



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Implantación de sistemas de calidad, PRL y medioambientales en empresas agroalimentarias

Marzo 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD, PRL Y MEDIOAMBIENTALES EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS
Familia Profesional:	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
Área Profesional:	ADMINISTRACIÓN Y AUDITORÍA
Código:	ADGD52
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Implantar sistemas de gestión de la calidad, PRL y medioambientales en la empresa agroalimentaria actualizados a las últimas versiones de BRC, IFS Global GAP, Food Defense, 45001-2018, 140001-2015.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria	75 horas
Módulo 2	Implantación de BRC v8	60 horas
Módulo 3	Implantación de IFS v7	45 horas
Módulo 4	Implantación y certificación de Global Gap v 5.4	60 horas
Módulo 5	Protocolo Food Defense	30 horas
Módulo 6	Implantación norma 45001 2018	30 horas
Módulo 7	Implantación norma 14001- 2015	30 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total 330 horas

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación
Experiencia profesional	No se requiere.
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere.
Competencia docente	Estar en posesión del Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el empleo, o equivalente.
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
 - a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
 - b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interactuar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el

trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).

- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 1431 Directores y gerentes de empresas de comercio al por mayor.
- 3139 Técnicos en control de procesos no clasificados bajo otros epígrafes.
- 3160 Técnicos de control de calidad de las ciencias físicas, químicas y de las ingenierías.

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

OBJETIVO

Capacitar para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos, de gestión de la calidad y de la seguridad alimentarias a través del conocimiento de las bases fundamentales y del marco legal que las regula.

DURACIÓN: 75 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria.
 - Gestión de la calidad.
 - Fundamentos de gestión de la calidad.
 - Conceptos relativos a la calidad.
 - Relación de la calidad con otros conceptos.
 - Herramientas para la calidad.
 - Técnicas estadísticas de control de calidad.
 - Planes de control de calidad de los productos.
 - Planes de control de calidad de los procesos.
- Control de la calidad en la empresa agroalimentaria.
 - La decisión de controlar.
 - Definición y tipos de calidad alimentaria.
 - Programa de garantía de seguridad y calidad hortofrutícola.
 - Atributos de calidad, grados y estándares.
- Identificación de los sistemas de aseguramiento de la calidad.
 - Normas de gestión de la calidad.
 - Normas de seguridad alimentaria.
 - Normas de seguridad alimentaria: ISO 22000.
 - Plan de seguridad alimentaria: APPCC
 - Normas de campo.
 - Normas de producto.
 - Normas de cliente.
 - Normas ético-sociales.
 - Normas de calidad diferencial.
- Implantación de un sistema de gestión de la calidad.
 - Documentación de un SGC.
 - Hitos en la implantación de un SGC según ISO 9001
 - Etapas en el desarrollo, implantación y certificación.
 - Consideraciones prácticas sobre metodología y puntos.
 - Conceptos relativos al proceso de certificación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación sobre la importancia de interpretar y gestionar correctamente las normas y estándares que se apliquen en la industria agroalimentaria.
- Potenciación de la mejora en la comunicación interdepartamental de cada uno de los equipos, necesaria para la planificación de estrategias para el cumplimiento de los requisitos de cada uno de los procesos y para la implantación de estos estándares de seguridad.
- Motivación en el crecimiento personal para lograr la cualificación como individuos.

- Desarrollo de la capacidad crítica para comprender, difundir y aplicar la formación adquirida a la actividad laboral diaria.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: IMPLANTACIÓN DE BRC V8

OBJETIVO

Analizar la estructura de la norma BRC v.8 así como los requisitos que se deben cumplir para realizar una implantación satisfactoria y obtener la certificación.

DURACIÓN: 60 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aproximación a los sistemas de gestión para la obtención de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Aplicación de herramientas para la auditoría, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
- Conocimiento de la norma BRC establecida por British Retail Consortium (BRC).
- Implantación de la norma BRC v8.
 - Compromiso del equipo directivo.
 - El plan de seguridad alimentaria: APPCC.
 - Sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
 - Normas relativas al establecimiento.
 - Control del producto.
 - Control de procesos.
 - Personal.
 - Zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
 - Requisitos aplicables a los productos mercadeados.
- Obtención de la certificación BRC.
- Conocimiento del protocolo de auditoría.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de aseguramiento de la calidad según los requisitos del protocolo BRC V8 a la manipulación de productos agroalimentarios en fincas agrícolas.

OBJETIVO

Analizar la estructura de la norma IFS V7, así como los requisitos que se deben cumplir para realizar una implantación satisfactoria y obtener la certificación.

DURACIÓN: 45 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de International Featured Standards (IFS).
- Aproximación a los procedimientos para la obtención de certificaciones de la calidad y la seguridad agroalimentaria.
- Aplicación de herramientas para la auditoria, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
- Implantación y conocimiento de los requisitos IFS V7.
 - Responsabilidad de la dirección.
 - Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
 - Gestión de recursos.
 - Planificación y proceso de producción.
 - Mediciones, análisis y mejoras.
 - Plan de defensa alimentaria.
- Conocimiento del protocolo de auditoría.
- Obtención de la certificación IFS v7 y auditorías.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de aseguramiento de la calidad según los requisitos del protocolo IFS v7 a la manipulación de productos agroalimentarios en almacenes.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: IMPLANTACIÓN Y CERTIFICACIÓN GLOBAL GAP V 5.4

OBJETIVO

Analizar la estructura de la norma GLOBAL GAP v5.4, así como los requisitos que se deben cumplir para realizar una implantación satisfactoria y obtener la certificación.

DURACIÓN: 60 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aproximación a los sistemas de gestión para la obtención de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Aplicación de herramientas para la auditoría, evaluación y gestión del riesgo alimentario.
- Conocimiento de la norma internacional de buenas prácticas agrícolas GLOBAL GAP.
- Implantación y requisitos GLOBAL GAP 5.4.
 - Requisitos y proceso de certificación GLOBAL G.A.P.
 - Documentos habituales en el SGC de GLOBAL G.A.P.
- Guía de implementación.
 - Módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria.
 - Módulo base para cultivos.
 - Módulo base para Frutas y Hortalizas.
- Obtención de la certificación GLOBAL GAP V5.4.
- Conocimiento del protocolo de auditoría.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de aseguramiento de la calidad según los requisitos del protocolo GLOBAL GAP v5.4 a la producción en fincas de productos agrarios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 5: PROTOCOLO FOOD DEFENSE

OBJETIVO

Analizar la estructura del protocolo Food Defense, así como los requisitos que se deben cumplir para realizar una implantación satisfactoria y superar las auditorías de las normas que requieran o recomienden este protocolo.

DURACIÓN: 30 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aproximación al conocimiento del programa Food Defense.
- Control de la presencia de Food Defense en las normas de seguridad.
- Conocimiento de la legislación de aplicación en los programas Food Defense.
- Implicación de Food Defense para personal de manipulado.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de aseguramiento de la calidad según los requisitos del protocolo Food Defense a la producción en fincas de productos agrarios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 6: IMPLANTACIÓN NORMA 45001 2018

OBJETIVO

Analizar la estructura de la norma ISO 4500, norma internacional para sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo destinada a proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales.

DURACIÓN: 30 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la norma ISO 45001:2018.
 - Objeto y campo de aplicación.
 - Referencias normativas.
 - Términos y definiciones.
 - Contexto de la organización.
 - Liderazgo y participación de los trabajadores.
 - Planificación.
 - Apoyo.
 - Operación.
 - Evaluación del desempeño.
 - Mejora.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de la norma ISO 45001:2018 a la producción en fincas y centrales agroalimentarias

OBJETIVO

Analizar los Sistemas de Gestión Ambiental (SGA) y la estructura de la certificación ISO, norma internacional que permite a las empresas demostrar el compromiso asumido con la protección del medio ambiente a través de la gestión de los riesgos medioambientales asociados a la actividad desarrollada.

DURACIÓN: 30 horas

Teleformación Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la política de medio ambiente.
- Conocimiento del manual de medio ambiente.
- Descripción de los procedimientos de medio ambiente: describen la forma de proceder para cada una de las áreas contempladas en la norma.
 - Identificación de Aspectos Ambientales.
 - Control de situaciones de Emergencia.
 - Evaluación de Requisitos Legales.
 - Control operacional.
 - Control de Documentos.
 - Acciones correctivas y preventivas.
 - Control de Auditorías.
 - Gestión de Recursos y Comunicación.
- Identificación de los principales registros con los que ha de contar un Sistema de Gestión Ambiental.
 - Ficha de requisitos legales.
 - Manuales de buenas prácticas medioambientales.
 - Carta a proveedores anunciando la implantación de la norma ISO 14001.
 - Comunicación y evaluación de aspectos ambientales.
 - Fichas de gestión de residuos.
 - Fichas de equipos.
 - Objetivos, metas e indicadores.
 - Informe de simulacro.
 - Informe de accidentes con repercusiones medioambientales.
 - Informes de no conformidades y acciones correctivas.
 - -Registros de entrega de residuos.
 - Análisis del ciclo de vida.
 - Evidencias de cumplimiento de la legislación:
 - Tramite de alta como productor de residuos,
 - Identificación industrial,
 - Declaración de envases,
 - ITV, revisiones de extintores, entre otros

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de la capacidad crítica en la implementación de los principios de norma ISO 14001 a la producción en fincas y centrales agroalimentarias.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.