

## Acción formativa

# SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EMPRESAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

## SG02

**Área:** Sistemas de Gestión

**Modalidad:** Presencial

**Duración:** 200

**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.....	3
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría. ....	4
4.2. Práctica.....	6
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA.....	6
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	6
6.1. Coordinador.....	6
6.2. Personal docente.....	7
7. MATERIAL NECESARIO.....	8
7.1. Manual.....	8
7.2. Material necesario para la teoría.....	8
7.3. Material necesario para la práctica.....	8

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



## 1. DESTINATARIOS

Esta acción formativa va dirigida a estudiantes, técnicos, trabajadores y empresarios relacionados con el sector agroalimentario o forestal, en particular a:

- Titulados con bachillerato, formación profesional, diplomaturas o equivalentes en Ingenierías técnicas relacionadas con el sector agroalimentario o forestal.
- Trabajadores del sector agroalimentario o forestal.
- Desempleados que buscan incorporarse al sector agroalimentario o forestal.

### 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.

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.

Los objetivos a alcanzar a esta acción formativa son:

- Formar a futuros profesionales multidisciplinares con amplios conocimientos en las áreas de Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales.
- Capacitar a futuros profesionales para su incorporación y actuación en la empresa agroalimentaria.
- Conocer la normativa de aplicación vigente en la empresa agroalimentaria.
- Desarrollar habilidades para la creación de nuevas oportunidades de negocio.

- Implicar al alumno en tareas de responsabilidad de gestión y coordinación de las tareas a desarrollar creando nuevas oportunidades de negocio
- Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios para adecuar las empresas agroalimentarias a los sistemas de calidad y de producto.
- Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios para adecuar las empresas agroalimentarias a la normativa vigente en temas ambientales y prevenir la contaminación ocasionada por su actividad.
- Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios para conocer el funcionamiento del sistema de prevención de riesgos laborales para reducir los riesgos y accidentes laborales en el marco de las empresas agroalimentarias.
- Evaluar los riesgos ambientales para la prevención de accidentes.
- Elaborar la documentación, ejecutar la puesta en marcha, mantenimiento y proponer acciones para la mejora del sistema de gestión ambiental (SGA) aprobado por la organización.
- Adecuar las empresas agroalimentarias a las exigencias de la exportación de mercados exteriores.

Al finalizar el curso de formación, los alumnos serán capaces de determinar las acciones necesarias para alcanzar los objetivos de calidad de la empresa, conocer y controlar la calidad de las materias primas y materiales, así como de los procesos de la Industria Alimentaria, aplicando para ello los recursos necesarios para desarrollar responsabilidades en materia de calidad, cumpliendo en todo momento los requisitos técnico sanitarios, de calidad, medio ambiente y seguridad legalmente establecidos.

### 3. NORMATIVA

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.

#### **Módulo 1: Calidad en empresas agroalimentarias**

Tema 1. Introducción y aspectos de la Norma ISO 9001:2015. (4h)

Tema 2. Técnicas y herramientas para la mejora de la calidad en la empresa. (4h)

Tema 3. Procedimientos, organización y normativa legal. (4h)

Tema 4. Gestión y organización de documentación de calidad (4h)

Tema 5. Metodología de implantación. (4h)

Tema 6. Práctica 1: Visita a empresa/s con certificación de gestión de calidad ISO 9001:2015. (5h)

- Tema 7. Introducción a la normativa legal en materia de seguridad alimentaria. (2h)  
Tema 8. Sistemas análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Sistema de control de la calidad y seguridad alimentaria (implantación y seguimiento). (8h)  
Tema 9. Introducción a protocolos de calidad: BRC e IFS. (2h)  
Tema 10. Implantación de las normas BRC e IFS. (5h)  
Tema 11. Planificación y preparación de la auditoria en BRC e IFS. (3h)  
Tema 12. Desarrollo e informe de la auditoria de BRC e IFS. (2h)  
Tema 13. Seguimiento de protocolos de calidad y seguridad alimentaria. (1h)  
Tema 14. Practica 2: Visita a empresa/s con certificación de sistemas de seguridad alimentaria: APPCC, BRC E IFS. (5h)  
Tema 15. Norma de seguridad alimentaria: GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (2h)  
Tema 16. Implantación de la norma GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)  
Tema 17. Planificación y preparación de la auditoria de GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (3h)  
Tema 18. Desarrollo e informe de la auditoria de GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (2h)  
Tema 19. Practica 3: Visita a empresa/s con certificación de sistemas de seguridad alimentaria: Norma GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)

#### **Módulo 2: Medio ambiente en empresas agroalimentarias**

- Tema 20. Introducción y aspectos de la norma de gestión medioambiental ISO 14001:2015. (4h)  
Tema 21. Técnicas y herramientas para la mejora de la gestión ambiental. (4h)  
Tema 22. Procedimientos, organización y normativa legal. (4h)  
Tema 23. Gestión y organización de documentación de gestión medioambiental (4h)  
Tema 24. Metodología de implantación. (4h)  
Tema 25. Practica 4: Visita a empresa/s con certificación de gestión medioambiental ISO 14001:2015. (5h)  
Tema 26. Vertidos y residuos. Aspectos básicos. (5h)  
Tema 27. Legislación aplicable en materia de vertidos y residuos. (5h)  
Tema 28. Gestión de vertidos y residuos producidos por actividades agroalimentarias. (5h)  
Tema 29. Practica 5: Visita a empresa/s agroalimentarias reforzando los conceptos de vertidos y residuos. (5h)  
Tema 30. Conceptos de contaminación atmosférica. Legislación. (5h)  
Tema 31. Conceptos de contaminación acústica. Legislación. (5h)  
Tema 32. Conceptos de contaminación del agua. Legislación. (5h)  
Tema 33. Practica 6: Visita a empresa/s agroalimentaria/s reforzando los conceptos de contaminación atmosférica, acústica y del agua. (5h)

#### **Módulo 3: Prevención de riesgos laborales en empresas agroalimentarias**

- Tema 34. Trabajo y salud. (4h)  
Tema 35. Los riesgos profesionales. (3h)  
Tema 36. Factores de riesgo. (3h)  
Tema 37. Daños derivados del trabajo. (4h)  
Tema 38. Accidentes y enfermedades profesionales. (3h)

- Tema 39. Legislación en materia de prevención de riesgos laborales. (3h)  
 Tema 40. Practica 7: Visita técnica a empresa/s agroalimentaria/s reforzando los conceptos de seguridad y salud en el trabajo. (5h)  
 Tema 41. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad, higiene, ergonomía y psicología. (3h)  
 Tema 42. Sistemas elementales control de riesgos. Protección individual y colectiva. (3h)  
 Tema 43. Vigilancia de la salud de los trabajadores. (3h)  
 Tema 44. Riesgos específicos del sector agroalimentario. (3h)  
 Tema 45. Planes de emergencia y evacuación en empresas agroalimentarias. (3h)  
 Tema 46. Practica 8: Visita técnica a empresa/s agroalimentaria/s reforzando los conceptos de riesgos generales y específicos. (5h)  
 Tema 47. Plan de prevención de riesgos laborales. (5h)  
 Tema 48. Plan de evaluación y planificación de la prevención de los riesgos laborales. (5h)  
 Tema 49. Procedimientos de la gestión de la prevención de riesgos laborales. (4h)  
 Tema 50. Practica 9: Visita técnica a empresa/s agroindustrial/es reforzando los conceptos de organización del trabajo preventivo. (5h)

#### 4.2. Práctica

Hay un total de 9 prácticas de 5 horas de duración cada una. Ya se han incluido como temas en el apartado de teoría de cada uno de los módulos.

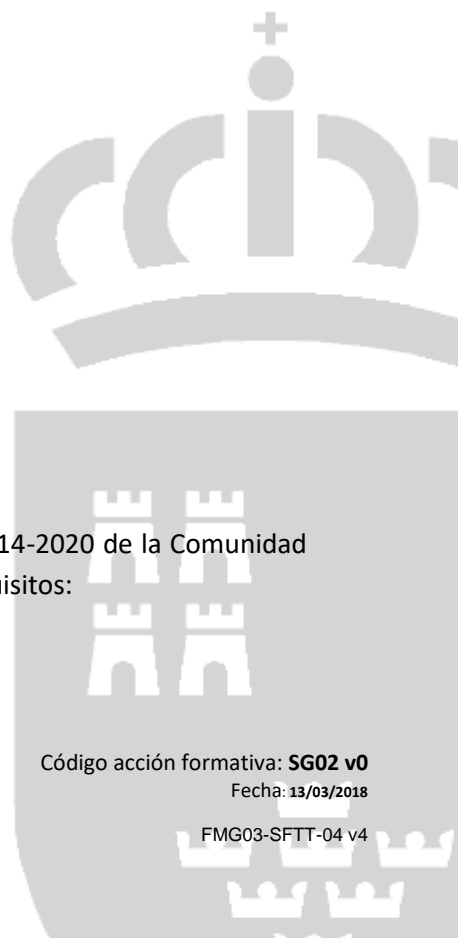
#### 5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	horas
<b>Horas totales</b>	<b>200</b>
Horas teóricas	154
Horas presenciales	200
Horas no presenciales	0
Horas prácticas	45
Horas evaluación	1

#### 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 y Pesca.

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

Además para cada uno de los módulos se exigen los requisitos siguientes:

### Módulo 1. Calidad en empresas agroalimentarias:

**RP.3** Acreditar experiencia de al menos 1 año en materia de Seguridad Alimentaria en empresas ó Implantación de alguno de los sistemas de Calidad, serie ISO 9000, Protocolos relacionados con la Seguridad Alimentaria (PROTOCOLO GLOBAL GAP, BRC, IFS, APPCC...).

**RP.4** Formación de al menos 50 horas en materia de Implantación de alguno de los sistemas de Calidad, serie ISO 9000, Protocolos relacionados con la Seguridad Alimentaria (PROTOCOLO GLOBAL GAP, BRC, IFS, APPCC...).

**RP.5.** Titulación universitaria de grado ó licenciado en Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola.

### Módulo 2. Medio ambiente en empresas agroalimentarias:

**RP.6** Acreditar experiencia de al menos 1 año en materia de Gestión Medioambiental en empresas ó Implantación de alguno de los sistemas de Gestión Medioambiental, serie ISO 14000.

**RP.7** Formación de al menos 50 horas en materia de Implantación de alguno de los sistemas de Gestión Medioambiental, serie ISO 14000, protocolos relacionados con la Gestión Medioambiental.

**RP.8** Titulación universitaria de grado ó licenciado en Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola.

### Módulo 3. Prevención de riesgos laborales en empresas agroalimentarias:

**RP.9** Acreditar experiencia de al menos 1 año en materia de Gestión de seguridad y salud en empresas ó Implantación de alguno de los sistemas de Gestión de prevención de riesgos laborales, serie OHSAS 18000, Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud.

**RP.10** Titulación de técnico superior en Prevención de Riesgos Laborales.

**RP.11** Titulación universitaria de grado ó licenciado en Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola.

## 7. MATERIAL NECESARIO.

### 7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. 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 o apuntes elaborados por la entidad organizadora deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA 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 a excepción del bolígrafo, deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA 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 2m<sup>2</sup>/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 adecuada.

## 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 se llevará a cabo mediante el sistema de evaluación continua, valorando capacidades de tipo aptitudinal y actitudinal

#### APTITUDINAL:

- Elaboración de ejercicios individuales propuestos.
- Elaboración de trabajos en equipo

#### ACTITUDINAL:

- Asistencia. No se permitirá una ausencia superior al 10 %.
- Puntualidad
- Participación



### 9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Al finalizar el curso, el alumno será sometido a un examen tipo test de 60 preguntas (20 por cada módulo) con tres respuestas alternativas en las que solo una es verdadera, siendo necesario para superarlo tener 30 puntos o más y teniendo en cuenta que por cada dos preguntas mal se descuenta una bien.

### 10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

### 11. CONVALIDACIONES

No procede.

### 12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.

