

SG02

**Sistemas de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y
Prevención de Riesgos Laborales en empresas agrarias y
alimentarias**

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.....	4
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	6
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA.....	7
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	7
6.1. Coordinador.....	7
6.2. Personal docente.....	7
7. MATERIAL NECESARIO.....	8
7.1. Manual.....	8
7.2. Material necesario para la teoría.....	9
7.3. Material necesario para la práctica.....	9
8. REQUISITO DE LAS AULAS.....	9
8.1. Aula de teoría.....	9

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



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.

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.

Los objetivos por alcanzar en 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. (5h)

Tema 2. Técnicas y herramientas para la mejora de la calidad en la empresa. (5h)

Tema 3. Procedimientos, organización y normativa legal. (5h)

Tema 4. Metodología de implantación, gestión y organización de documentación de calidad (5h)

Visita a empresa/s con certificación de gestión de calidad ISO 9001.

Tema 5. Introducción a la normativa legal en materia de seguridad alimentaria. Sistemas análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). (5h)

Tema 6. Sistema de control de la calidad y seguridad alimentaria (implantación y seguimiento). (5h)

Tema 7. Protocolos de calidad. Implantación de las normas BRC e IFS. (5h)

Tema 8. Planificación, preparación, desarrollo e informe de la auditoria de BRC e IFS. (5h)

Visita a empresa/s con certificación de sistemas de seguridad alimentaria: APPCC, BRC E IFS.

Tema 9. Norma de seguridad alimentaria: GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)

Tema 10. Implantación de la norma GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)

Tema 11. Planificación y preparación de la auditoria de GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)

Tema 12. Desarrollo e informe de la auditoria de GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE. (5h)

Visita a empresa/s con certificación de sistemas de seguridad alimentaria: Norma GLOBAL GAP Y TESCO NURTURE.

Módulo 2: Medio ambiente en empresas agroalimentarias

Tema 13. Introducción y aspectos de la norma de gestión medioambiental ISO 14001. (5h)

Tema 14. Técnicas y herramientas para la mejora de la gestión ambiental. (5h)

Tema 15. Procedimientos, organización y normativa legal. (5h)

Tema 16. Gestión y organización de documentación de gestión medioambiental (5h)

Visita a empresa/s con certificación de gestión medioambiental ISO 14001:2015.

Tema 17. Metodología de implantación. (5h)

Tema 18. Vertidos y residuos. Aspectos básicos. (5h)

Tema 19. Legislación aplicable en materia de vertidos y residuos. (5h)

Tema 20. Gestión de vertidos y residuos producidos por actividades agroalimentarias. (5h)

Visita a empresa/s agroalimentarias reforzando los conceptos de vertidos y residuos.

Tema 21. Conceptos de contaminación atmosférica. Legislación. (5h)

Tema 22. Conceptos de contaminación acústica. Legislación. (5h)

Tema 23. Conceptos de contaminación del agua. Legislación. (5h)

Tema 24. Conceptos de contaminación química. Legislación. (5h)

Visita a empresa/s agroalimentarias reforzando los conceptos de contaminación atmosférica, acústica y del agua.

Módulo 3: Prevención de riesgos laborales en empresas agroalimentarias (*)

Tema 25. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. (10h)

- a) El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- b) Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- c) Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

Tema 26. Riesgos generales y su prevención. (25h)

- a) Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- b) Riesgos ligados al medio - ambiente de trabajo.
- c) La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- d) Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- e) Planes de emergencia y evacuación.
- f) El control de la salud de los trabajadores.

Tema 27. Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. (5h)

Tema 28. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. (5h)

- a) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- b) Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas.
- c) Documentación: recogida, elaboración y archivo.

Tema 29. Primeros auxilios. (5h)

(*) Contenido mínimo del programa de formación para el desempeño de las funciones de nivel básico, según establece el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención (ANEXO IV)

4.2. Práctica

Visitas a empresas, un total de 6 visitas de 5 horas de duración cada una, haciendo un total de 30 horas relacionadas con los módulos de Calidad y Medio Ambiente.

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	200
Horas teóricas	170
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	30
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	0
Horas evaluación	0
Horas presenciales	200
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 o certificado de profesionalidad (SSCE0110) docencia de la formación profesional para el empleo (RD 1697/2011, de 18 de noviembre, modificado por el RD 625/2013 de 2 de agosto).

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.

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 o 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, graduado, licenciado en Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Biología, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola o titulaciones relacionadas con el sector.

Módulo 2. Medio ambiente en empresas agroalimentarias:

RP.6 Acreditar experiencia de al menos 1 año en materia de Gestión Medioambiental en empresas o 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 o graduado, licenciado en Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Biología, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola o titulaciones relacionadas con el sector.

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.

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, bolígrafo rojo 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.

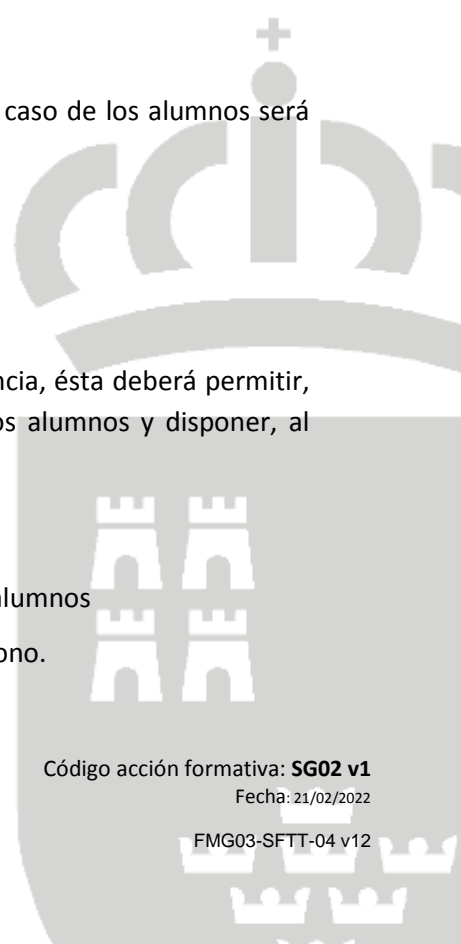
RAT.4 Pizarra.

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.

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.

No procede.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No procede

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.

