

ADGD50 PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



250,00 € - 350,00 €

El curso ADGD50 Producción Responsable y Sostenible en la Industria Agroalimentaria es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Administración y Gestión. El curso ADGD50 Producción Responsable y Sostenible en la Industria Agroalimentaria permitirá al alumno obtener los conocimientos sobre todo aquello que afecta a la industria agroalimentaria, como pueden ser los estándares nacionales e internacionales o los métodos de seguridad y gestión medioambiental.

Categorías: [Administración y Oficinas](#), [Agraria](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	185 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conceptos básicos de la calidad: calidad, control de la calidad, aseguramiento de la calidad, gestión de la calidad.
2. - Aplicación a la industria agroalimentaria.
3. - Normalización y Certificación.
4. - Regulación y entidades participantes en el proceso certificación.
5. Conocimiento del sistema de APPCC como base fundamental en los estándares de calidad y seguridad alimentaria.
6. Identificación de los estándares de seguridad alimentaria: BRC, IFS, GLOBAL GAP.
7. Desarrollo y aplicación de la Norma ISO 22000.
8. Acercamiento a PCQI, bases que lo fundamentan y lo regulan como Individuo Cualificado en Control Preventivo.
9. Interpretación y gestión de las normas y estándares a aplicar en la industria agroalimentaria vinculada a la seguridad alimentaria y específicas para la exportación de sus productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Cumplimiento de las obligaciones ambientales de la empresa agroalimentaria.
2. - Normativa aplicable de Protección Ambiental Integrada.
3. Identificación de las estrategias para el cumplimiento de las obligaciones legales en cada ámbito.
4. - Autorizaciones ambientales.
5. - Gestión de residuos y envases.

6. - Emisiones atmosféricas.
7. - Vertidos.
8. - Información a la administración.
9. Conocimiento de los aspectos ambientales específicos de la empresa agroalimentaria.
10. - Herramientas de identificación y cuantificaciones de los aspectos e impactos ambientales.
11. - Estrategias para reducir los aspectos e impactos ambientales.
12. - Mantenimiento de la biodiversidad.
13. - Minimización de la erosión en los terrenos de explotación agrícola.
14. Norma ISO 14000
15. - Introducción y Fundamentos.
16. Interpretación y Gestión de la normativa y obligaciones medioambientales de las empresas del sector.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EFICIENCIA ENERGÉTICA EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de las herramientas de Diagnóstico de la Eficiencia Energética.
2. - Auditoria energética.
3. - Sistemas de medición de consumos aplicados a la empresa agroalimentaria.
4. Identificación de las estrategias para la mejora de la eficiencia energética.
5. - Herramientas de concienciación y formación del personal.
6. - Reducción de consumo vs Reducción de costes energéticos.
7. - Ineficiencias del proceso productivo.
8. - Medidas de eficiencia en edificaciones.
9. - Consumos relativos a climatización.
10. - Consumos relativos a iluminación y equipos eléctricos y de proceso.
11. - Medidas de eficiencia en equipamiento exterior.
12. - Costes de mantenimiento vs Costes de ineficiencia.
13. - El autoconsumo energético:
14. - Energía solar térmica.
15. - Energía solar fotovoltaica.
16. - Energía eólica.
17. Aplicación de los sistemas de monitorización del consumo energético.
18. Conocimiento de la norma ISO 50001.
19. Identificación de las ayudas europeas, nacionales y autonómicas para la eficiencia energética.
20. interpretación y gestión de las diferentes herramientas que permitan un diagnóstico energético inicial para el establecimiento de actuaciones de mejora.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de herramientas de diagnóstico de las buenas prácticas sociales.
2. - Auditoría laboral en la empresa agroalimentaria.
3. - Encuestas de clima laboral.
4. Aplicación de estrategias para la mejora de las buenas prácticas sociales en la empresa agroalimentaria.
5. - Plan de igualdad en la empresa agroalimentaria.
6. - Concepto de igualdad aplicado a la empresa agroalimentaria.
7. - Igualdad formal: Legislación y normativa vigente para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, y de Protección contra la Violencia de Género
8. - Igualdad real: Eliminación de discriminaciones.
9. - Igualdad efectiva: Gestión de la diversidad.
10. - Estándar Global G.R.A.S.P.
11. Interpretación y Gestión de las herramientas que permitan el diagnóstico inicial del estado social de una empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS PENALES EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de las herramientas de diagnóstico de los riesgos penales.
2. - Mapa de riesgos penales.
3. - Identificación y cuantificación de los riesgos penales.
4. Aplicación de las estrategias para reducir los riesgos penales.
5. - Identificación y cuantificación de los métodos de reducción ya establecidos.
6. - Identificación y cuantificación de los métodos de reducción potenciales.
7. - Diseño del sistema documental del compliance penal.
8. - Elaboración de la matriz de riesgos y controles.
9. - Implantación de los controles y seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA CONTINUIDAD DEL NEGOCIO

1. Control del plan de continuidad del negocio.
2. - Identificación de los escenarios de alteración de la actividad.
3. - Alteración de servicios esenciales.
4. * Suministro de agua.
5. * Suministro de energía.
6. * Suministro de materias primas.

7. * Suministro de materias auxiliares.
8. * Transporte.
9. * Comunicaciones.
10. - Alteración de las instalaciones.
11. * Fallo en equipamiento crítico.
12. * Fallo en equipos informático.
13. * Instalaciones inaccesibles al personal.
14. - Alteración del personal.
15. * Bajas masivas de personal.
16. * Restricciones por movilidad debido a medidas sanitarias específicas
17. * Huelgas y movilizaciones.
18. Elaboración de un plan de continuidad de negocio.
19. - Diseño de estrategias para cada escenario.
20. - Aplicación de controles.
21. - Herramientas de medición del desempeño: ensayos del plan de continuidad.