



## **PROGRAMA FORMATIVO**

# **Producción responsable y sostenible en la industria agroalimentaria**

Marzo 2022

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
<b>Familia Profesional:</b>	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
<b>Área Profesional:</b>	ADMINISTRACIÓN Y AUDITORÍA
<b>Código:</b>	ADGD50
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	2

### Objetivo general

Adquirir los conocimientos y habilidades que aseguren una producción en la industria agroalimentaria, ajustada a los estándares nacionales e internacionales de seguridad y calidad alimentaria, gestión medioambiental, eficiencia energética, buenas prácticas sociales y prevención de riesgos penales.

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	Gestión de la seguridad y calidad en la empresa agroalimentaria	45 horas
<b>Módulo 2</b>	Gestión medioambiental en la empresa agroalimentaria	40 horas
<b>Módulo 3</b>	Eficiencia energética en la empresa agroalimentaria	30 horas
<b>Módulo 4</b>	Buenas prácticas sociales en la empresa agroalimentaria	30 horas
<b>Módulo 5</b>	Prevención de riesgos penales en la empresa agroalimentaria	20 horas
<b>Módulo 6</b>	Gestión de la continuidad del negocio	20 horas

### Modalidades de impartición

**Presencial**

**Teleformación**

### Duración de la formación

**Duración total** 185 horas

**Teleformación** Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones / titulaciones</b>	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación
<b>Experiencia profesional</b>	No se requiere.
<b>Modalidad de teleformación</b>	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

### Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente
-------------------------------	--

	u otros títulos equivalentes - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	No se requiere.
<b>Competencia docente</b>	Cumplir con alguno de los siguientes requisitos: - Estar en posesión del Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el empleo, o del Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP), o cualquier otra titulación equivalente. - Se requiere un mínimo de 600 horas de experiencia como docente
<b>Modalidad de teleformación</b>	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup> / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador</li> </ul>

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 m<sup>2</sup>/ 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

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

#### Plataforma de teleformación:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de

aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
  - a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
  - b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interactuar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será

obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.

- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones formativas.
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

### **Material virtual de aprendizaje:**

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

### **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

- 1431 Directores y gerentes de empresas de comercio al por mayor.
- 2422 Ingenieros agrónomos.
- 2424 Ingenieros técnicos agrícolas.
- 3142 Técnicos agropecuarios.

- 3160 Técnicos de control de calidad de las ciencias físicas, químicas y de las ingenierías.

**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: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

#### OBJETIVO

Conocer y aplicar los fundamentos y normas de calidad vinculadas a la seguridad alimentaria y conocimiento de las bases para la cualificación como personal de Control Preventivo

**DURACIÓN:** 45 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conceptos básicos de la calidad: calidad, control de la calidad, aseguramiento de la calidad, gestión de la calidad.
  - Aplicación a la industria agroalimentaria.
  - Normalización y Certificación.
  - Regulación y entidades participantes en el proceso certificación.
- Conocimiento del sistema de APPCC como base fundamental en los estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Identificación de los estándares de seguridad alimentaria: BRC, IFS, GLOBAL GAP.
- Desarrollo y aplicación de la Norma ISO 22000.
- Acercamiento a PCQI, bases que lo fundamentan y lo regulan como Individuo Cualificado en Control Preventivo.
- 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.

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Fomento del trabajo en equipo de los departamentos que intervienen en el proceso de implantación de una correcta planificación de estrategias para el cumplimiento de los requisitos de cada una de las normas.
- Potenciación de la mejora en la comunicación interdepartamental de cada uno de los equipos, necesaria para la implantación de estos estándares de seguridad.
- Desarrollo de actitudes de liderazgo de las personas que asumen la responsabilidad de desarrollo e implantación de estos estándares de seguridad.
- Motivación en el crecimiento personal para lograr la cualificación como individuos.

## **OBJETIVO**

Conocer y aplicar los principios básicos de gestión medioambiental en la empresa agroalimentaria.

**DURACIÓN:** 40 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

- Cumplimiento de las obligaciones ambientales de la empresa agroalimentaria.
  - Normativa aplicable de Protección Ambiental Integrada.
- Identificación de las estrategias para el cumplimiento de las obligaciones legales en cada ámbito.
  - Autorizaciones ambientales.
  - Gestión de residuos y envases.
  - Emisiones atmosféricas.
  - Vertidos.
  - Información a la administración.
- Conocimiento de los aspectos ambientales específicos de la empresa agroalimentaria.
  - Herramientas de identificación y cuantificaciones de los aspectos e impactos ambientales.
  - Estrategias para reducir los aspectos e impactos ambientales.
  - Mantenimiento de la biodiversidad.
  - Minimización de la erosión en los terrenos de explotación agrícola.
- Norma ISO 14000
  - Introducción y Fundamentos.
- Interpretación y Gestión de la normativa y obligaciones medioambientales de las empresas del sector.

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Importancia de realizar una correcta planificación de estrategias para el cumplimiento de cada uno de los requisitos normativos establecidos por la regulación regional o estatal, así como en la implantación y certificación ISO 14000.
- Fomento del trabajo en equipo, así como la comunicación de las personas que interviene en los procesos de mejora, relativos a la identificación, cuantificación y minimización de aquellos aspectos de impactos ambientales de la organización.
- Potenciación de la mejora en la comunicación interdepartamental y de cada uno de los equipos, necesaria para la implantación de normativa.
- Desarrollo de actitudes de liderazgo de las personas que asumen la responsabilidad de desarrollo, implantación y mejora en materia medioambiental.
- Motivación en el crecimiento personal para lograr los objetivos establecidos de mejora medioambiental.
- Desarrollo de la comunicación interdepartamental de todas las personas que conforman cada una de las áreas de la organización, aumentando así el conocimiento de todos los equipos en esta materia.

## **OBJETIVO**

Conocer y aplicar los principios básicos de gestión de la eficiencia energética en la empresa agroalimentaria

**DURACIÓN:** 30 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

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

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Concienciación, de todo el personal de las organizaciones, de la importancia de aplicar las estrategias para reducir los consumos y mejorar el medio ambiente.
- Fomento del trabajo en equipo, así como la comunicación interdepartamental, para la consecución de cada uno de los objetivos establecidos para la aplicación del diseño de estrategias para la eficiencia energética de toda la organización.
- Desarrollo del trabajo colaborativo de todas los departamentos y las áreas de la empresa, mejorando y potenciando el trabajo en equipo y la comunicación, así como la negociación para la implantación correcta de un diseño del plan de inversiones en materia de eficiencia energética.
- Desarrollo de la comunicación interdepartamental de todas las personas que conforman cada una de las áreas de la organización, aumentando así el conocimiento de todos los equipos en esta materia.
- Desarrollo de actitudes de liderazgo de cada una de las personas que asumen la responsabilidad de implantación de mejoras en la empresa.
- Aumento de la capacidad de resolución de cualquier tipo de conflicto en los equipos por no compartir determinados aspectos de mejora.

## **OBJETIVO**

Conocer y aplicar las buenas prácticas sociales en la empresa agroalimentaria.

**DURACIÓN:** 30 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

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

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Valoración de la importancia que tiene el diagnóstico de las prácticas sociales, estableciendo actuaciones de mejora que permitan el progreso de los RRHH en la empresa.
- Desarrollo de actitudes que favorezcan la identificación de posibles desigualdades, discriminaciones y principales aspectos de la diversidad, potenciando la colaboración de todos los departamentos y áreas de la empresa, así como la comunicación interdepartamental para la consecución de dichos objetivos.
- Aumento de la comunicación escrita y/u oral en la empresa, facilitando el diseño de estrategias para la mejora de las prácticas sociales y difusión a toda la organización.

## MÓDULO DE FORMACIÓN 5: PREVENCIÓN DE RIESGOS PENALES EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

### OBJETIVO

Conocer y aplicar los principios de la gestión de riesgos penales en la empresa agroalimentaria

**DURACIÓN:** 20 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

#### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las herramientas de diagnóstico de los riesgos penales.
  - Mapa de riesgos penales.
  - Identificación y cuantificación de los riesgos penales.
- Aplicación de las estrategias para reducir los riesgos penales.
  - Identificación y cuantificación de los métodos de reducción ya establecidos.
  - Identificación y cuantificación de los métodos de reducción potenciales.
  - Diseño del sistema documental del compliance penal.
  - Elaboración de la matriz de riesgos y controles.
  - Implantación de los controles y seguimiento.

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de conocer las bases que rigen el compliance penal y utilizar las herramientas que ayuden a diagnosticar, cuantificar y establecer el control de riesgos dentro de las organizaciones, potenciando la responsabilidad, colaboración, y comunicación.
- Puesta en valor de la utilización de herramientas de seguimiento del desempeño y mejora continua, mediante la comunicación continua en la organización, así como potenciando el trabajo en equipo y la comunicación interdepartamental.

### OBJETIVO

Conocer y aplicar los principios de la gestión de la continuidad del negocio

**DURACIÓN:** 20 horas

**Teleformación** Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

#### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Control del plan de continuidad del negocio.
  - Identificación de los escenarios de alteración de la actividad.
  - Alteración de servicios esenciales.
    - o Suministro de agua.
    - o Suministro de energía.
    - o Suministro de materias primas.
    - o Suministro de materias auxiliares.
    - o Transporte.
    - o Comunicaciones.
  - Alteración de las instalaciones.
    - o Fallo en equipamiento crítico.
    - o Fallo en equipos informático.
    - o Instalaciones inaccesibles al personal.
  - Alteración del personal.
    - o Bajas masivas de personal.
    - o Restricciones por movilidad debido a medidas sanitarias específicas
    - o Huelgas y movilizaciones.
- Elaboración de un plan de continuidad de negocio.
  - Diseño de estrategias para cada escenario.
  - Aplicación de controles.
  - Herramientas de medición del desempeño: ensayos del plan de continuidad.

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Potenciación del trabajo en equipo para realizar correctamente el diagnóstico de escenarios de alteración de la actividad, mediante información y solicitud de colaboración a cada una de las personas que conforman la empresa.
- Valoración de la importancia del desarrollo de herramientas preventivas y de seguimiento que permitan medidas preventivas y de actuación frente a diferentes escenarios para conseguir el fortalecimiento de la organización, consiguiendo implicación de cada uno de los departamentos de la empresa, un buen trabajo en equipo, comunicación.

## **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.