

AG05

PROTOCOLOS SEGURIDAD ALIMENTARIA. BRCV E IFS FOOD

Área: Seguridad

Modalidad: Presencial

Duración: 10 horas

Plazas: 40 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	3
4. PROGRAMA.	3
4.1. Teoría.	3
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	4
6.1. Coordinador	4
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual	5
7.2. Material necesario para la teoría.....	5
7.3. Material necesario para la práctica.....	5
8. REQUISITO DE LAS AULAS	6
8.1. Aula de teoría.....	6

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



1. DESTINATARIOS

Estudiantes, técnicos, trabajadores y empresarios relacionados con el sector agrario o ganadero, interesados en los protocolos de seguridad alimentaria BRC e IFS.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través de la línea de ayuda correspondiente al intercambio de conocimientos y actividades de información (7201), en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en 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 de la Intervención 7201 en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en 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.

El objetivo perseguido con este curso es el de dar a conocer y actualizar conocimientos relativos a los protocolos de calidad BRC e IFS Food, cada vez más demandados por el mercado

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.

- a) Particularidades norma BRC (0,75 h)

- b) Particularidades norma IFS (0,75 h)
- c) Requisitos de las normas (0,75 h)
- d) Compromiso de dirección (0,5 h)
- e) Plan de seguridad alimentaria (1,0 h)
- f) Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria (1,0 h)
- g) Normas relativas a las instalaciones (1,0 h)
- h) Control del producto (1,0 h)
- i) Control de procesos (1,0 h)
- j) Personal (0,75 h)
- k) Food defense (0,75 h)
- l) Otras normas BRC/IFS (0,75 h).

4.2. Práctica

No se realizan prácticas. Se tratarán casos prácticos dentro del aula.

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	
Horas presenciales	10
Horas no presenciales	

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en 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 y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Titulación de Ingeniero Técnico Agrícola o Grado, Ingeniero Agrónomo, Licenciado en CC Químicas, Ldo. en biología, Ldo. en veterinaria, Tecnología de los alimentos o Grado.

7. MATERIAL NECESARIO.

Se entregará a los asistentes el siguiente material:

Carpeta, folios y bolígrafo

7.1. Manual

No existe manual editado por la CARM.

Para las acciones financiadas a través del marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PEPAC, 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 marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PEPAC, 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.

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.

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.