



Proyecto de Garantía Juvenil

Curso Monográfico de especialización: “Especialista Maestro de Almazara”

Familia Profesional: Industrias Alimentarias



25 de Junio de 2021

Contenido

1. JUSTIFICACIÓN DE LA SOLICITUD.....	2
2. ESTUDIO PRELIMINAR.	2
ÁMBITO COMARCAL.....	2
HORARIOS.	3
CALENDARIO.	4
EQUIPAMIENTO Y ESPACIOS.	4
COLABORACIÓN CON EMPRESAS DE LA ZONA.	5
3. ESTRUCTURA Y CALENDARIO DE LA ACTIVIDAD.	5
TÍTULO DE LA ACTIVIDAD.	5
MÓDULOS PROFESIONALES.	5
DISTRIBUCIÓN DE MÓDULOS Y HORAS DE LA ACTIVIDAD.	6
CONTENIDOS DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES.	6
REQUISITOS DEL PROFESORADO.	13
4. ALUMNADO.	13
REQUISITOS.	13
MECANISMO DE CAPTACIÓN DE ALUMNOS.	14
SELECCIÓN DE CANDIDATOS.	14
5. CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA UE.	14
6. COMPROMISOS POR PARTE DEL CENTRO.	14

Proyecto de Garantía Juvenil de la familia profesional Industrias Alimentarias

1. Justificación de la solicitud.

En el departamento de Industrias Alimentarias del IES Gregorio Prieto se imparten las titulaciones profesionales de:

- Aceite de Oliva y Vinos (grado medio)
- Vitivinicultura (grado superior)

El porcentaje de ocupación de los/as alumnos/as tras concluir sus estudios en el centro educativo es muy alto, casi completa en grado superior. Sin embargo, las empresas del sector del aceite de oliva, demandan más trabajadores/as con perfil específico de “Maestro almazarero”

Por otro lado, gran parte de nuestros alumnos/as de grado superior encuentran sus primeras ocupaciones remuneradas en cooperativas que tienen bodega y almazara, con lo que para poder mantener su ocupación remunerada en estos centros de trabajo sería muy interesante tener la formación técnica específica, no sólo en enología, sino también en almazara.

Con el objetivo de atender a estos propósitos:

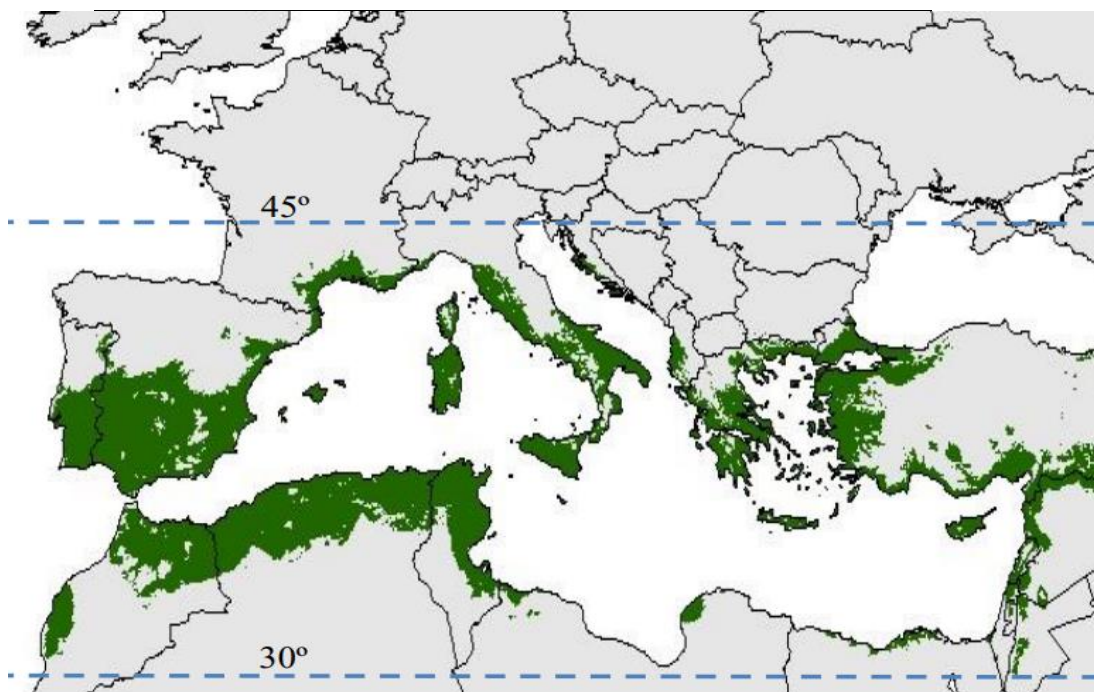
- Dar respuesta a la empresas del sector de la extracción del aceite de oliva.
- Ampliar la formación técnica de los técnicos de vitivinicultura con extracción de aceite de oliva.

Desde el departamento de Industrias Alimentarias del IES Gregorio Prieto de Valdepeñas, se propone un **curso monográfico de especialización** en Extracción de aceite “Maestro Almacero” que incluirá la formación técnica en extracción de aceite de oliva (cualificación profesional INA013-2), así como, la formación técnica en la manipulación de alimentos y la formación técnica complementaria en el análisis y control de calidad del aceite de oliva.

2. Estudio preliminar.

Ámbito comarcal.

La localidad de Valdepeñas tiene en la enología y en la industria almazarera sus principales motores económicos.



Según los datos recogidos en la memoria del ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, la producción de aceituna de almazara en Castilla La Mancha ha supuesto en 2017 una producción de 450.000 toneladas, la segunda posición en el ranking nacional, por delante de Extremadura y Cataluña.

Datos obtenidos del ministerios de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente:
<http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/agricultura/superficies-producciones-anuales-cultivos/>

Con estos datos y el desarrollo que ha experimentado el entramado industrial en Castilla La Mancha, y en particular en Ciudad Real, se hace necesario, atender las demandas profesionales de la industria oleícola, suministrando trabajadores bien formados en el ambito de la extracción del aceite de oliva.

Desde las empresas comarcales de la industria de extracción de aceite de oliva se demandan profesionales especializados, debido al proceso de automatización que está experimentando esta industria, cómo se ha puesto de manifiesto en el Primer encuentro de profesionales del sector organizado por INTEREMPRESAS, realizado este pasado mayo, en el que hemos participado con nuestros alumnos y alumnas.

Además, es necesario profundizar dentro de la prevención de riesgos laborales en la prevención de covid-19 y dentro de la protección del medioambiente en disminuir la huella de carbono en nuestros procesos de extracción.

Horarios.

El horario para la impartición de este curso de perfeccionamiento, dentro del plan de garantía juvenil, sería en horario de mañana de 8:30-14:30, con algunas prácticas extraordinarias a desarrollar en horario de tarde 16:30-18:30, que se producirán en la campaña de extracción de aceite de oliva que se

desarrolla en el mes de Noviembre-Diciembre en las instalaciones del centro educativo. A partir de enero, se desarrollarán tres días semanales de prácticas en empresas del entorno, para incorporarse parcialmente a la actividad de la empresa, intercalando así la formación en el centro educativo y en la empresa.

La impartición de este curso es compatible con el desarrollo normal de las clases ordinarias de los ciclos formativos que imparte la familia profesional, porque el departamento tiene adjudicadas 4 aulas convencionales para el desarrollo de las clases, además de: sala de catas, tres laboratorios, almazara, bodega y almacenes (de producto terminado, de materiales y reactivos de laboratorio, de auxiliares de bodega y de almacenamiento para la crianza de vinos)

Calendario.

El comienzo del curso sería el 22 de Noviembre de 2021, cumpliendo con las exigencias de las INSTRUCCIONES de 01/06/2021. Y finalizaría el 15 de Mayo de 2021

Equipamiento y espacios.

El departamento de Industrias Alimentarias del IES Gregorio Prieto dispone, entre otros espacios, de una almazara de dos fases completamente equipada, laboratorio de análisis de aceites, sala de catas y aulas para el desarrollo de las clases teóricas.

Equipamiento de almazara:

- Limpiador neumático.
- Lavadora-deshojadora marca: oliomio; modelo:DEL mini.
- Molino de martillos-amasadora termostática y centrífuga marca: oliomio; modelo: 200 eco.
- 4 Depósitos tronconólicos de acero inoxidable de 400 litros.
- Llenadora de 4 caños de desplazamiento positivo.
- Taponadora manual.
- Equipo de filtración de placas 20x20.
- Bomba evacudora de orujos.
- Transpaleta.



Equipos de laboratorio y otros materiales:

- Sistema de extracción de aceite de oliva de laboratorio Abencor.

- Espectrofotómetro.
- Cromatógrafo de gases.
- Equipo enzimático para el análisis de aceites.
- Mufla.
- Estufa.
- Destilador por arrastre de vapor.
- Material común de laboratorio.

Dados los espacios específicos para la extracción, análisis y estudio del aceite de oliva, sería totalmente compatible la impartición de los estudios de garantía juvenil con el ciclo formativo de grado medio de aceite de oliva y vinos.

Colaboración con empresas de la zona.

Para el desarrollo de este proyecto se ha contactado con empresas del entorno: Colival, Industrias Oleícolas Pepillo y Heredad de Monteagudo.



Las tres empresas han mostrado su interés por el desarrollo de dicho proyecto y su disposición en colaborar con el centro educativo en visitas técnicas, desarrollo de prácticas en empresas y formación de una bolsa de trabajo para la captación de candidatos con la formación adecuada, para desempeñar en un futuro trabajos remunerados en dichas empresas.

También ha expresado el interés por la participación en esta formación “Bodegas Mureda” con su nuevo proyecto “el legado de mureda AOV Ecológico”.

3. Estructura y calendario de la actividad.

Título de la actividad.

Especilista “Maestro de Almazara”

Módulos profesionales.

El curso monográfico de “Maestro Almazarero” comprenderá 700 horas distribuidas en los siguientes módulos profesionales:

- 0317 Extracción de aceite de oliva. (199 horas)
- 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva. (99 horas)
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. (95 horas)
- Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles. (100 horas) (MODULO PROPIO)
- Formación en centros de trabajo: 207 horas

A continuación, se muestran las correspondientes unidades de competencia con las que están relacionados estos módulos formativos para su acreditación:

Módulos profesionales superados	Unidad de competencia
0317 Extracción de aceite de oliva.	UC0029_2 Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	UC0030_2 Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite en la bodega.
0031 Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.	Unidad de competencia incompleta: UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Distribución de módulos y horas de la actividad.

En la siguiente tabla se muestran la distribución horaria la actividad:

Módulo profesional	Horas totales	Horas semanales
0317 Extracción de aceite de oliva.	199 horas	7 horas/semana
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	99 horas	4 horas/semana
0031 Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.	95 horas	3 horas/semana
Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles.	100 horas	5 horas/semana

Contenidos de los módulos profesionales.

Módulo: Extracción de aceite de oliva.

1. Almazaras e instalaciones de Extracción:

- Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios. Distribución de espacios.
- Equipos genéricos. Clasificación, funcionamiento, aplicaciones y regulación.

- Operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de equipos e instalaciones.
- Seguridad en el manejo de máquinas y equipos. Señalizaciones.

2. Recepción de la aceituna en almazara:

- Mantenimiento y regulación de equipos.
- Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado.
- Toma de muestra y pesada continua.
- Equipos necesarios para las operaciones de preparación de la MP: Tamices vibratorios, lavadoras, secadores, etc.
- Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite.
- Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial). Registros que aseguran la trazabilidad.

3. Preparación de la pasta:

- Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos.
- Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
- Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- Controles básicos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.

4. Extracción del aceite de oliva:

- Sistemas de extracción.
- Métodos de extracción. Fundamentos.
- La extracción por presión.
- Sistemas continuos de extracción: características y tipos. Descripción de un decanter: características, tipos, manejo y regulación.
- Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco). Medidas correctoras. Registros.

5. Separación de las fases sólidas y líquidas en el aceite de oliva:

- Fundamentos. Equipos. Regulación y control en las operaciones. Parámetros de control y su influencia en la calidad.
- Controles básicos. Medidas correctoras. Registros.

6. Tratamiento de los subproductos de almazara:

- El orujo. Características, tipos y aplicaciones.
- Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.
- El alpechín.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

Módulo: Acondicionamiento de aceites de oliva:

1. Refinación de aceites de oliva:

- Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
- Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.
- Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
- Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.

2. Almacenamiento de los aceites de oliva:

- Oxidación de aceites de oliva. Características fundamentales y factores.
- Características de una bodega.
- Manejo de los equipos e instalaciones de la bodega.
- Control de calidad en bodega. Desviaciones y medidas correctivas.
- Documentación y registros en bodega.
- Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos.

3. Clasificación de los aceites de oliva:

- Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
- Criterios de calidad.
- Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas, control organoléptico).
- Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

4. Operaciones de filtración de aceite de oliva:

- Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
- Preparación y manejo de los filtros.

-
- Control de calidad en la filtración.
 - Documentación y registros. Medidas correctoras.

5. Acondicionamiento final de los aceites:

- Maduración de los aceites en bodega. Evolución de sus características. Reposado y sedimentación. Trasiegos.
- Ajuste del grado y características organolépticas previo al envasado o expedición. Mezclas de distintos tipos, cálculos.

6. Operaciones de envasado:

- Características del envase y embalaje. Función. Materiales.
- Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
- Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos.
- Control de calidad en envasado y embalaje.
- Documentación y registros. Medidas correctoras.

Módulo: higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.

1. Microbiología de los alimentos:

- Microorganismos.
- Bacterias.
- Levaduras.
- Mohos.
- Virus.
- Estructura y vida.
- Influencia sobre otros seres vivos.
- Enfermedades de transmisión alimentarias (ETAs).

2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- Materiales y construcción higiénica de los equipos

- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
 - Transformaciones y alteraciones.
3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
- Conceptos y niveles de limpieza.
 - Plan de limpieza y desinfección (L + D): Planificación y elaboración.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Plan de control de plagas y animales indeseables (Desinsectación y Desratización).
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
 - Procesos, tipos y propiedades de los productos de limpieza.
 - Procesos, tipos y propiedades de los productos de desinfección.
4. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de las personas manipuladoras.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos
- Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Métodos de conservación de los alimentos.
6. Aplicación de sistemas de autocontrol
- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
 - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Sistema de documentación del sistema APPCC.
 - Líneas de actuación.
 - Control de calidad de personas proveedoras.
 - Trazabilidad.
7. Utilización de recursos eficazmente
- Conceptos básicos en materia medioambiental.

-
- Impacto ambiental provocado por el uso.
 - Plan de minimización de residuos.
 - Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
 - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
 - Buenas prácticas y modificación de procesos.
8. Recogida selectiva de residuos
- Legislación ambiental.
 - Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
9. Prevención y Seguridad alimentaria
- Factores y situaciones de riesgo.
 - Medidas de protección y protección.
 - Aplicación de un sistema de gestión de la calidad

Módulo: Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles.

1. Toma de muestras en la industria de los aceites y grasas comestibles
- Técnicas de muestreo.
 - Sistemas de identificación y traslado de muestras.
 - Conservación de muestras.
 - Procedimientos específicos de tomas de muestras.
2. Ensayos físico-químicos de aceites de oliva, aceites vegetales de semillas y de otros aceites y grasas comestibles
- Índice de acidez libre.
 - Índice de peróxidos.
 - Densidad.
 - Índice de refracción.
 - Humedad e impurezas.
 - Composición grasa y de triglicéridos.
 - Esteroles.
 - Ceras.
 - Saturación de grasas.

-
- K232, K270 y Delta K.
 - Eritrodiol + uvaol.
 - Determinación de los valores nutricionales.
 - Determinación de polifenoles, vitaminas y componentes aromáticos.
 - Detección y cuantificación de residuos de productos fitosanitarios (Plaguicidas).
 - Otros parámetros e índices de calidad de los aceites y grasas comestibles.
 - Calibración de instrumentos y equipos de análisis sencillos.
 - Procedimientos, técnicas y métodos oficiales de las determinaciones especificadas anteriormente.
3. Gestión de residuos y buenas prácticas en el laboratorio de control físicoquímico.
- Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
 - Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
 - Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
 - Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
 - Seguridad y salud laboral en el laboratorio de control físico-químico.
 - Normas de seguridad en el laboratorio de control físico-químico.
4. Toma de muestras de aceitunas, aceites de oliva, aceites vegetales de semillas, margarinas y otros aceites y grasas comestibles para la cata.
- Técnicas de muestreo según el producto a catar.
 - Sistemas de identificación y traslado de muestras.
 - Conservación de muestras antes y después de la cata.
 - Procedimientos oficiales de tomas de muestras para el análisis organoléptico.
5. Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes
- Clasificación de los aceites de oliva según el análisis organoléptico.
 - Definición de mediana de los atributos positivos y negativos.
 - Descripción de la hoja de perfil de cata de aceites de oliva virgen en vigor.
 - Normalización de una sala de cata, cabina, copa y utensilios.
 - Descripción de los sentidos que intervienen en el análisis sensorial del aceite de oliva (gusto, olfato y tacto).
 - Variedades de Aceite de Oliva, reconocimiento organoléptico de cada una de ellas.
 - Definición y reconocimiento de atributos positivos (frutado, picante y amargo) y negativos del aceite de oliva (avinado, atrojado, rancio, metálico, moho, humedad y otros).

- Pruebas de selección de catadores.
- Pruebas de mantenimiento de catadores.
- Normativa a seguir antes y durante la cata de aceites de oliva.
- Influencia de la recolección, producción, almacenamiento y envasado, en las características organolépticas del aceite de oliva.

6. Gestión de residuos y buenas prácticas en el laboratorio de análisis sensorial.

- Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
- Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
- Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
- Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
- Seguridad y salud laboral en el laboratorio de análisis sensorial.
- Normas de seguridad en el laboratorio de análisis sensorial.

Requisitos del profesorado.

En el siguiente cuadro se muestran los requisitos del profesorado que imparta los módulos profesionales de la titulación:

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0317 Extracción de aceite de oliva.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores técnicos de F.P.
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores técnicos de F.P.
0031 Higiene y Seguridad en la manipulación de alimentos.	Procesos en la Industria Alimentaria	Profesores de educación secundaria.
Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles.	Procesos en la Industria Alimentaria	Profesores de educación secundaria.
FCT	Procesos en la Industria Alimentaria.	Profesores de educación secundaria.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores técnicos de F.P.

1. Alumnado.

Requisitos.

- Edad comprendida entre 19 y 30 años.
- Poseer el título profesional de formación básica en cualquiera de sus especialidades, título de educación secundaria obligatoria.

Mecanismo de captación de alumnos.

Una vez aprobado el proyecto comenzará el procedimiento para la captación de candidatos interesado en la realización del curso monográfico de especialización. Este proceso consistirá en los siguientes pasos:

- Se realizará una campaña de difusión en las diferentes concejalías de empleo de los municipios de Valdepeñas y su entorno, concertando una visita de información con la persona responsable de empleo a nivel local y presentación de carteles informativos para su exposición en los diferentes ayuntamientos.
- Exposición de carteles informativos en diferentes cooperativas y empresas del sector.
- Se pondrá un anuncio en la página de facebook del departamento y en la del centro educativo, así, como en otras redes sociales a nuestra disposición.
- Se anunciará en el blog del departamento.
- Se expondrá en el tablón de anuncios del centro educativo un anuncio de la convocatoria.

Selección de candidatos.

Se considerará los siguientes criterios de selección de los candidatos que cumplan los requisitos:

- Orden de inscripción.

2. Cumplimiento de los principios fundamentales de la UE.

En el desarrollo del proyecto de formación de especialistas en extracción de aceite de oliva es fundamental el desarrollo de los siguientes principios transversales:

- Fomento de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, integrando la perspectiva de género en todas las fases de la programación y ejecución de las actuaciones.
- Fomento de la no discriminación y lucha contra la exclusión social.
- Desarrollo sostenible.
- Prevención de la contaminación.

3. Compromisos por parte del centro.

- El centro colaborará en las tareas de inscripción obligatoria en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil del alumnado que así lo requiera. Para ello se facilitará a los alumnos que lo precisen el enlace a la aplicación del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
 - <http://www.empleo.gob.es/es/garantiajuvenil/accesoJovenes.html>
- El centro educativo informará y orientará a los/as jóvenes participantes del acceso a incentivos, de empleabilidad o de continuidad en su proceso formativo.
 - Se informará de los requisitos que deben cumplir para beneficiarse de la Garantía Juvenil en Castilla a Mancha:
 - Tener nacionalidad española o ser ciudadanos de la Unión o de los Estados parte del Acuerdo Económico Europeo o Suiza que se encuentren en España en ejercicio de la libre circulación y residencia. También podrán inscribirse los extranjeros titulares de una autorización para residir en territorio español que habilite para trabajar.
 - Estar empadronado en cualquier localidad de Castilla-La Mancha.
 - Tener más de 16 años y menos de 30 años.
 - No haber trabajado en el día natural anterior a la fecha de presentación de la solicitud.
 - No haber recibido acciones educativas en el día natural anterior a la fecha de presentación de la solicitud.
 - No haber recibido acciones formativas en el día natural anterior a la fecha de presentación de la solicitud.
 - Presentar una declaración expresa de tener interés en participar en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil, adquiriendo un compromiso de participación activa en las actuaciones que se desarrollen en el marco de la Garantía Juvenil. En el caso de los demandantes de empleo bastará con su inscripción en los servicios públicos de empleo.
 - Asimismo, la inscripción o renovación como demandante de empleo en un Servicio Público de Empleo implica la inscripción en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil, si se cumplen los requisitos indicado.
 - Fuente: portal de JCCM
- Se informará a los/as alumnos/as sobre la bolsa de empleo que tiene el centro educativo y la posibilidad de formar parte de esta bolsa tras concluir sus estudios.
- Se informará sobre las posibilidades de formación tras finalizar el curso por medio de una charla coordinada a través del departamento de orientación.
- Se hará difusión de la cofinanciación de este curso recogido en el programa de garantía juvenil (Programa Operativo de Empleo Juvenil 2021-2027) y cofinanciado por el Fondo Social Europeo mediante las siguientes acciones:
 - Publicación en la página web del centro educativo.
 - Anuncio destacado en el blog del departamento de Industrias Alimentarias.
 - Menciones en las redes sociales y paginas webs del instituto y del departamento.