

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinasdesegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinasdesegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



Servicio de Formación y
Transferencia Tecnológica de la
Región de Murcia

COORDINACIÓN:



Centro Integrado de Formación y
Experiencias Agrarias

FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales en empresas agrarias y alimentarias

200 HORAS

SG02

OBJETIVOS

- 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.

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

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).

PROGRAMACIÓN

Teoría: _____

Módulo 1: Calidad en empresas agroalimentarias (60h)

Módulo 2: Medio ambiente en empresas agroalimentarias (60h)

Módulo 3: Prevención de riesgos laborales en empresas agroalimentarias (50h)



Prácticas: _____

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
