

**ANEXO I LOTE 2 F241508AA
ÍNDICES ACCIONES FORMATIVAS**

Agricultura -Otra formación Sectorial

ENAA007PO – Gestión de los Recursos Hídricos (60h)

1. EL CICLO HIDROLÓGICO NATURAL

1.1 Funcionamiento, a nivel global y local.

1.2. Importancia de los acuíferos y sus tipos, de los manantiales, etc.

2. ECOSISTEMAS ACUÁTICOS

2.1. Ecosistemas lénticos epicontinentales (lagos, lagunas, humedales)

2.2. Ecosistemas de agua dulce

2.3. Ecosistemas costeros.

2.4. Humedales.

3. LEGISLACIÓN BÁSICA EN MATERIA DE AGUAS

3.1. Directiva Marco del Agua de la UE

3.2. Ley de Aguas, Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio.

3.3. Diferentes normativas en las demarcaciones hidrográficas y a nivel autonómico.

4. “LA GESTIÓN DE CUENCA” Y LA ADMINISTRACIÓN DEL AGUA

4.1. Confederaciones Hidrográficas y diversos entes autonómicos (Agencias de Aguas).

4.2. Gestión de las cuencas hidrográficas (CCHH).

4.3. Dominio público hidráulico.

4.4. Planificación hidrológica (los planes hidrológicos de cuenca y el Plan Hidrológico Nacional).

5. USOS DEL AGUA

5.1. Caracterización de las aguas.

5.2. Políticas de gestión de la demanda

5.3. Gestión del abastecimiento urbano

5.4. Gestión de usos agrarios

5.5. Sistemas y dispositivos de riegos

5.6. La calidad del agua.

5.7. Sistemas de medida.

6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS DESDE EL PUNTO DE VISTA ECONÓMICO

6.1. Introducción a la economía del agua (precios, tarifas, cánones...)

6.2. La caracterización económica del uso de agua

6.3. El análisis de recuperación del coste de los servicios del agua.

6.4. Instrumentos económicos, bancos de agua.

6.5. Gestión del Dominio Público Hidráulico.

6.6. Concesiones

6.7. Situaciones hidrológicas extremas: gestión y planes de la sequía

6.8. Riesgos de inundación y planes de gestión de la inundación.

7. INFRAESTRUCTURAS Y OBRAS HIDRÁULICAS

7.1. Obras para suministro de agua

7.2. Abastecimientos a poblaciones e industrias.

7.3. Regadíos.

7.4. Mantenimiento de la capa freática utilizando agua superficial o subterránea.

7.5. Saltos de agua, en todas sus variedades (uso energético)

7.6. Obras para navegación.

7.7. Obras de defensa

7.8. Obras de conservación o mejora de la naturaleza.

7.9. Obras de Saneamiento y depuración de aguas.

7.10. Embalses y cauces para pesca, recreo o paisaje.

7.11. Plantas y sistemas de desalación de agua del mar.

8. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN

8.1. Objetivos ambientales (instrumentos que la planificación hidrológica establece para asegurar la protección de las aguas superficiales, subterráneas, zonas protegidas, masas de aguas artificiales y masas de aguas muy modificadas), a fin de prevenir su deterioro, protegerlas, mejorarlas y regenerarlas.

8.2. Sustancias prioritarias que deben controlarse y evitarse con el objeto de alcanzar un buen estado de las aguas.

9. CAMBIO CLIMÁTICO Y LA GESTIÓN DEL AGUA

9.1. Cambios en los regímenes climáticos e hídricos

9.2. Evolución previsible de diferentes sistemas hídricos y ecosistemas con diferentes escenarios

9.3. Disponibilidad y acceso a los recursos hídricos

9.4. Efectos sobre el agua en diversos sectores

9.5. Incremento de efectos climáticos adversos y sus consecuencias sobre los recursos hídricos

10. GESTIÓN DEL AGUA EN LA EMPRESA

10.1. Programa de gestión y ahorro de agua en la empresa

10.2. Compromiso para la reducción del consumo de agua

10.3. Análisis del uso del agua en la empresa

10.4. Recogida de información sobre comportamientos y actitudes, y sobre instalaciones y equipos

ENAE010PO – Energías Renovables: Especialidad Biomasa (70h)

1. INTRODUCCIÓN AL SISTEMA ENERGÉTICO

1.1. Concepción de energía.

1.2. Recursos energéticos.

1.3. Impacto ambiental.

1.4. Mercados energéticos.

2. ASPECTOS GENERALES DE LA BIOMASA

2.1. Introducción.

2.2. Situación actual de la biomasa.

2.3. Características energéticas.

2.4. Tipos de biomasa.

2.5. Aplicaciones de la biomasa.

2.6. Legislación.

3. BIOMASA RESIDUAL SECA

3.1. Recursos de biomasa residual seca.

3.2. Evaluación de los recursos de biomasa residual seca.

3.3. Pretratamientos de la biomasa residual seca.

3.4. Sistemas de aprovechamiento de la biomasa residual seca.

4. CULTIVOS ENERGÉTICOS Y BÍOCOMBUSTIBLES

4.1. Tipos de cultivos energéticos.

4.2. Biocombustibles.

5. BIOMASA RESIDENCIAL HÚMEDA

5.1. Tipos de biomasa residual húmeda.

5.2. Biogás.

6. RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS

6.1. Tipos de residuos sólidos urbanos.

6.2. Gestión de residuos sólidos urbanos.

6.3. Sistemas de tratamientos energéticos.

6.4. Productos resultantes de la incineración.

6.5. Productos de los vertederos controlados.

6.6. Requisitos de un vertedero controlado.

6.7. Aprovechamiento del gas de vertedero.

6.8. Aplicaciones del gas de vertedero..

INAD011PO – Elaboración y Conservación de Alimentos (30h)

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.

1.2. Los alimentos.

1.3. Microbiología de los alimentos.

1.4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.

1. 5. Normas de seguridad e higiene.

2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS

2.1. Materias primas.

2.2. Operaciones de acondicionamiento.

2.3. Operaciones de preparación.

2.4. Productos elaborados.

2.5. Procesos de fabricación.

2.6. Toma de muestras.

2.7. Análisis de materias primas y productos.

2.8. Calidad.

3. ESTERILIZACIÓN Y CIERRE DE ENVASES

3.1. Procedimientos de esterilización.

3.2. Métodos de cierre de envases.

4. ETIQUETADO Y CONTROL DE CALIDAD

4.1. Etiquetado.

4.2. Plan de calidad

4.3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

5. MAQUINARIA BÁSICA Y ENVASES

5.1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.

5.2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.

INAD018PO – Gestión de Crisis Alimentarias (50h)

1. DEFINICIÓN Y CONCEPTOS DE CRISIS ALIMENTARIA.

2. ESTUDIO DE CRISIS ALIMENTARIA EN ESPAÑA.

2.1. Antecedentes.

2.2. Costes.

3. GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS

3.1. Conceptos.

3.2. Características y tipos.

3.3. Modelos de gestión y comunicación.

4. GUÍAS Y HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE INCIDENTES ALIMENTARIOS.

4.1. Protocolo de la AESAN.

4.2. Manual AECOC.

4.3. Sistema SILUM.

4.4. Redes de alerta: SCIRI, RASFF, INFOSAN Ejercicio práctico.

5. NORMATIVA Y PROTOCOLO ESPECÍFICOS SECTORIALES.

INAD046PO – Sistemas APPCC y Prácticas Correctas de Higiene (60h)

1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

(APPCC).

1.1 Introducción y glosario de términos.

1.2 Sistema tradicional de control de los alimentos.

1.3 Concepto de APPCC en la industria alimentaria.

- 1.4 Objetivos del sistema de autocontrol.
- 1.5 Características generales del sistema APPCC.
- 1.6 Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.
- 1.7 Problemas en la aplicación del sistema APPCC.
- 1.8 Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
- 1.9 Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
- 1.10 Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.
- 1.11 Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
- 1.12 Legislación. Reglamento 852/2004.
- 1.13 Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
- 1.14 APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.
- 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.
 - 2.1 Directrices del APPCC.
 - 2.2 Plan APPCC.
- 3. APLICACIÓN DEL APPCC.
 - 3.1 El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
 - 3.2 El APPCC en el personal.
 - 3.3 El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
 - 3.4 El APPCC en el transporte.
 - 3.5 El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
 - 3.6 El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
 - 3.7 El APPCC aplicado al proceso de producción.

3.8 El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

3.9 Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

4.1. Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad

COML019PO – Organización del Almacén (30h)

1. EL ALMACÉN

1.1. Objetivos del almacén.

1.2. Tipos de existencias.

1.3. Formas de clasificación según existencias.

1.4. Tipos de almacenes.

2. ZONAS COMUNES EN UN ALMACÉN

2.1. Muelles de entrada.

2.2. Zona de protección.

2.3. Zonas de almacenamiento.

2.4. Zonas de expedición.

2.5. Muelles de salida.

3. EL DISEÑO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA (LAYOUT)

3.1. El diseño de la distribución de la planta (Layout).

3.2. Metas que hay que conseguir.

4. LOS EQUIPOS MECÁNICOS QUE SE UTILIZAN EN EL ALMACÉN

4.1. Transporte horizontal.

4.2. Transporte vertical.

4.3. Transporte mixto.

4.4. Carga, descarga y posicionamiento (handling).

5. ÚLTIMAS TÉCNICAS DE ALMACENAJE, STOCKS Y ENVÍOS EN GENERAL

5.1. Sistema logístico.

5.2. Procesos de recepción y distribución de mercancías.

5.3. Procesos de reaprovisionamiento y gestión de stocks.

5.4. Procesos de preparación de pedidos y distribución.

5.5. Costos de almacenamiento.

6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN GENERAL DE ALMACÉN

6.1. Introducción.

6.2. Análisis y clasificación de los productos almacenados.

6.3. Aprovechamiento de las superficies y volúmenes.

6.4. El aumento de la productividad del trabajo de almacén.

6.5. Control de existencias.

6.6. El cuadro de mando del almacén.

6.7. El factor humano en el almacén.

7. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN EL ALMACÉN

7.1. Pautas para la determinación cuantitativa y por categorías de los recursos humanos del almacén.

7.2. El almacén y su relación con los restantes departamentos de la empresa.

8. LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

8.1. Agendas electrónicas.

8.2. Intranet corporativa.

8.3. La gestión de proyectos con microsoft project.

8.4. Organizadores personales.

9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

9.1. Normativa de prevención de riesgos laborales aplicable a los almacenes.

9.2. Normas para la manipulación de productos.

9.3. Legislación higiénico sanitaria.

QUIE001PO – Seguridad en el Almacén de Productos Químicos (10h)

1. INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS
2. INSTALACIONES DE SEGURIDAD
3. OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO
4. REVISIONES PERIÓDICAS
5. SÍMBOLOS E INDICACIONES DE PELIGRO
6. FRASES DE RIESGO EMPLEADAS EN LOS PAÍSES DE LA UE
7. FRASES DE SEGURIDAD EMPLEADAS EN LOS PAÍSES DE LA UE

SEAG011PO – Contaminación de Suelos (30h)

1. EL ESTUDIO DEL SUELO
 - 1.1. Definición de suelo.
 - 1.2. La edafología.
 - 1.3. Los horizontes del suelo.
 - 1.4. Factores formadores.
 - 1.5. Procesos formadores.
 - 1.6. Clasificación y cartografía de los suelos.
 - 1.7. La distribución edáfica mundial.
2. CARACTERÍSTICAS GEOQUÍMICAS DE LOS SUELOS
 - 2.1. Introducción.
 - 2.2. Constituyentes inorgánicos del suelo.
 - 2.3. Constituyentes orgánicos del suelo.
3. PROPIEDADES DEL SUELO
 - 3.1. Propiedades físicas.
 - 3.2. Propiedades fisicoquímicas.
 - 3.3. Propiedades químicas.
 - 3.4. Propiedades biológicas.

3.5. Otras propiedades del suelo.

4. DEGRADACIÓN Y CONTAMINACIÓN DEL SUELO

4.1. Los procesos erosivos.

4.2. Desertificación y aridez.

4.3. Salinización.

4.4. La contaminación del suelo.

4.5. Técnicas de recuperación de suelos.

4.6. Prevención y evaluación de la contaminación de suelos

INAD019PO – Gestión de Sistemas de Seguridad Alimentaria (120h)

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1.1. Conceptos básicos de gestión.

1.2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.

1.3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.

1.4. Política de seguridad alimentaria.

1.5. Conceptos organizativos.

1.6. Gestión.

1.7. Legislación y normativa.

2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.

2.1. Organización y coordinación.

2.2. Comunicación externa e interna.

2.3. Auditorías.

3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.

3.1. Identificación de los procesos.

3.2. Planificación de procesos.

3.3. Gestión de procesos.

3.4. Medida de procesos.

3.5. Mejora de procesos.

4. GESTIÓN DE RECURSOS.

4.1. Recursos humanos.

4.2. Infraestructura.

4.3. Ambiente de trabajo.

5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.

5.1. Planificación del diseño y desarrollo.

5.2. Planes o programas de prerequisites.

5.3. Etapas previas a un plan APPCC.

6. ANÁLISIS DE RIESGOS.

6.1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.

6.2. Evaluación de riesgos.

6.3. Identificación y evaluación de medidas de control.

7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.

7.1. Identificación de Puntos Críticos de Control.

7.2. Determinación de Límites Críticos.

7.3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

8.1. Trazabilidad.

8.2. Acciones correctivas.

8.3. Manejo y retirada de productos no seguros.

9. ASPECTOS SOCIALES.

9.1. Satisfacción del personal.

9.2. Comunicación.

9.3. Comunicación externa.

9.4. Comunicación interna.

10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

10.1. Legislación.

10.2. Aspectos normativos.

10.3. Normalización.

10.4. Otros requisitos de la industria alimentaria.

10.5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD

ALIMENTARIA.

11.1. Seguimiento y control.

11.2. Auditorías internas.

11.3. Evaluación de los resultados.

11.4. Validación.

11.5. Revisión y mejora del sistema..

INAD041PO – Protocolo IFS y BRC en Seguridad Alimentaria (50h)

1. EL PROTOCOLO INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.1. Origen y Evolución del protocolo IFS.

1.2. Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS.

1.3. Requisitos del protocolo IFS

1.3.1. Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por

la dirección.

1.3.2. Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros.

1.3.3. Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones.

1.3.4. Proceso de producción: revisión del contrato, especificaciones del producto, desarrollo del producto,

compras, envasado, entorno e infraestructuras, limpieza, eliminación de residuos, riesgos, control de

plagas, recepción y almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipos, validación del proceso, trazabilidad, GMO y alérgenos.

1.3.5. Medición, análisis y mejora: auditoría interna, inspecciones, control del proceso, calibración, verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, gestión de reclamaciones de clientes y autoridades, incidentes, retiradas y recuperación de productos, gestión del producto no conforme, acciones correctivas.

1.4.- Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación.

1.5.- Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food.

1.6.- La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS.

1.7.- Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión.

2. EL PROTOCOLO BRC FOOD

2.1. Introducción.

2.1.1. Introducción.

2.1.2. El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Compromiso del Equipo Directivo.

2.2.2. Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC.

2.2.3. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

2.2.4. Normas Relativas a las Instalaciones.

2.2.5. Control del Producto.

2.2.6. Control de Procesos.

2.2.7. Personal.

2.3. Protocolo de Auditoría.

2.3.1. Requisitos Generales de Auditoría.

2.3.1.1. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.

2.3.1.2. Selección de la opción de auditoría.

2.3.1.3. Selección del Organismo de Certificación.

2.3.1.4. Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

2.3.1.5. Alcance de la auditoría.

2.3.1.6. Planificación de auditorías. La auditoría in situ.

2.3.1.7. No conformidades y acciones correctivas.

2.3.1.8. Grado de la auditoría. Informe de auditoría.

2.3.1.9. Certificación.

2.3.1.10. Logotipos y placas de BRC.

2.3.1.11. Directorio de Normas Mundiales de BRC.

2.3.1.12. Seguimiento de empresas certificadas.

2.3.1.13. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

2.3.1.14. Comunicación con los Organismos de Certificación.

2.3.1.15. Apelaciones.

2.3.1.16. Protocolo de Auditoría para Programas Específicos.

2.3.1.17. Auditoría anunciada. Opción 1: Auditoría no anunciada completa. Opción 2: Auditoría no anunciada realizada en dos partes.

2.3.1.18. Detalles del Programa de Iniciación.

2.4. Gestión y Dirección del Esquema

2.4.1. Requisitos de los Organismos de Certificación

2.4.2. Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

2.4.3. Logrando consistencia-cumplimiento.

SALVADOR FERNÁNDEZ SALAS

DIRECTOR GERENTE

Cámara
Sevilla
CAMARA OFICIAL DE COMERCIO
INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN