



Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

Subdirección General de Coordinación Normativa

D- 4, 5, 6 y 7 /2019-Z



ENTRADA EN UNIDAD
Ref: 07/393601.9/19 Fecha: 13/03/2019 10:29



Consejería Educación e Investigación
Sub.G. Régimen Juríd.



Recibidos los borradores de los proyectos de decretos del Consejo de Gobierno que se relacionan a continuación, se realizan las siguientes consideraciones de tipo formal:

- Proyecto de decreto por el que se modifica el Decreto 81/2012, de 30 de agosto, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Instalación y Amueblamiento.

En la parte dispositiva, de acuerdo con la directriz 57 de las Directrices de técnica normativa, aprobadas por Acuerdo del Consejo de Ministros de 22 de julio de 2005, en relación a los apartados que se modifican, deberían revisarse y eliminar las referencias al contenido de los artículos que se modifican y dejar únicamente la referencia al precepto.

Por otra parte, en relación al apartado Trece, deberá revisarse la redacción teniendo en cuenta que, el anexo V, tal y como consta en la memoria no es una modificación sino una nueva incorporación al proyecto de decreto.

Por último, respecto del apartado Catorce, que añade una nueva disposición adicional al decreto que se modifica, debería ubicarse a continuación del apartado Tres, antes de las modificaciones de los anexos, que van colocados al final de la norma.

- Proyecto de decreto por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Carpintería y Mueble.

Se ha detectado una errata en la disposición adicional primera al hacerse alusión al plan de estudios del ciclo formativo del grado superior "Acondicionamiento Físico".

- Proyecto de decreto por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Montaje de Estructuras e Instalación de Sistemas Aeronáuticos.

En relación a la memoria del análisis de impacto normativo, en el apartado que analiza el impacto presupuestario, debería cuantificarse y no incluir sólo el número de horas de incremento del profesorado que va a ser necesario para impartir el título.





Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

- Proyecto de decreto por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

En relación a este proyecto, se adjuntan las observaciones realizadas por la Dirección General de Salud Pública perteneciente a esta Consejería.

SECRETARIO GENERAL TÉCNICO

Firmado digitalmente por FRANCISCO LOBO MONTALBAN
Organización: COMUNIDAD DE MADRID
Fecha: 2019.03.12 20:42:54 CET
Huella dig.: 15daca85437d60e5eb0eb7f71f98f680ef8cc5d1



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/esy mediante el siguiente código seguro de verificación: 0907944606516124002867

SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN E INVESTIGACIÓN



ASUNTO: OBSERVACIONES AL BORRADOR DEL PROYECTO DE DECRETO DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

En relación con el borrador del Proyecto de Decreto del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, remitido por la División de Coordinación de la Viceconsejería de Humanización de la Asistencia Sanitaria, para su estudio y valoración, una vez efectuados, se estima que:

- Debería sustituirse el título del epígrafe 1 **“Elaboración, realización y seguimiento de planes de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en los comercios alimentarios”** por **“Elaboración, realización y seguimiento de planes de prácticas correctas de higiene y de manipulación utilizados en los comercios alimentarios”**, sustituyéndose, igualmente, su contenido, con la siguiente redacción:
 - Concepto de planes de prácticas correctas de higiene y de planes de prácticas correctas de manipulación en el sector alimentario. Importancia de su implantación en la gestión de la seguridad alimentaria. Contenidos mínimos y tipo de planes.
 - Plan de formación de trabajadores: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria.
 - Plan de diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria
 - Plan de limpieza y desinfección: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria
 - Plan de lucha contra plagas: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria
 - Plan de agua de abastecimiento: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria.
 - Plan de homologación de proveedores: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria.
 - Plan de gestión de residuos: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria.
 - Planes de prácticas correctas de manipulación en los distintos sectores alimentarios: concepto, diseño e implantación en una empresa alimentaria.

- Debería sustituirse el contenido del epígrafe 2 **“Establecimiento de sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basado en el APPCC y control de la trazabilidad”**, por el siguiente:



- Sistema de seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): importancia, principios de aplicación y normativa legal.
 - Peligros alimentarios (biológicos, físicos, químicos y alergénicos) y medidas para su control.
 - Puntos de Control Crítico (PCC) y Límites Críticos.
 - Medidas de vigilancia de los PCC y acciones correctoras ante desviaciones.
 - Medidas de verificación del sistema APPCC: análisis laboratoriales, auditorías y verificaciones de equipos de medida.
 - Documentación y registros de un sistema de seguridad alimentaria: elaboración y actualización.
 - Trazabilidad de los alimentos. Métodos para su gestión. Procedimientos de trazabilidad, información y retirada.
 - Guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC: concepto y aplicación. Guías europeas y guías nacionales
 - Aplicación de normativa voluntaria del sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005. Análisis e interpretación.
- Deberían eliminarse los contenidos específicos de gestión medioambiental (**Manual de calidad. Documentación. Reducción, reutilización y reciclado**) del epígrafe 3 **"Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos"**, pudiendo recogerse los aspectos relativos a la gestión de residuos en el plan de prácticas correctas de higiene destinado a la gestión de los mismos del epígrafe 1.
- Debería sustituirse el título del epígrafe 3 **"Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos"** por el de **"La gestión de la cadena alimentaria. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Alertas y brotes de origen alimentario. La información al consumidor"**, pasando este epígrafe a ser el primero del módulo profesional, con los siguientes contenidos y redacción:
- La cadena alimentaria y la seguridad alimentaria. Aspectos básicos y marco legal.
 - Enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - Alertas alimentarias. Sistema de intercambio rápido de información coordinado de intercambio rápido de información de la UE. Protocolos de actuación frente a alertas sanitarias.
 - Brotes de origen alimentario. Impacto en la salud de la población. Protocolo de actuación ante un brote. Recogida de información. Gestión de las muestras testigo.
 - Información al consumidor. Transcendencia sanitaria de la información destinada al consumidor. Gestión de caducidades. Control de alergias e



intolerancias alimentarias en los consumidores por fallos en la información al consumidor y por contaminación cruzada.

- Se debería eliminar lo relativo a alergias e intolerancias alimentarias del epígrafe 5 “Establecimiento de los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta” e incluirlo en el último punto del contenido del epígrafe 3 “Control de alergias e intolerancias alimentarias en los consumidores por fallos en la información al consumidor y por contaminación cruzada”.

Lo que se informa a los efectos oportunos.

EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Firmado digitalmente por JUAN MARTINEZ HERNANDEZ
Organización: COMUNIDAD DE MADRID
Fecha: 2019.03.08 14:51:24 CET
Huella dig.: aa1ca6a3bc47094774005233fcf547fb2f2363d1

Fdo.: Juan Martínez Hernández

**VICECONSEJERÍA DE HUMANIZACIÓN DE LA ASISTENCIA SANITARIA
DIVISIÓN DE COORDINACIÓN**



