



PROYECTO CURSO:

“ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA”.

**Vinculado al módulo del Título de Técnico o Técnica en
Aceites de Oliva y Vinos:**

0319. Acondicionamiento de aceites de oliva.

**0031. Seguridad e higiene en la manipulación de
alimentos.**

SISTEMA NACIONAL DE GARANTÍA JUVENIL (FSE+)

CURSO 2022-2023

CEPA Cum Laude Margarita Sánchez. SONSECA (TOLEDO).



ÍNDICE.

1.- JUSTIFICACIÓN DE LA SOLICITUD	3
2.- ESTUDIO PRELIMINAR	3
3.- ESTRUCTURA Y CALENDARIO DE LA ACTIVIDAD	5
4.- ALUMNADO	6
5.- CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS HORIZONTALES DE LA U.E.	7
6.- COMPROMISOS POR PARTE DEL CENTRO	8



1.- JUSTIFICACIÓN DE LA SOLICITUD

La lucha contra el paro a nivel comunitario, estatal y regional supone uno de los retos institucionales de nuestra sociedad actual, siendo el grupo social más afectado y vulnerable el de los jóvenes menores de treinta años carentes de estudios básicos o formación profesional. En este sentido, cada año vemos como pasan por nuestro centro un gran número de alumnos que necesitan de una formación elemental y/o cualificación profesional para incorporarse al mercado laboral.

Es por ello, por lo que nuestro centro considera necesario ofrecer a la población de nuestra zona un curso con contenidos prácticos, dentro de un sector productivo con importancia en la zona y que les facilite su acceso al mundo laboral o les dé una segunda oportunidad para incorporarse al mundo académico y les posibilite continuar con sus estudios.

El poder completar en nuestro centro la cualificación profesional **Obtención de aceites de oliva INA 013_2 (RD 295/2004 de 20 de febrero)**, les ofrecería una oportunidad de incorporarse al mercado laboral en el sector oleícola, de gran importancia económica en la zona y que no se ha visto demasiado afectado por la crisis socio sanitaria vivida en los últimos años.

Creemos que con esta solicitud nos ajustamos al objetivo 8.2.1 que aparece dentro de las prioridades de inversión del Programa Operativo de Empleo Juvenil, que es el de la activación de las personas jóvenes no ocupadas y no integradas en los sistemas de educación o formación, que permita su incorporación al mercado laboral, a la educación o a la formación.

2.- ESTUDIO PRELIMINAR

El equipo directivo ha valorado la conveniencia de ofertar estudios de formación profesional en nuestro centro, que mejorara las competencias, conocimientos y destrezas profesionales de la población de nuestra zona educativa.

También se ha estudiado y analizado la oferta formativa de formación profesional de nuestra zona educativa y, siendo conscientes de la importancia de la industria alimentaria en la zona de influencia del centro, observamos una preocupante ausencia de estudios profesionales dentro del ámbito de la industria agroalimentaria; creemos conveniente ofertar un curso formativo que aportará conocimientos y destrezas profesionales al potencial alumnado para acceder al mundo laboral en el campo de la industria agroalimentaria muy presente en la zona en condiciones de calidad, seguridad y salud.



A la hora de alcanzar la cualificación profesional completa es preciso superar los módulos:

- 0317.- Extracción de aceites de oliva.
- 0031.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0319.- Acondicionamiento de aceites de oliva.
-

El conjunto de los tres módulos supone una carga lectiva de curso completo, una actividad que la experiencia vivida en la educación de adultos aconseja dividir en DOS periodos, para facilitar su finalización a un alumnado con frecuencia inconstante, con cargas familiares, a la expectativa de conseguir acceder al mercado laboral, etc.

Por lo tanto, en este segundo periodo solicitamos impartir los módulos **0319.- Acondicionamiento de aceites de oliva** y **0031.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**, de forma que si algún alumno no accedió al curso del primer periodo pueda incorporarse a este periodo y al menos consiga acreditar las unidades de competencia comprendidas en los módulos cursados. En el caso de aquellos alumnos que continúen el programa del primer periodo completarían los tres módulos y alcanzarían la cualificación profesional completa.

Instalaciones y equipamientos

Los módulos correspondientes a este programa se impartirían en la A.E.P.A. de la localidad de Mora.

Teniendo en cuenta los espacios y equipamientos mínimos que se describen en el Anexo IV del Decreto 112/2009 de 04/08/2009, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al Título de Técnico o Técnica en aceites de oliva y vinos en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, nuestro centro cuenta con las instalaciones necesarias para poder impartir los módulos del ciclo que solicitamos y para aquellas necesidades de espacios específicos se ha realizado un acuerdo de colaboración con el ayuntamiento de la localidad de Mora. En cuanto a material fungible y equipamiento, reservaremos una partida del presupuesto del centro para compra de material

Espacio formativo.	Equipamiento.
Aula polivalente.	Equipos audiovisuales. Cañón de proyección. PCs instalados en red, con impresoras y escáner. Internet. Equipamiento de aula.

3.- ESTRUCTURA Y CALENDARIO DE LA ACTIVIDAD

Para el segundo periodo del curso 2022/2023 se solicita la impartición de los módulos 0319.- Acondicionamiento de aceites de oliva y 0031.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Módulos profesionales asociados a la cualificación profesional **Obtención de aceites de oliva INA 013_2 (RD 295/2004 de 20 de febrero)** de nivel 2 de la familia profesional **Industrias alimentarias**, y vinculados al título de Grado Medio de **Técnico o Técnica en aceites de oliva y vino**.

Competencia general

Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.

UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

Módulos formativos asociados a las unidades de competencia:

Módulo Profesional	Carga horaria	Unidades de competencia acreditables.
0317.- Extracción de aceites de oliva	199 h.	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
0031.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	95 h.	
0319.- Acondicionamiento de aceites de oliva	99 h.	UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

Calendario y horario

El curso de “Elaboración de aceites de oliva” se realizará dentro del segundo cuatrimestre del curso 2022/2023 en el CEPA Cum Laude Margarita Sánchez. Constará de 194 (99+95) horas lectivas.

Se impartirá durante 9,7 semanas (38,8 días lectivos), cuatro días a la semana y cinco horas al día.

La previsión de fecha de impartición será: del 27 de febrero de 2023 al 15 de mayo de 2023.

El profesorado necesario para la impartición de estas enseñanzas correspondería a las siguientes especialidades:

Módulo profesional.	Especialidad.	Cuerpo	Horas lectivas.
0319.- Acondicionamiento de aceites de oliva.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores técnicos de F.P.	10 h/semana.
0031.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesores de enseñanza secundaria.	10 h/semana.

4.- ALUMNADO

Para conseguir el alumnado que cumpla los requisitos para optar a dicho curso utilizaremos las siguientes vías:

- 1) En primer lugar se ofrecerá el curso a los alumnos que participaron en el curso del primer cuatrimestre, preferiblemente a los que completaron la acción formativa.
- 2) Se contactará con el alumnado del CEPA correspondiente al curso 2021/2022 para hacerle llegar la información de este curso.
- 3) Mediante el programa Delphos obtendremos un listado de alumnos que estén en el rango de edad y les enviaremos una carta con la información sobre el curso.
- 4) Proporcionaremos toda la información a todos los organismos oficiales de la zona, ayuntamientos, Servicios Sociales, Centro de la mujer, Asociaciones, etc. para que ellos



lo difundan a través de sus bases de datos y hagan llegar la información a potenciales alumnos y alumnas.

- 5) Publicitaremos el curso a través de la radio local de Sonseca.
- 6) Enviaremos también la información al Servicio de Empleo de Mora, que se encargarán de darle difusión.
- 7) Publicidad de las enseñanzas a través de la página web del centro, redes sociales, etc.

En el caso de contar con más solicitudes que plazas disponibles en el curso se garantizará las condiciones de igualdad a todo el alumnado solicitante, dando preferencia a aquel alumnado en el que concurren con mayor intensidad las condiciones inherentes al programa, si estas condiciones fuesen similares se optará por aquellos alumnos cuya inscripción en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil fuese más antigua, y en caso de empate se optará por la solicitud del curso más antigua.

5.- CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS HORIZONTALES DE LA U.E.

La igualdad de oportunidades es un principio general cuyos dos aspectos son: la igualdad de trato entre las personas y la igualdad entre mujeres y hombres. Este principio general debe aplicarse en todos los sectores, en especial en la vida profesional, la educación y el acceso a la asistencia sanitaria, los bienes y servicios. Nosotros, como centro educativo garantizaremos la igualdad de oportunidades en el acceso a la oferta formativa, en general, y a la que nos ocupa en este proyecto en particular. Además, la estrategia de comunicación velará por la aplicación del principio de igualdad mediante la adopción de un enfoque de género, y promoverá, además, la diversificación de los medios y canales de información y publicidad para garantizar su accesibilidad y el uso de lenguaje e imágenes no sexistas.

Por su parte, el principio de no discriminación se establece para garantizar la igualdad de trato entre los individuos cualquiera que sea su nacionalidad, sexo, raza u origen étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual. La diversidad cultural de nuestro centro y el buen ambiente de convivencia, garantiza este principio, además, contamos con las necesarias medidas de accesibilidad: ascensor, puertas de doble hoja, aulas adaptadas, etc. Asimismo, se proporcionará el asesoramiento adecuado a aquellas



personas que no cuenten con suficientes recursos económicos para el acceso a subvenciones, becas, etc.

Por último, el principio horizontal de desarrollo sostenible implica la puesta en marcha de medidas transversales relacionadas con la protección medioambiental, eficiencia en el uso de recursos, mitigación y adaptación al cambio climático, biodiversidad y protección de ecosistemas, resistencia ante desastres, prevención y gestión de riegos. Desde nuestro ámbito de actuación promoveremos las siguientes medidas:

- Al ser un edificio relativamente nuevo, cuenta con una estructura que favorece estos criterios de sostenibilidad.
- Mejora de la eficiencia energética con la puesta en marcha de la planta fotovoltaica del centro.
- Optimización del consumo de recursos (energía, agua, etc.).
- Fomento del uso de la bicicleta como medio de transporte.
- Dar a conocer la riqueza de la biodiversidad del entorno mediante visitas, excursiones y charlas formativas, enmarcadas dentro de las actuaciones generales del centro.

6.- COMPROMISOS POR PARTE DEL CENTRO

El centro expresa los siguientes compromisos:

- (a) Colaborar en las tareas de inscripción obligatoria en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil de todo el alumnado que lo precise.
- (b) Informar y orientar a los jóvenes participantes de la posibilidad de acceso a incentivos, de empleabilidad o de continuidad de su proceso formativo.
- (c) A cumplimentar los indicadores de resultados inmediatos planteados por el Fondo Social Europeo (FSE+), una vez finalizada la acción formativa.
- (d) El centro asume junto con la Administración educativa, la obligación de hacer llegar al público información sobre las operaciones financiadas, así como a dar a conocer a los ciudadanos de UE el papel y logro de la cohesión y del FSE+.