inmediatos.

Con esta acción se pretende adquirir un elevado grado de conocimiento teórico y práctico de los protocolos necesarios para comprender el proceso de auditoría y certificación de los mismos.

3. NORMATIVA

Norma mundial BRC de seguridad alimentaria.

Norma IFS Food para realizar auditorías de calidad y seguridad alimentaria de productos alimenticios.

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

Tema 1. Introducción a los sistemas de seguridad alimentaria (1 hora).

Tema 2. International Featured Standard Food (IFS). Requisitos más relevantes (2 horas).

Tema 3. British Retail Consortium (BRC). Requisitos más relevantes (2 horas).

Tema 4. Auditorías internas. Planificación, preparación, realización y técnicas de auditoría (5 horas).

Tema 5. Auditorías externas. Extensión, resolución de no conformidades y acciones correctoras (4 horas).

Conclusiones (1 hora).

4.2. Práctica

Resolución en el aula de supuestos prácticos de auditoría de diferentes tipos de empresas del sector (5 horas).

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	20
Horas teóricas	15
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	5
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	0

Horas evaluación	0
Horas presenciales	20
Horas no presenciales	0

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o bien Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado adecuado a los temas a impartir en el curso.

RP.4 Experiencia como consultor en protocolos de seguridad alimentaria en industrias de al menos 6 meses.

7. MATERIAL NECESARIO.

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede.

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

Fotocopias con los supuestos a resolver.

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

No procede.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

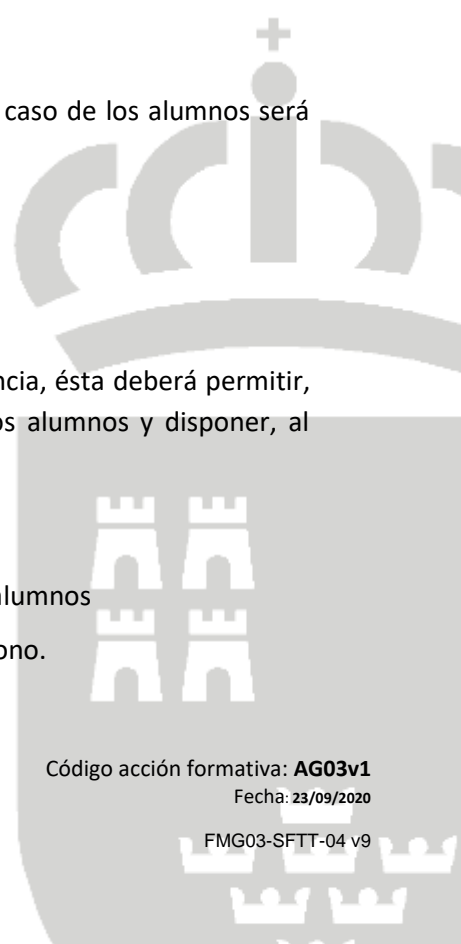
RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

En el caso de impartir las acciones formativas en un aula de videoconferencia, ésta deberá permitir, en todo momento, una conectividad sincronizada entre el formador y los alumnos y disponer, al menos, de las siguientes características:

- Software en el que:
 - Se registre la fecha y hora de conexión y desconexión de los alumnos
 - Permitir la conexión del alumnado a través de vídeo y micrófono.



- También deberá tener aplicación de chat para la comunicación entre el alumnado así como con el personal docente.
- Aplicativo que permita el intercambio de archivos.
- Aplicativo que permita compartir la pantalla, tanto por parte del alumnado como del personal docente.
- Poner a disposición del personal docente:
 - Equipo informático
 - Conexión a internet
 - Cámara de vídeo.
 - Micrófono.
 - Altavoz.
- Además, se deberá facilitar la conexión a la Administración para realizar las visitas o supervisiones que se consideren.

8.2. Aula de prácticas.

Las prácticas se realizarán en el aula de prácticas, que cumplirá los mismos requisitos que el aula de teoría.

8.3. Campo de prácticas.

No procede.

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10 % de las horas totales del curso.

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Se tendrá en cuenta la asistencia, puntualidad, participación y actitud a la hora del aprendizaje.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No procede.

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.

