



PROGRAMA FORMATIVO

Productos de calidad diferenciada

Octubre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	BEBIDAS
Código:	INAH03
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Distinguir los distintos sistemas de protección de la calidad que existen en el sector productivo identificando los elementos diferenciadores de los productos amparados bajo su protección, así como las garantías de calidad y credibilidad que otorgan dichos productos.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Sistemas de producción agroalimentaria	16 horas
Módulo 2	Sistemas de protección de la calidad de productos agroalimentarios	25 horas
Módulo 3	Normativa de los sistemas de protección de la calidad diferenciada en Europa y España	22 horas
Módulo 4	Comercialización, canal de venta y consumo de productos con calidad diferenciada.	7 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 70 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Título de Bachiller o equivalente- Título de Técnico Superior (FP Grado Superior) o equivalente 3 de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias- Certificados de profesionalidad de nivel 3 de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias.
Experiencia profesional	No se requiere.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
Experiencia profesional mínima requerida	Deberá acreditarse al menos dos años de experiencia profesional en áreas técnicas y en trabajos relacionados con el ámbito de la calidad en industrias agroalimentarias.
Competencia docente	Será necesario tener formación metodológica y experiencia docente mínima de dos años.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos. - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa:

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 31601052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias
- 31601160 Técnicos en implantación de sistemas de calidad
- 32031010 Encargados de industrias alimentarias
- 61101049 Trabajadores agrícolas de cítricos
- 61101083 Trabajadores agrícolas de frutales en general
- 61101094 Trabajadores agrícolas de la vid
- 61101113 Trabajadores agrícolas del olivo
- 77041032 Trabajadores de la elaboración de productos lácteos
- 77041041 Trabajadores del tratamiento de la leche
- 77051017 Almazareros
- 77051071 Trabajadores de la elaboración de café y/o sucedáneos
- 77051080 Trabajadores de la elaboración de concentrados y zumos
- 77051129 Trabajadores de la elaboración de té e infusiones
- 77061010 Elaboradores de cerveza
- 77071013 Elaboradores de vinos y vinagres
- 77091019 Catadores y/o clasificadores de vinos

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: SISTEMAS DE PRODUCCION AGROALIMENTARIA

OBJETIVO

Diferenciar los sistemas de producción agroalimentaria así como la normativa aplicable a los mismos.

DURACIÓN: 16 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Diferenciación de los sistemas de producción agroalimentaria
 - Producción integrada
 - Producción ecológica.
 - Ventajas de su implementación.
 - Evolución de los sistemas productivos en España.
- Conocimiento de la normativa y de los controles de los sistemas productivos agroalimentarios
 - Normativa sobre producción integrada y producción ecológica
 - Controles oficiales realizados por parte de la administración.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet para búsqueda y consulta de normativa actualizada.
- Concienciación de la repercusión de la selección del tipo de producción y su repercusión en la calidad del producto agroalimentario.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SISTEMAS DE PROTECCIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

OBJETIVO

Identificar los sistemas de protección de la calidad existentes para los productos agroalimentarios así como sus características y formas de implementación.

DURACIÓN: 25 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimientos sobre Calidad agroalimentaria y Calidad diferenciada
 - Calidad de materias primas y Calidad de producción
 - Sistema de protección de la calidad y sus elementos diferenciadores
- Identificación de los Sistemas de protección de la calidad reconocidos a nivel europeo.
 - Denominación de Origen Protegido (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G)

- Análisis de Pliegos de condiciones.
- Identificación y etiquetado de los productos.
- Uso de los llamados “Términos tradicionales” y “Términos facultativos”.
- Determinación de las características de los diferentes sistemas de protección de la calidad del sector productivo de las bebidas.
 - Pliego de condiciones de la D.O.P. “Aceite Campo de Montiel”
 - Pliego de condiciones de la D.O.P. vinos “La Mancha”
 - Pliego de condiciones de la D.O.P. “Sidra de Asturias”
 - Pliego de condiciones de la D.O.P. “Vinagre de Jerez”
 - Pliego de condiciones de la I.G.P. “Licor de café de Galicia”
 - Pliego de condiciones de la E.T.G. “Leche certificada de granja”
- Distinción de los tipos de sellos de calidad existentes en el sector agroalimentario basados en características singulares del producto.
 - Sello Fairtrade
 - Sello Kosher

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de la comprensión de los sistemas de protección de la calidad reconocidos a nivel europeo para el reconocimiento en el etiquetado del producto.
- Identificación de la fortaleza del significado del sello de calidad en el sector agroalimentaria y su importancia en la comercialización del producto.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: NORMATIVA DE LOS SISTEMAS DE PROTECCIÓN DE LA CALIDAD DIFERENCIADA EN EUROPA Y ESPAÑA

OBJETIVO

Aplicar la normativa que regula los sistemas de protección de calidad alimentaria en el marco español y europeo así como identificar los controles realizados por la administración para asegurar su cumplimiento.

DURACIÓN: 22 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la normativa vigente que regula los sistemas de protección de la calidad
 - Normativa sobre vinos, bebidas espirituosas y productos vitivinícolas
 - Normativa sobre el resto de productos del sector productivo de bebidas
- Caracterización de los controles oficiales de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria.
 - Autoridades competentes
 - Inspecciones
 - Frecuencias de los controles
 - Incumplimientos
- Diferenciación del marco general de la producción agroalimentaria diferenciada en Europa.
 - Principales alimentos acogidos a sistemas de protección de la calidad en Europa.
- Evolución de los sistemas de protección de la calidad en España.
 - Análisis por sectores de los sistemas de protección de la calidad implementados en España.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet en la búsqueda y consulta de normativa actualizada siendo conscientes de su importancia.
- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa de los diferentes Sistemas de protección de la calidad reconocidos a nivel europeo

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: COMERCIALIZACIÓN, CANAL DE VENTA Y CONSUMO DE PRODUCTOS CON CALIDAD DIFERENCIADA

OBJETIVO

Evaluar los aspectos positivos a nivel comercial de los productos con calidad diferenciada, su expansión y comercialización así como su valoración por parte del consumidor.

DURACIÓN: 7 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de aspectos relevantes de los productos de calidad diferenciada.
 - Elementos diferenciadores
 - Valor añadido de los productos con calidad diferenciada.
- Evaluación de competitividad y eficiencia comercializadora.
 - Análisis del posicionamiento de los productos
 - Valoración del precio
- Análisis de percepción del consumidor frente a los productos con calidad diferenciada
 - Factores de impacto positivo
 - Interpretación de estadísticas y gráficos

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Identificación de los puntos fuertes que conducen a un incremento de competitividad de los productos de calidad diferenciada.
- Extrapolación de resultados de los análisis de percepción del consumidor para la mejora de la comercialización de los productos de calidad diferenciada.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.