



## ADGD50. Producción Responsable y Sostenible en la Industria Agroalimentaria.

**Sku:** PIE\_ADGD50

**Horas:** 185

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

El curso ADGD50 Producción Responsable y Sostenible en la Industria Agroalimentaria es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la 2. 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.

### CONTENIDOS

**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. - Auditoria 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.