



Marca de Calidad Territorial
“Tierras del Oeste Salmantino, Calidad Rural”

CARTA ESPECÍFICA PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

ÍNDICE

1. REGULACIÓN	3
1.1 Marco de referencia	3
1.2 Cumplimiento de la Carta Específica	4
2. OBJETIVOS DE LA MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL	4
3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA MARCA	5
4. CUMPLIMIENTO DE LA CARTA ESPECÍFICA: USOS Y RESTRICCIONES	5
5. ALCANCE.....	6
6. REQUISITOS ESPECÍFICOS.....	7
6.1. Dirección y Mejora	7
6.1.1 Compromiso de la Dirección	7
6.1.2 Política de Calidad y Objetivos.....	7
6.1.3 Responsabilidad, autoridad y comunicación.....	8
6.1.4 Revisión por la Dirección.....	8
6.1.5. Mejora Continua.....	9
6.2. Infraestructuras y mantenimiento	10
6.3. Recursos Humanos.....	10
6.4 Comercialización.....	11
6.4.1 Plan comercial.....	12
6.4.2 Tarifas y venta directa.....	12
6.4.3 Herramientas de comunicación.....	12
6.4.4 Indicadores comerciales.....	13
6.5 Proceso productivo/prestación de servicio	14
6.5.1 Gestión de Compras	15
6.5.2 Sistema de autocontrol.....	15
6.5.3 Gestión de Procesos	17
6.5.4 Control de la Producción	17
6.5.5 Identificación y trazabilidad.....	18
6.5.6 Preservación del producto.....	18
6.5.7 Control de los dispositivos de seguimiento y medición.....	18
6.5.8 Control del Producto No Conforme.....	19
6.5.9 Etiquetado y presentación de los productos	19
6.5.10. Seguridad.....	20

1. REGULACIÓN

1.1 Marco de referencia

Los productores agroalimentarios del Territorio del OESTE SALMANTINO se comprometen, en el proyecto de Marca de Calidad Territorial “Tierras del Oeste Salmantino, Calidad Rural” y con vista al uso de la marca en productos agroalimentarios, al cumplimiento del contenido de esta Carta Específica.

Esta Carta Específica contempla los siguientes aspectos:

- ✓ Una valoración de la calidad de los servicios prestados y del saber-hacer profesional.
- ✓ Una reflexión colectiva en el seno del sector sobre acciones más amplias de prestación de servicios y promoción.
- ✓ Un esfuerzo más intenso en el posible desarrollo de nuevos servicios, así como sobre la calidad de los mismos.
- ✓ Una acción colectiva en relación con otras redes del territorio para una coherencia del objetivo de calidad pretendido, así como un empeño común por el desarrollo conjunto de otros ámbitos (alojamientos, hostelería, producción agroalimentaria...).

La presente “Carta Específica para Productos Agroalimentarios”, se enmarca dentro de la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL”. Dicha Marca se rige y regula además mediante los siguientes documentos:

- “Carta General”: Establece los requisitos generales de la Marca de Calidad Territorial.
- Carta de Responsabilidad Social de la Marca de Calidad Territorial.
- “Carta Gráfica”: Establece los requisitos relativos a la imagen de la Marca, así como su comunicación y difusión.

De forma voluntaria y con carácter orientativo se podrá hacer uso de la **Guía de formatos** elaborada para facilitar la implantación de la MCT.

1.2 Cumplimiento de la Carta Específica

Podrán gozar del distintivo de la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” (en adelante MCT) los productos agroalimentarios que, cumpliendo los requisitos de la legislación vigente en la materia, hayan sido elaborados en la forma y mediante los procedimientos establecidos en esta Carta Específica.

Esta carta Específica será de obligado cumplimiento para las organizaciones productoras agroalimentarias en el Territorio de OESTE SALMANTINO que pretendan ostentar la MCT.

Podrán plantearse modificaciones a esta Carta mediante propuesta a los organismos competentes. La inclusión de nuevas normas o modificación de las ya existentes supondrán una revisión de la Carta Específica, la cual se difundirá y se hará llegar a las organizaciones implicadas.

2. OBJETIVOS DE LA MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL

Se definen los siguientes objetivos específicos para la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” para los productos agroalimentarios:

- Promocionar los productos agroalimentarios elaborados en el Territorio de OESTE SALMANTINO.
- Mejorar, de forma continua, la calidad de los productos agroalimentarios elaborados en el Territorio.

- Lograr una imagen común de Marca para productos agroalimentarios elaborados en el Territorio del OESTE SALMANTINO, valorada tanto por los clientes, como por los trabajadores y residentes.
- Promover la colaboración entre empresarios del Territorio de OESTE SALMANTINO.
- Mejorar la capacitación de empresarios y trabajadores del sector.

3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA MARCA

La Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” para productos agroalimentarios tiene las siguientes características:

- La Marca es totalmente **voluntaria**, siendo las entidades o/y organizaciones las responsables de su implantación y del cumplimiento de los requisitos definidos en la Carta General y en la presente Carta Específica.
- Los requisitos descritos en la presente Carta Específica definen unos **mínimos** a cumplir y unas orientaciones para la mejora. El cumplimiento de estos mínimos y la mejora continua son indispensables para obtener y mantener la Marca. En todo caso, las organizaciones deberán cumplir la normativa vigente referente a su actividad.
- La presente Carta Específica define los **requisitos a cumplir** para obtener la Marca y, además, pretenden servir como **Guía para la implantación** de la Marca y el cumplimiento de los requisitos.

4. CUMPLIMIENTO DE LA CARTA ESPECÍFICA: USOS Y RESTRICCIONES

El uso de la Marca de Calidad Territorial quedará restringido a los productos agroalimentarios que cumplan las directrices establecidas en la presente carta específica además de:

- Carta General de la Marca de Calidad Territorial.

- Carta de Responsabilidad Social Corporativa de la Marca de Calidad Territorial.
- Carta Gráfica de la Marca de Calidad Territorial TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL. Aquellos productores agroalimentarios certificados con la Marca de Calidad Territorial, deberán hacer uso de la misma en lugares y bajo las condiciones indicadas en el Manual de uso de la Marca.

Todos los productos que cumplan las condiciones establecidas en esta Carta, se identificarán con la imagen de la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” e incluirán también el distintivo correspondiente y convenientemente registrado.

El uso del distintivo MCT queda restringido a las organizaciones productoras agroalimentarias que formen parte del proyecto y estén integrados/as en el mismo, y a los productos agroalimentarios que se elaboren íntegramente de acuerdo a las directrices de esta Carta Específica.

El uso de este distintivo no puede extenderse a terceros ni a productos que no sean elaborados en las instalaciones de las organizaciones productoras.

La utilización del distintivo MCT no implicará en modo alguno la prohibición de que el producto ostente a su vez otras marcas o distintivos que el/la productor/a considere oportunos, o que el producto lleve ya anexos con anterioridad a la utilización de dicho distintivo.

5. ALCANCE

Esta Carta Específica es de aplicación a las entidades y organizaciones que se dediquen a la producción, transformación, distribución y comercialización de productos agroalimentarios dentro del Territorio del “OESTE SALMANTINO”, y que deseen obtener y mantener la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” .

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS

6.1. Dirección y Mejora

6.1.1 Compromiso de la Dirección

La Dirección debe evidenciar su compromiso con la calidad y la mejora continua:

- Comunicando a la organización la importancia de satisfacer tanto los requisitos legales, como la clientela.
- Estableciendo una política de calidad.
- Asegurando que se establecen los objetivos de calidad.
- Llevando a cabo revisiones periódicas del Sistema de Gestión de la Calidad.
- Asegurando la disponibilidad de recursos.

6.1.2 Política de Calidad y Objetivos.

La Política de Calidad debe cumplir lo siguiente:

- Ser adecuada al propósito de la organización.
- Incluir un compromiso de cumplimiento de los requisitos, y compromiso de mejora continua.
- Ser entendida y comunicada dentro de la organización.
- Será revisada para su completa adecuación.

Los objetivos de calidad deben establecerse en las funciones y niveles pertinentes dentro de la organización. Estos objetivos deben ser medibles y coherentes con la política de calidad establecida.

VC1: Política y objetivos de mejora de la organización.

6.1.3 Responsabilidad, autoridad y comunicación

La Dirección debe asegurarse de definir y comunicar las responsabilidades y autoridades dentro de la organización.

La Dirección debe asegurarse de que se establecen los medios y procesos de comunicación apropiados dentro de la organización favoreciendo la participación de todo el personal en el buen funcionamiento del Sistema de Gestión de la Calidad Territorial.

6.1.4 Revisión por la Dirección

La Dirección debe revisar, con una periodicidad mínima anual, el Sistema de Gestión de la Calidad de la organización asegurando su conveniencia, adecuación y eficacia continuas.

La revisión incluirá las oportunidades de mejora y la necesidad de efectuar cambios en el Sistema de Gestión de la Calidad, incluyendo la propia política de calidad y los objetivos.

La información a tener en cuenta en estas revisiones debe incluir:

- Resultados de las auditorias.
- Retroalimentación del/la cliente/a.
- Desempeño de los procesos y conformidad del servicio.
- Estado de las acciones correctivas y preventivas.
- Acciones de seguimiento de las revisiones de Dirección previas.
- Cambios que podrían afectar al Sistema de Gestión de la Calidad.
- Recomendaciones para la mejora.

Los resultados de estas revisiones de la Dirección incluirán todas las decisiones y acciones relacionadas con:

- La mejora de la eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad y sus procesos.
- Mejora del servicio en relación con los requisitos de la clientela.
- Necesidades de recursos.

6.1.5. Mejora Continua

La organización debe mejorar continuamente la eficacia de su Sistema de Gestión de la Calidad Territorial. Para ello, la mejora continua se debe realizar a partir del uso de la política de calidad, la estrategia y planificación, los objetivos de calidad, los resultados de las auditorías, el análisis de datos y las acciones de mejora.

VC2: La organización debe planificar sus actividades.

VC3: La organización debe medir mediante indicadores el resultado de los procesos y mejorar continuamente el desempeño de los procesos.

VC4: A partir del valor de los indicadores, la organización deberá establecer objetivos de mejora, definiendo para cada uno de ellos el responsable, plazos, recursos humanos materiales y económicos y la evaluación final del resultado del objetivo.

En la búsqueda de la mejora continua es imprescindible el compromiso de la Dirección y el fomento de la implicación activa de todo el personal.

Se considera esencial la participación del personal en la búsqueda de la mejora continua, por lo que la Dirección debe definir un sistema de recogida de quejas y sugerencias, y que se registren de forma escrita.

VC5: Registro por escrito de quejas y sugerencias del personal.

Por parte de los clientes también serán recogidas las posibles quejas y sugerencias del establecimiento.

VC6: Registro por escrito de quejas y sugerencias de los clientes.

La Dirección también debe habilitar un sistema que consulte periódicamente la opinión de los clientes, para conocer su grado de satisfacción.

VC7: Registro mediante encuestas u otro tipo de consultas sobre la satisfacción de los clientes.

6.2. Infraestructuras y mantenimiento

La organización debe determinar, la infraestructura necesaria para lograr cumplir los requisitos relacionados con el producto.

En estas infraestructuras se incluirán:

- Edificios, espacio de trabajo y servicios asociados.
- Equipo para los procesos.
- Servicios de apoyo (transporte, comunicación).

Se conservarán de la forma oportuna todos los registros relativos al mantenimiento de estas infraestructuras y especialmente las que atañen directamente a los requisitos del producto.

VC8: Registros de mantenimiento de infraestructuras relativas al producto y/o servicio.

En todo caso, se deberá establecer, mantener y cumplir un Sistema de Autocontrol cumpliendo con la normativa vigente y cumplir los requisitos establecidos en el apartado de la presente Carta Específica.

6.3. Recursos Humanos

El personal con actividades específicas sobre el Sistema de Gestión de la Calidad debe ser competente con base a la educación, formación, habilidades y experiencia apropiadas. Se considerará todo el personal que realice cualquier trabajo con incidencia en la calidad del servicio, tanto personal propio como subcontratado.

Los puestos de trabajo del establecimiento, deben estar debidamente identificados y debe definirse la función de los mismos.

Para cada puesto de trabajo, la Dirección debe definir los requisitos que deben cumplir las personas que los ocupan y asegurarse de que sus empleados poseen la cualificación oportuna para las actividades que desempeñan.

VC9: Perfiles de Puesto de trabajo (descripción y especificaciones para los puestos de trabajo que existan en la organización).

El personal debe ser competente, tomar conciencia de sus responsabilidades y formarse de forma continua. Por lo tanto, la organización debe:

- Determinar la competencia necesaria para el personal que realiza trabajos que afectan a la calidad del servicio (competencia en cuanto a experiencia y formación mínima requerida).
- Proporcionar formación o realizar otras acciones para satisfacer dichas necesidades.
- Evaluar la eficacia de las acciones tomadas.

VC10: Plan de formación del personal de la organización definido.

VC11: Evaluación del plan de formación establecido en la organización, describiendo la formación realizada así como los asistentes del total del personal.

- Asegurarse de que su personal es consciente de la pertinencia e importancia de sus actividades.

6.4 Comercialización

El personal deberá prestar un servicio de calidad, cercano y amable. Para ello, se deberá contar con ciertos servicios como teléfono, páginas web, expositores de productos, información sobre sus productos y otros productos de la Marca de Calidad Territorial.

Para obtener la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL” las entidades y organizaciones deben contar con lo siguiente:

6.4.1 Plan comercial.

En el Plan comercial se definen los objetivos y acciones comerciales de la organización.

VC12: Definición de objetivos y acciones comerciales y de marketing con un horizonte mínimo de un año.

VC13: Participación en al menos una feria comarcal organizada en el territorio referente a su sector.

6.4.2 Tarifas y venta directa.

La Dirección del establecimiento tendrá las tarifas por escrito que ofrece a sus clientes, así como en el caso de necesidad, dividir las en mayoristas y minoristas. Así mismo dispondrá de un punto de venta directa al público en las instalaciones de la organización.

VC14: Disponibilidad de tarifas de la organización de sus productos y servicios.

VC15: Punto de venta directa en la organización.

6.4.3 Herramientas de comunicación.

La organización debe contar con ciertos servicios mínimos como tarjetas de visita, teléfono, página Web, información sobre sus servicios y otros productos de la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL”

VC16: Contará con tarjetas de visita que entregará a clientas/es potenciales donde aparezca al menos el nombre, teléfono y un correo electrónico.

VC17: Contará con servicio de teléfono (fijo y/o móvil) que facilite a clientas/es potenciales la adquisición de los servicios.

VC18: Catálogo de los productos y/o servicios de la organización..

VC19: Expositor de los productos elaborados

VC20: Información sobre la Marca de Calidad Territorial “TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO, CALIDAD RURAL”: Incluyendo información sobre organizaciones certificadas.

VC21: Comunicación con clientes, proveedores, personal a través de correo electrónico.

VC22: la organización dispone de página Web propia para la difusión de sus productos y/o servicios.

VC23: Dominio de lenguas extranjeras, al menos del inglés, por parte del personal de la organización.

6.4.4 Indicadores comerciales

La Dirección de la organización debe contar con ciertos indicadores que estime oportunos. Algunos ejemplos de los mismos:

- Número de clientes.
- Número de ventas por producto.
- Número de ventas por cliente.
- Satisfacción del cliente, etc.

VC24: Definición y medición de indicadores comerciales por parte de la organización.

6.5 Proceso productivo/prestación de servicio

Es requisito imprescindible para obtener la Marca de Calidad Territorial el cumplimiento de la normativa vigente tanto general como específica para la elaboración de productos agroalimentarios.

La organización debe determinar, de modo general:

- Los requisitos especificados por el/la cliente/a, incluyendo las actividades de entrega y posteriores a esta.
- Requisitos no establecidos por el/la cliente/a pero necesarios para el uso especificado o previsto.
- Requisitos legales y reglamentarios relacionados con el producto.
- Cualquier otro que desee establecer la organización.

Es *aconsejable* que la organización facilite sistemas eficaces para la comunicación con los/las clientes/as. Esta comunicación será relativa a:

- Información sobre el producto.
- Consultas, contratos, pedidos.
- Retroalimentación del/la cliente/a incluyendo las quejas.

Los requisitos específicos a cumplir por las organizaciones elaboradoras de productos agroalimentarios son los siguientes.

- Gestión de Compras.
- Sistema de autocontrol.
- Gestión de Procesos.
- Control de la Producción.
- Identificación y trazabilidad.
- Preservación del producto.
- Control de los dispositivos de seguimiento y medición.
- Control del Producto No Conforme.
- Etiquetado y presentación del producto.

6.5.1 Gestión de Compras

La organización debe asegurarse de que las materias primas y materiales adquiridos cumplen los requisitos de compra especificados, realizando las inspecciones u otras acciones necesarias para ello.

Especial importancia tendrá el control de aquellos productos que incidan directamente en la calidad del producto final y en los requerimientos que este debe cumplir.

La organización igualmente evaluará y seleccionará a aquellos/as proveedores/as que tengan una mayor capacidad para suministrar productos acordes a los requisitos de calidad establecidos.

Es aconsejable disponer de información relativa a las compras que se realizan, y muy especialmente las que atañen al producto final, de forma que todas las compras vayan acompañadas de una descripción del producto a comprar.

VC25: La organización debe disponer de documentos de compra que especifiquen los requisitos de compra y del producto a adquirir.

Las materias primas principales de los productos agroalimentarios, es decir, el producto mayoritario y que da nombre al producto final, debe proceder de la comarca.

VC26: Materia prima principal procedente de la comarca. Las materias primas principales de los productos agroalimentarios deben proceder mayoritariamente de la comarca, salvo que por el volumen de producción de la entidad no pudiera abastecerse suficientemente o la materia prima no se produzca en el territorio.

6.5.2 Sistema de autocontrol

VC27: La organización debe disponer de documentos de presentación que recojan:

- la identificación de la organización (nombre/razón social, DNI/CIF, domicilio y nº de autorización sanitaria de funcionamiento) y la/s actividad/es que desarrolla.
- la identificación de la/s persona/s responsables de la aplicación del sistema de autocontrol.
- el ámbito de aplicación del sistema de autocontrol (fases del proceso, líneas de producción, productos, etc.).

VC28: La organización debe disponer de los diferentes planes considerados como prerrequisitos:

- Plan de infraestructuras y mantenimiento
- Plan de control del agua
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas
- Plan de Control de Proveedores
- Plan de Formación
- Plan de control de trazabilidad
- Plan de control de transporte
- Plan de gestión de residuos

VC29: La organización debe disponer del Plan APPCC basado en los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius y diseñado según la siguiente secuencia lógica de etapas:

- Formación de un equipo de trabajo
- Descripción del producto
- Identificación del uso esperado
- Elaboración del diagrama de flujo
- Comprobación “in situ” del diagrama de flujo
- Análisis de peligros y medidas de control o preventivas
- Establecimiento de los Puntos de Control Críticos (PCC)
- Establecimiento de los límites críticos para cada PCC
- Establecimiento de procedimientos de vigilancia para cada PCC
- Establecimiento de medidas correctivas

- Establecimiento del sistema de documentación y registro
- Establecimiento de procedimientos de comprobación
- Revisión del Plan APPCC

6.5.3 Gestión de Procesos

La organización debe definir y controlar todos los procesos de elaboración, así como los procesos relacionados con el cliente.

VC30: La organización debe identificar sus procesos, los responsables y definir los controles a realizar en cada uno de los procesos, con el objeto de garantizar la calidad final del producto y servicio prestado.

VC31: La organización debe definir todos los procesos a seguir, así como los controles específicos a realizar a los proveedores.

VC32: La organización debe definir todos los procesos relacionados con el cliente, incluyendo las especificaciones del producto, gestión de reclamaciones y devoluciones y retirada del producto.

VC33: Deberán estar definidos los procesos de venta y distribución de los productos.

6.5.4 Control de la Producción

La Organización debe planificar y llevar a cabo la producción bajo condiciones controladas. Las condiciones controladas incluirán:

- La disponibilidad de información que describa las características del producto.
- Disponibilidad de instrucciones de trabajo cuando sea necesario.
- Uso del equipo apropiado.
- Disponibilidad y uso de dispositivos de seguimiento y medición.

VC34: Verificación de herramientas de control de la producción.

6.5.5 Identificación y trazabilidad.

Cuando sea apropiado, la organización debe identificar el producto por medios adecuados.

Según lo definido en el Reglamento 178/2002 del parlamento europeo y del consejo de enero de 2002, en su artículo 18, en todas las etapas de producción, transformación y distribución, se deberá asegurar la trazabilidad de los alimentos.

Cuando la trazabilidad sea requisito, la organización debe controlar y registrar la identificación única del producto.

VC35: Los productos están correctamente identificados en las distintas etapas de elaboración.

VC36: Se controla correctamente la trazabilidad ascendente y descendente.

6.5.6 Preservación del producto

La organización debe preservar la conformidad del producto durante los procesos de elaboración y de entrega al destino previsto. Esta preservación debe incluir, la identificación, manipulación, embalaje, almacenamiento y protección. La preservación debe aplicarse también a las partes constitutivas de un producto.

VC37: El producto es correctamente preservado (identificación, manipulación, embalaje, almacenamiento y protección).

6.5.7 Control de los dispositivos de seguimiento y medición

La organización debe realizar el seguimiento y medición con los dispositivos adecuados.

Cuando sea necesario estos equipos de medición y seguimiento deberán:

- Ajustarse o reajustarse.
- Identificarse para poder determinar el estado de calibración.

- Protegerse contra ajustes que pudieran invalidar el resultado de la medición.
- Protegerse contra daños y el deterioro durante la manipulación, mantenimiento y almacenamiento.

VC38: Seguimiento y medición de producto correctamente realizado y dispositivos ajustados y protegidos.

6.5.8 Control del Producto No Conforme

La organización debe asegurarse que el producto que no sea conforme con los requisitos, se identifica y controla para prevenir su uso o entrega.

La organización tomará acciones para eliminar esa no conformidad detectada, así como para impedir su uso o aplicación originalmente prevista.

VC39: Los productos no conformes se identifican correctamente y se definen acciones.

6.5.9 Etiquetado y presentación de los productos

El etiquetado de los productos agroalimentarios deberá cumplir con la normativa vigente.

Se deberá indicar la procedencia de la materia prima principal. Asimismo, también se indicará en la etiqueta la fecha de elaboración y la indicación de fecha de consumo preferente.

La etiqueta contendrá el resto de la información requerida por la normativa vigente, tal y como lo es la cantidad neta, la identificación de la organización y el lote.

VC40: La etiqueta del producto agroalimentario contiene toda la información requerida por la normativa vigente; cantidad neta, fecha de consumo preferente, la identificación de la organización, el lote y el lugar de elaboración.

VC41: En la etiqueta se especifica la procedencia y porcentaje de la materia prima principal.

6.5.10. Seguridad

Además de cumplir los requisitos establecidos en la Carta de Responsabilidad Social, la organización deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a las instalaciones y actividades del establecimiento teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Sistemas contra incendios
- Aparatos a presión (calderas)
- Aparatos de gas
- Instalaciones eléctricas
- Evacuación del edificio, en caso necesario
- Calefacción y aire acondicionado
- Equipos mecánicos.

VC42: Existirá un plano identificativo de las salidas de emergencia, situación de los extintores y pasos a seguir en caso de desalojo de las instalaciones.

VC43: La organización tendrá convenientemente realizado el preceptivo Plan de Riesgos Laborales que corresponda a la actividad que desarrolla.