

HOSTELERÍA DE ESPAÑA (CEHE)

C/ Ferraz, 43-2ª Izda. 28008 (Madrid)

91529156

Cehe@cehe.es



- 1.-OBJETO DEL CONTRATO
- 2.-ACCIONES FORMATIVAS Y CONTENIDOS DE CADA ACCIÓN
- 3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN
- 4.-CARACTERÍSTICAS DEL CONTENIDO VIRTUAL DE LAS ACCIONES FORMATIVAS
- 5.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL CONTRATO
- 6.-PROPUESTA TÉCNICA
- 7.-PROPUESTA ECONÓMICA
- 8.-ANEXO I
- 9.-ANEXO II
- 10.-ANEXO III

Madrid a 08 de Junio de 2023

Estimado/a Sr./a:

En virtud de la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de aprobación de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de 04 de Julio de 2022.

Hostelería de España (CEHE) recibió el pasado 03 de Mayo de 2023 resolución definitiva sobre la concesión de una subvención para la ejecución del Plan de Formación solicitado, con número de **Expediente F220548AA Sector Agricultura y ganadería**.

Para la buena ejecución del Expediente Formativo anteriormente mencionado, Hostelería de España (CEHE) inicia un proceso de selección entre empresas interesadas que puedan prestar servicios, ajustándose a los principios de publicidad, libre concurrencia e igualdad que resultan exigibles. Dicho proceso culminará con la contratación del arrendamiento de una Plataforma de Teleformación, contenidos y los servicios complementarios necesarios para la impartición de las acciones formativas en modalidad de teleformación, incluidas en el plan de formación y que a continuación se detallan.

1.-OBJETO DEL CONTRATO

Este contrato tiene por objeto la **contratación del servicio de arrendamiento de una Plataforma de Teleformación y del contenido virtual de aprendizaje para la impartición de las acciones formativas en modalidad de Teleformación, incluidas en el Expediente F220548AA Sector Agricultura**.

La empresa adjudicataria asumirá, durante toda la vida del contrato, los costes de administración, mantenimiento, configuración y resolución de incidencias.

2.-ACCIONES FORMATIVAS Y CONTENIDOS DE CADA ACCIÓN

Acciones formativas:

Las acciones formativas objeto del presente contrato son las que se recogen en la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de 04 de Julio de 2022.

Dichas acciones formativas se detallan en el cuadro siguiente especificando la acción formativa, el número de horas, la modalidad y el número de alumnos requerido por el presente pliego.

ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	HORAS ACCIÓN FORMATIVA	Nº PARTICIPANTES
ENAC009PO- ENERGÍAS RENOVABLES EN EL SECTOR AGRARIO	TF	170	78
AGAR012PO-INCENDIOS FORESTALES: EFECTOS MEDIOAMBIENTALES	TF	120	61
INAD019PO- GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	TF	120	60
ENAC001PO- EFICIENCIA ENERGÉTICA	TF	70	60
ENAE010PO- ENERGÍA RENOVABLES: ESPECIALIDAD BIOMASA	TF	70	60
ENAA007PO- GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS	TF	60	60
INAD046PO- SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	TF	60	60
SEAG050PO- NORMATIVA SOBRE LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL	TF	60	60
ADGD143PO- GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGRARIA	TF	55	60
AGAU020PO- USO EFICIENTE DEL AGUA EN EL SECTOR AGRARÍO	TF	40	60
SEAG005PO- CAMBIO CLIMÁTICO	TF	40	60
AGAJ002PO- CULTIVO BAJO ABRIGO	TF	30	60
AGAU016PO- TÉCNICAS DE PODA	TF	30	60
INAD011PO- ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	TF	30	60
TOTAL PARTICIPANTES A FORMAR EN EL EXPEDIENTE FORMATIVO F220548AA			859

Contenido obligatorio de cada acción formativa:

ENAC009PO - ENERGÍAS RENOVABLES EN EL SECTOR AGRARIO

1. ENERGÍAS RENOVABLES.

- 1.1. Biomasa.
 - 1.2. Biocarburantes.
 - 1.3. Biogás.
 - 1.4. Energía solar fotovoltaica.
 - 1.5. Energía eólica.
- #### **2. PLAN NACIONAL DE ENERGÍAS RENOVABLES (PANER) 2010-2020.**
- 2.1. Introducción.
 - 2.2. Objetivos Energéticos del Plan.
 - 2.3. Medidas para alcanzar los Objetivos.
- #### **3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**
- 3.1. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - 3.2. Elaboración de Planes de Prevención de riesgos laborales.
 - 3.3. Análisis de los riesgos más frecuentes del sector agrario.

AGAR012PO - INCENDIOS FORESTALES: EFECTOS MEDIOAMBIENTALES

1. FENÓMENOS DE LOS INCENDIOS FORESTALES.

- 1.1. Causas.
 - 1.2. Tipos de fuegos.
- #### **2. DETECCIÓN DE INCENDIOS FORESTALES.**
- 2.1. Detección y vigilancia desde puestos fijos.
 - 2.2. Detección terrestre móvil.
 - 2.3. Detección aérea.
 - 2.4. Seguridad personal y protección en los incendios.
- #### **3. EXTINCIÓN DE INCENDIOS.**
- 3.1. Extinción de incendios.
- #### **4. EFECTOS DE LOS INCENDIOS.**
- 4.1. Efectos sobre la vegetación.
 - 4.2. Efectos sobre la fauna.
 - 4.3. Efectos sobre el suelo.
 - 4.4. Efectos sobre la atmósfera y repercusiones climáticas.

INAD019PO - GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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 prerrequisitos.
 - 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.

ENAC001PO - EFICIENCIA ENERGÉTICA

- 1. INTRODUCCIÓN
 - 1.1. Energía y fuente energética
 - 1.2. Consecuencias e impactos medioambientales del uso no eficiente de la energía
 - 1.3. Futuro del desarrollo energético
- 2. EL PANORAMA ENERGÉTICO ACTUAL
 - 2.1. Contexto energético mundial y Español
 - 2.2. Marco normativo
- 3. AHORRO Y EFICIENCIA EN EL USO DE LA ENERGÍA
 - 3.1. Planes de ahorro y eficiencia energética.
 - 3.2. Ahorro y eficiencia energética en la edificación y el urbanismo.

- 3.3. Gestión eficiente de la energía en edificios y oficinas.
- 3.4. Ahorro y eficiencia energética en la industria.
- 3.5. Las energías renovables.
 - 3.5.1. Definición.
 - 3.5.2. Situación actual y objetivos para el 2020.
- 4. EL SECTOR ENERGÉTICO
 - 4.1. Introducción a la estructura del sector energético
 - 4.2. Objetivos procesos industriales del sector energético
- 5. TRANSPORTE
- 6. DISTRIBUCIÓN
- 7. GESTIÓN DE LA DEMANDA
- 8. LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL SECTOR INDUSTRIAL
 - 8.1. Introducción
 - 8.2. Medidas públicas de ahorro
 - 8.3. Medidas privadas de ahorro
 - 8.4. Auditoria energética
 - 8.5. Optimización del uso de la energía
- 9. LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL SECTOR RESIDENCIAL
 - 9.1. Eficiencia en edificación
 - 9.2. Metodología de cálculo
 - 9.3. Hule Herramienta unificada LIDER-Calener, es la unificación en una sola plataforma. CE3 y CE3X
 - 9.4. Medidas correctoras
- 10. SECTOR TRANSPORTE
 - 10.1. Objetivos
 - 10.2. Políticas de transporte
 - 10.3. El papel de la aviación en el consumo de energía
 - 10.4. El transporte por ferrocarril
 - 10.5. Marítimo
 - 10.6. El transporte por carretera
 - 10.7. El tráfico urbano
- 11. USOS DE LA ENERGÍA E IMPACTOS AMBIENTALES Y SOCIALES
 - 11.1. La Sostenibilidad Energética. Conceptos básicos
 - 11.2. Impacto ambiental y social asociado a la generación de energía y a la obtención de combustibles

ENAE010PO - ENERGÍAS RENOVABLES: ESPECIALIDAD BIOMASA

- 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 BIOCOMUSTIBLES

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.

ENAA007PO - GESTIÓN DE LOS RECURSOS HÍDRICOS

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", 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 la 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 –

INAD046PO - SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- 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.

SEAG050PO - NORMATIVA SOBRE RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL

- 1. LA RESPONSABILIDAD SOBRE LOS RIESGOS MEDIOAMBIENTALES.
 - 1 1. Introducción.
 - 1.1.1. Industria y medio ambiente.
 - 1.1.2. Los riesgos ambientales.
 - 1.1.3. Tipos de riesgos.
 - 1.1.4. Clasificación de los riesgos ambientales.
 - 1.1.5. Identificación de peligros.
 - 1.1.6. Investigación de accidentes.
 - 1.1.7. Evaluación del riesgo.
 - 1.1.8. Gestión del riesgo.
 - 1 2. La responsabilidad medioambiental.
 - 1.2.1. Marco normativo.
 - 1.2.2. Responsabilidad medioambiental ¿en qué consiste?
 - 1.2.3. Normativa sobre prevención de la contaminación y riesgos ambientales.
 - 1.2.4. La Directiva 2007/35/CE.
 - 1.2.5. La Ley 26/2007.
 - 1.3 Legislación adicional sobre responsabilidad por daños al medio ambiente.
 - 1 3.1. Legislación aplicable de protección civil.
 - 1 3.2. R.D. 9/2005, de suelos contaminados.
 - 1 3.3. Otras referencias legales.
- 2. APLICACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL EN LA EMPRESA.
 - 2. 1. Desarrollo de la responsabilidad medioambiental.
 - 2.1.1. Objeto y definiciones.
 - 2.1.2. Determinación del daño.
 - 2.1.3. Determinación de las medidas reparadoras.
 - 2.1.4. Seguimiento y vigilancia del proyecto de reparación.
 - 2.1.5. Técnicas de cálculo de la garantía financiera.
 - 2.1.6. Verificación del análisis de Riesgos Medioambientales.
 - 2.2. Verificación del análisis de riesgos medioambientales.
 - 2.2.1. Introducción.
 - 2.2.2. Sistema de gestión medioambiental (ISO 14001).
 - 2.2.3. Sistema comunitario de gestión y auditoría
 - 2.3. Implicaciones para la empresa.
 - 2.3.1. Cómo prepararse para el cumplimiento de la Ley de Responsabilidad Medioambiental
- 3. NORMALIZACIÓN Y METODOLOGÍA EN EL ÁMBITO DE LOS RIESGOS AMBIENTALES.
 - 3.1. Norma UNE 150008:2008 (I).
 - 3.1.1. Aspectos esenciales de la norma.
 - 3.1.2. Objeto y campo de aplicación.
 - 3.1.3. Normas para consulta.
 - 3.1.4. Términos y definiciones.

- 3.1.5. Metodología para el análisis de riesgos.
- 3.1.6. Identificación de causas y peligros.
- 3.1.7. Fuentes de peligro objeto de estudio.
- 3.1.8. Identificación de sucesos iniciadores.
- 3.1.9. Asignación de probabilidad del suceso iniciador.
- 3.2. Norma UNE 150008:2008 (II).
- 3.2.1. Postulación de escenarios de accidentes.
- 3.2.2. Factores ambientales objeto de estudio.
- 3.2.3. Factores condicionantes del entorno.
- 3.2.4. Asignación de probabilidad del escenario de accidente.
- 3.2.5. Estimación de consecuencias asociadas al escenario de accidente.
- 3.2.6. Estimación del riesgo.
- 3.2.7. Evaluación del riesgo ambiental.
- 3.3. Norma UNE 150008:2008. (III)
- 3.3.1. Gestión del riesgo.
- 3.3.2. Técnicas de identificación de riesgos.
- 3.3.3. Modelos de consecuencias.
- 3.3.4. Modelos de vulnerabilidad.
- 3.3.5. Metodologías para el apoyo en la toma de decisiones.
- 3.4. Valoración económica de las consecuencias sobre el medio ambiente.
- 3.4.1. Introducción.
- 3.4.2. Valor económico total de los BSA (Bienes y Servicios Ambientales)
- 3.4.3. Metodologías de valoración económica.
- 3.4.4. Metodología para el cálculo de las medidas de reparación complementaria y compensatoria.
- 3.4.5. Técnicas de valoración

ADGD143PO - GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGRARIA

- 1. LA EMPRESA AGRARIA.
- 1.1. La empresa agraria en la economía de mercado.
- 1.2. Legislación.
- 1.3. Financiación.
- 2. GESTIÓN PRODUCTIVA Y COMERCIALIZACIÓN
- 2.1. La producción.
- 2.2. Asociacionismo.
- 2.3. Comercialización y marketing.
- 3. GESTIÓN ECONÓMICA FINANCIERA
- 3.1. Fiscalidad y seguridad social.
- 3.2. Facturación y presupuestos.
- 3.3. Contabilidad.

AGAU020PO - USO EFICIENTE DEL AGUA EN EL SECTOR AGRARIO

- 1. INTRODUCCIÓN: CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE EL AGUA EN LA NATURALEZA.
- 2. USO CONSULTIVO DEL AGUA POR LOS CULTIVOS:
- 2.1. Balances hídricos en el suelo.
- 2.2. Determinación de necesidades de los cultivos.
- 2.3. Eficiencia de los riegos.
- 3. LA CALIDAD DEL AGUA PARA RIEGO:
- 3.1. Parámetros.
- 3.2. Directrices.
- 3.3. Influencia de los sistemas de riego, del suelo y de los cultivos.
- 4. TECNOLOGÍAS Y MANEJO DE RIEGOS:
- 4.1. Evaluación.

- 4.2. Tipos de riegos.
- 4.3. Estrategias en el manejo. Etc.
5. APORTE DE FERTILIZANTES Y PRODUCTOS QUÍMICOS VÍA RIEGO:
 - 5.1. Cálculo y preparación de disoluciones.
 - 5.2. Recomendaciones de abonado.
 - 5.3. Aplicación de herbicidas e insecticidas vía riego.
6. CARACTERÍSTICAS DE LOS REGADÍOS.
7. EL USO DEL AGUA EN LOS CULTIVOS: OLIVAR, CÍTRICOS, REMOLACHA, ALGODÓN, ARROZ, FRUTALES, CEREALES, FORRAJERAS, ETC.
8. EL USO DEL AGUA EN LAS ZONAS AGRÍCOLAS: USOS DISTINTOS AL RIEGO EN ZONAS AGRÍCOLAS.
9. LEGISLACIÓN: LEY DE AGUAS, PLAN HIDROLÓGICO NACIONAL, PLAN NACIONAL DE REGADÍOS, ETC.
10. EJERCICIOS PRÁCTICOS.

SEAG005PO - CAMBIO CLIMÁTICO

1. EL CLIMA EN LA TIERRA

- 1.1. Funcionamiento del sistema climático, global, dinámico y complejo.
- 1.2. Diferencia entre clima y tiempo meteorológico.
- 1.3. Conceptos relacionados con el clima (gases de efecto invernadero, forzamiento radiactivo, tiempo de respuesta o sistema de retroacción...).

2. EL EFECTO INVERNADERO

- 2.1. Explicación del efecto invernadero.
- 2.2. Efecto invernadero natural.
- 2.3. Efecto invernadero inducido por la actividad humana.

3. EVIDENCIAS ACTUALES DEL CAMBIO CLIMÁTICO

- 3.1. Evidencias científicas del calentamiento del sistema climático.
- 3.2. Incremento de la temperatura global del aire y los océanos.
- 3.3. El deshielo generalizado de nieve y hielo en el planeta.
- 3.4. Subida global del nivel de mar.

4. PROYECCIONES DEL CAMBIO CLIMÁTICO Y SUS CONSECUENCIAS

- 4.1. Proyecciones del Cambio Climático y sus consecuencias.
- 4.2. Calentamiento global esperado para las próximas décadas con el ritmo actual de emisiones y los sistemas a priori más amenazados.

5. EL COSTE DEL CAMBIO CLIMÁTICO

- 5.1. Análisis del impacto del cambio climático desde el punto de vista económico.
- 5.2. Principales afecciones a diferentes sectores económicos.

6. LA LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO TIENE UN COSTE, PERO ES POSIBLE 6.1. "Descarbonización" de la economía, los sectores, y nuestro modo de vida.

- 6.2. Presentación de los principales medios en la lucha contra el cambio climático: acción global, mitigación y adaptación.

6.3. El Comercio de emisiones.

6.4. Mecanismos de Desarrollo Limpio (MDL).

6.5. La Mitigación.

6.6. Adaptación.

6.7. El Plan Nacional de Asignación.

6.8. Protocolo de Kyoto y al nuevo escenario tras la COP 15 de Copenhague.

6.9. Los procesos de "Transición Justa" y "Trabajo Decente" en el futuro acuerdo climático.

7. MITIGACIÓN DEL CAMBIO CLIMÁTICO

- 7.1. Diferentes mecanismos de mitigación del cambio climático para conseguir la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.

8. ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

- 8.1. Estrategias de adaptación al cambio climático.
- 8.2. Las políticas públicas.

8.3. La situación de España ante el cambio climático.

9. ENERGÍAS RENOVABLES Y EMPLEO

9.1. Las energías renovables como camino en la lucha contra el cambio climático, y como fuente de empleo.

9.2. La Biomasa procedente de la madera, productos y desechos vegetales formados de materia orgánica.

9.3. La Energía solar: radiación solar transformada en calor (energía solar térmica) o electricidad (energía solar fotovoltaica).

9.4. La Energía térmica terrestre como la Geotérmica.

9.5. La energía Eólica.

9.6. La energía mareomotriz.

10. MOVILIDAD SOSTENIBLE

10.1. Movilidad sostenible como ejemplo de mecanismo eficaz de mitigación.

AGAJ002PO - CULTIVO BAJO ABRIGO

1. LOS INVERNADEROS.

1.1. Fundamentos y propiedades de los invernaderos.

1.2. El microclima del invernadero.

1.3. Diseño del invernadero.

1.4. Controles en el invernadero.

2. EL SUELO Y SU PREPARACIÓN.

2.1. Propiedades del suelo: físicas y químicas.

2.2. Labores de preparación.

3. FORZADOS DE CULTIVO.

3.1. Enarenado.

3.2. Acolchado.

3.3. Túneles.

3.4. Sombreado.

3.5. Cultivo sin suelo.

4. OPERACIONES DE CULTIVO EN LAS PRINCIPALES HORTALIZAS.

4.1. Clasificación botánica y elección de la variedad.

4.2. Plantación.

5. TÉCNICAS DE CULTIVO Y RIEGO.

5.1. Riego.

5.2. Fertilización.

5.3. Plagas y enfermedades.

5.4. Podas, pinzamientos y deshojados.

5.5. Métodos para facilitar la fecundación.

5.6. La recolección y preparación para el mercado.

6. FLORICULTURA DE BAJO ABRIGO.

6.1. Plantas de temporada.

6.2. Plantas de flor de cultivo largo.

6.3. Plantas bulbosas.

6.4. Plantas decorativas.

6.5. Helechos.

6.6. Plantas vivaces.

6.7. Rosal.

6.8. Otros cultivos de flor cortada.

AGAU016PO - TÉCNICAS DE PODA

1. MORFOLOGÍA Y FISIOLOGÍA VEGETAL.

1.1 Morfología de los árboles y arbustos.

1.2 Fisiología y crecimiento.

2. TÉCNICAS DE PODA.

- 2.1 Concepto de poda.
- 2.2 Principios generales.
- 2.3 Interpretación de la poda.
- 2.4 Tipos de poda.
- 2.5 Calendario.
- 2.6 Sistemas de formación.
- 2.7 Poda de fructificación.
- 2.8 Máquinas y herramientas: manejo y mantenimiento.
- 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA TÉCNICA DE LA PODA.
- 3.1 Riesgos más frecuentes y su prevención.
- 3.2 Manejo seguro de utensilios.

INAD011PO - ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

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.

3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas no conducentes a la obtención de certificados de profesionalidad deberá reunir los siguientes requisitos técnicos:

- Compatibilidad con los estándares SCORM e IMS.
- 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:

- Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
- 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 100Mbps, suficiente en bajada y subida.
- Funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier infraestructura informática o sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de entre 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.
- Integración de herramientas y recursos necesarios para gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, disponiendo, específicamente, de las siguientes:
 - Herramientas que faciliten la colaboración y la comunicación entre todos los alumnos, tanto de carácter asíncrono (foros, tableros, correo, listas, etc.), como síncrono, (sistema de mensajería, chat, videoconferencia, etc.).
 - Herramientas de desarrollo, gestión e integración de contenidos.
 - Herramientas de seguimiento formativo, control del progreso del alumnado y evaluación del aprendizaje.
 - Herramientas de administración y gestión del alumnado y de la acción formativa.
- Disponer del desarrollo informático a través del cual el Servicio Público de Empleo de la Administración Competente, de manera automática, realice el seguimiento y control de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo II y en la página web de dicho organismo, a fin de auditar la actividad de los centros y entidades de formación y evaluar la calidad de las acciones formativas. Para poder realizar tal seguimiento, el Servicio Público de Empleo de la Administración Competente, con la periodicidad que determine, se conectará automáticamente con las plataformas de teleformación, por lo que las mismas deberán contar con los desarrollos informáticos que posibiliten tales acciones de seguimiento (protocolo de conexión SOAP).

Sin perjuicio de lo anterior, y de cara al seguimiento puntual de las acciones formativas de certificado de profesionalidad que se impartan, será preceptivo proporcionar al Servicio Público de Empleo de la Administración Competente una dirección (con sus correspondientes credenciales) de acceso a la plataforma, con permiso de administrador, pero sin posibilidad de modificar datos.

- Niveles de accesibilidad e interactividad 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 la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, 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 33 y 34 de dicha Ley Orgánica y en el Título VI del Reglamento de desarrollo de la misma, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre.
- Incluir la imagen institucional del Servicio Público de Empleo de la Administración Competente y de las entidades que él designe, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.
- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que proporcione soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. El servicio, que deberá estar disponible para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, deberá mantener un horario de funcionamiento de mañana y de tarde, tendrá que ser accesible mediante teléfono y mensajería electrónica y no podrá superar un tiempo de demora en la respuesta superior a 2 días laborables.

4.-CARACTERISTICAS DEL CONTENIDO VIRTUAL DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

Para garantizar la calidad del proceso de aprendizaje del alumnado, el contenido virtual de aprendizaje de las especialidades formativas no dirigidas a la obtención de certificados de profesionalidad mantendrá una estructura y funcionalidad homogénea, cumpliendo los siguientes requisitos:

- Como mínimo, ser los establecidos en el correspondiente programa formativo que conste en el fichero de especialidades formativas previsto en el artículo 20.3 del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo y esté asociado a la especialidad formativa para la que se solicita inscripción.
- Estar referidos tanto a los conocimientos como a las destrezas prácticas y habilidades recogidas en los objetivos de aprendizaje de los citados programas formativos, 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 permiten 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 práctica profesional, 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 o 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.

5.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL CONTRATO

Será considerada condición esencial para la ejecución del contrato que la empresa adjudicataria esté en posesión durante todo el periodo de vigencia del contrato de:

- **Certificado ISO 27001** (Sistemas de gestión de seguridad de la información), como garantía de la seguridad de los datos informáticos que se van a tratar.
- **Certificado ISO 9001** (Sistemas de gestión de calidad), para garantizar un servicio de calidad y del
- **Certificado ISO 14001** (Sistemas de gestión medioambiental), para asegurar que la empresa cumple con las legalidades vigentes en materia medioambiental.
- Asimismo, la empresa deberá contar con un **plan de igualdad** vigente durante todo el periodo de contratación que asegure la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.

La empresa deberá estar inscrita, en todo caso, en el **Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público**.

En todo caso, y para dar veracidad a dichas afirmaciones, se deberá aportar cumplimentado el **ANEXO II**.

La empresa adjudicataria deberá entregar el contenido de las acciones formativas a fecha de firma del contrato.

6.-PROPUESTA TÉCNICA

Para la presentación de ofertas se deberá presentar una propuesta técnica que consistirá en la elaboración de una memoria justificativa del cumplimiento de los requisitos técnicos de la plataforma de teleformación y descripción de los contenidos de las acciones formativas, pudiendo aportarse mejoras técnicas si las hubiera. Se deberá aportar también cumplimentado, firmado y sellado el **ANEXO III**.

Con dicho anexo se deberá acreditar que la entidad cuenta con la solvencia técnica o profesional necesaria para ejecutar el proyecto, debiendo aportarse relación detallada y certificados acreditativos de los trabajos ejecutados por la entidad, de igual o similar naturaleza en los últimos 3 años, debiendo ser estos de cuantía igual o superior a **150.000,00€ (CIENTO CINCUENTA MIL EUROS)**.

7.-PROPUESTA ECONÓMICA

El presupuesto máximo por el que se oferta la contratación del servicio es de **150.000,00€ (CIENTO CINCUENTA MIL EUROS) IVA incluido**. El cálculo del valor de la licitación se ha realizado a tanto alzado, de conformidad con lo establecido en el Artículo 309.1 de la LCSP, teniendo en cuenta el proyecto a ejecutar, así como el tiempo y el número de alumnos que intervendrán.

La oferta económica deberá estar debidamente firmada por el interesado y habrá de formalizarse necesariamente en número y letra en el **ANEXO I**. El precio deberá establecerse en condiciones de mercado, pudiendo las propuestas calificadas como “bajas temerarias” ser desestimadas.

El importe total de la adjudicación, será pagado de la siguiente forma:

- Un primer pago del 20% del importe adjudicado al inicio del contrato, previa presentación y aprobación de la factura por parte de Hostelería de España.
- Un segundo pago del 20% del importe adjudicado a la mitad de la vida del contrato, una vez se haya acordado por ambas partes, y previa presentación de factura y aprobación por Hostelería de España.
- La factura correspondiente al 60 % restante de la adjudicación, mediante acuerdo entre las partes de cesión de cobro, según estipula el artículo 83 del reglamento de desarrollo de la Ley General de Subvenciones. Para que la cesión del derecho al cobro de la subvención sea válida y tenga efectos frente a la Administración deudora, será requisito imprescindible la notificación fehaciente a la misma del acuerdo de cesión.

En este sentido, nos dirigimos a ustedes por si están interesados en participar en el proceso de selección para los servicios anteriormente descritos, a los efectos de hacernos llegar su propuesta económica y técnica, y participar en el procedimiento de selección previsto, de acuerdo con las características, requisitos y parámetros expuestos en el “PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA DE CADA UNA DE LAS ACCIONES FORMATIVAS ANTERIORES” que se adjuntan a este documento.

La propuesta podrá presentarse por correo certificado con acuse de recibo o vía email, en formato *pdf* o por cualquier otro medio admitido en derecho, en todo caso, la documentación necesaria para formalizar la propuesta deberá presentarse firmada y sellada, **disponiendo de 15 días naturales para ello contados a partir del día siguiente al de su publicación.**

Junto a la propuesta económica, declaración responsable y justificante de solvencia técnica, debe ir adjunta la memoria técnica, a los efectos de poder acceder a la plataforma y comprobar su funcionamiento. Esperando que nuestra propuesta sea de su interés y agradeciendo de antemano su participación, le enviamos un cordial saludo.

Datos de contacto para solicitar información al objeto de participar:

Dirección de envíos certificados: C/ Ferraz, 43 - 2º Izda. 28008 – Madrid

Email: cehe@cehe.es

Teléfono: 91 352 91 56

Persona de contacto para consultas: Teresa Taboada

Atentamente,

Emilio Gallego Zuazo,
Secretario General

