

MA03

Manipulador en industria agroalimentaria. Cultura de la inocuidad

Área: Industria Alimentaria

Modalidad: Presencial

Duración: 10 horas

Plazas: 25 alumnos

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	5
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	6
7.1. Manual	6
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.	8
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.	8
10. CUALIFICACIÓN	8
11. CONVALIDACIONES	8
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.	8



1. DESTINATARIOS

Esta acción formativa va dirigida a trabajadores del sector agroalimentario, cualificados y no cualificados, así como a titulares de explotación agraria, que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su transporte desde campo, recepción, preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte de expedición, almacenaje del producto en su distribución y despacho de productos agroalimentarios al consumidor.

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.

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.

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.

- Capacitación en la inocuidad alimentaria, crear una cultura sólida de la inocuidad en la empresa, desde la formación de los manipuladores.
- Cumplir la legislación vigente. Adecuación a los cambios en la legislación.
- Adecuación al cumplimiento de normas de gestión y calidad alimentaria, IFS, BRC y otras.
- Concienciar al manipulador de alimentos sobre la importancia en la seguridad y salubridad de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Aplicar de forma correcta y efectiva de las prácticas correctas de higiene.

3. NORMATIVA

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2021/382 de la comisión del 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos de Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

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. Cultura de la inocuidad, definición e importancia (0.5h).

Tema 2. Contaminación de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias (1.5h).

Tema 3. Manipulación, procesos (1,5).

Tema 4. Hábitos higiénicos (1 h).

Tema 5. Requisitos de normas de gestión en relación a la cultura de la calidad e inocuidad alimentaria. Normativa reguladora. Legislación (0.5 h).

Tema 6. Implantación de un plan de mejora de cultura de calidad e inocuidad alimentaria. Integración en los procesos (0.5h).

Tema 7. Autocontrol. APPCC. Planes del sistema. Mejora continua, comunicación y seguimiento (2h)

Tema 8. Defensa alimentaria (Food Defense) (1 h).

Tema 9. Alérgenos, importancia y control (0.5 h).

Tema 10. Diseño y Mantenimiento higiénico de instalaciones (1h).

4.2. Práctica

No se realizarán prácticas.

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	10
Horas teóricas	10
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	0
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	0
Horas evaluación	0
Horas presenciales	10
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 La formación precisa para impartir este curso ha de ser la de Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Técnica Agrícola, Grado en Tecnología de los Alimentos, Biología, Veterinario, o master equivalentes o módulo superior en Industria alimentaria.

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.

No procede.

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

No procede.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

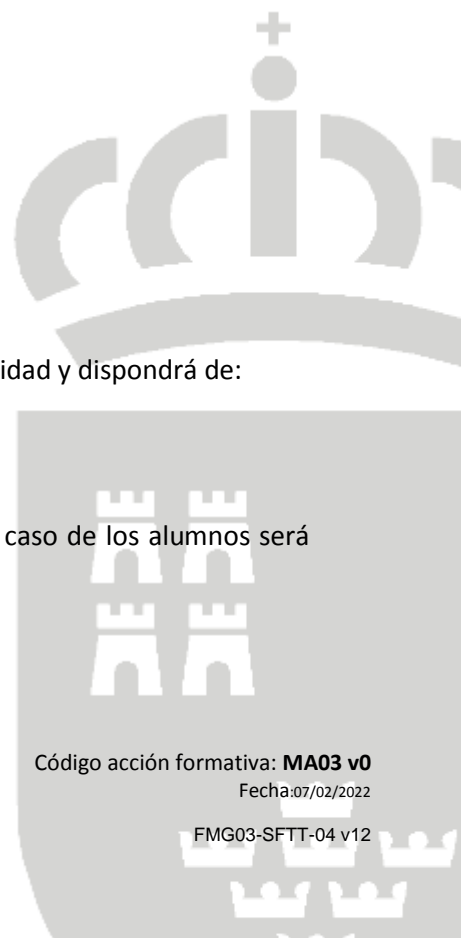
El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

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.

No procede.

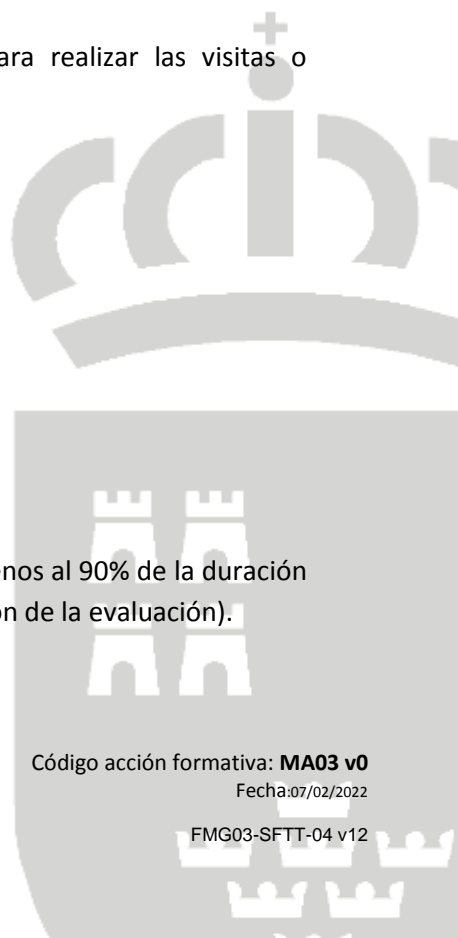
8.3. Campo de prácticas.

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.

No procede.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

Esta acción formativa es válida para acreditar la capacitación y competencia profesional adecuada exigida en la ayuda destinada a los jóvenes agricultores.

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.

