



LA VOZ DEL LORCA

JUNIO 2017
Volumen nº5

Ciclo de grado medio de aceites de oliva y vino	1
Jóvenes investigadores	2
FANTEC 2017	3
Una semana para el flamenco	3
Charla con los presos de Sevilla II	4

- Buena oportunidad de formación y de perspectiva laboral.
- Colaboración del centro formativo y las empresas.
- Facilitación de la futura incorporación al mercado de trabajo a los jóvenes.



Ciclo de grado medio de técnico aceites de oliva y vinos

En el BOJA nº 84 del 5 de mayo se aprueba la Orden de 26 de abril de 2017 de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, por la que se establecen nuevas enseñanzas en Centros Docentes públicos y en la misma aparece autorizado el CICLO DE GRADO MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS para el IES FEDERICO GARCÍA LORCA.

Esta andadura, que comenzó en noviembre del pasado año, ha venido a plasmar una de las peticiones reiteradas de nuestro centro ya que entendíamos que ampliar su oferta educativa y por añadidura la de nuestra localidad, era una forma de proporcionar mayores oportunidades de formación para nuestros jóvenes. Después de varios intentos y propuestas del centro durante estos últimos seis años, la asociación de madres y padres y el Ayuntamiento de la localidad finalmente han apostado por un Ciclo de Grado Medio de Aceites y Vinos en su modalidad Dual en un 100%.

La impartición del ciclo responde a uno de los sectores de nuestra localidad con mayor protagonismo socioeconómico, con impulso de innovación y

necesitado de mano de obra cualificada. Por otro lado, puede representar una buena oportunidad de formación y de perspectiva laboral para todos los jóvenes en general.

Las empresas participantes, cuya respuesta ha sido magnífica, son Cooperativa Agraria "Las Virtudes" S.C.A. y Cooperativa Agraria "San José" S.C.A. Tendrán como reto, formar a los alumnos y alumnas que soliciten dicho ciclo porque la formación está compartida entre el centro de formación y la empresa. Esta formación tendrá lugar en el entorno real de la empresa, lo que permite formar profesionales, en este caso técnicos medios, que se ajusten a lo demandan como empresa.

El perfil profesional del ciclo es el siguiente:

- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva
- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Recepcionista de materias primas.

CURSO 2017/2018
CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO
**ACEITES DE OLIVA
Y VINOS** FORMACIÓN DUAL
I.E.S. FEDERICO GARCÍA LORCA
LA PUEBLA DE CAZALLA

FAMILIA PROFESIONAL
Industria alimentaria
DURACIÓN
2000 h.

SOLICITUD
A partir de Junio de 2017 en el Portal de la Consejería de Educación

MÁS INFO
www.ieslorcalapuebla.es



- Operador de sección de embotellado y/o envasado.
- Comercial de almazaras y bodegas.

La solicitud se podrá realizar desde el 15 AL 30 DE JUNIO y la matrícula será posterior a la adjudicación. Se estima que tendrá muy buena empleabilidad y colocación y que además supondrá un revulsivo para la vida del centro. Además, el centro compaginará la Formación Profesional Básica de Mantenimiento y Montajes con la impartición de esta Formación Profesional de Grado Medio que se inicia el próximo curso académico.

Manuel Cabello



JÓVENES INVESTIGADORES

“Nuestra experiencia en esta excursión ha sido maravillosa gracias a la gran inteligencia y coraje demostrado por los jóvenes investigadores al presentar sus investigaciones y proyectos en sus respectivos stands”

Los alumnos de 4º B que están en clase de ciencias, con la ayuda de una compañera de sociales, asistieron al Centro de Exposiciones y Congresos en Sanlúcar de Barrameda del 25 al 28 de abril. Allí escucharon charlas sobre investigaciones y observaron proyectos curiosos. Además expusieron sus trabajos tecnológicos acompañados del profesor de tecnologías, Manuel León.

Se alojaron en la residencia escolar El Picacho donde conocieron a alumnos de Écija, Cartagena, Marinaleda, Ceuta y Extremadura.

Se presentaron dos trabajos. El primero era sobre la robotización del famoso juego del laberinto. El segundo se llamaba “Domotizar” porque trataba sobre robótica aplicada a una casa y consistía en una maqueta de una casa en pequeñas dimensiones. El juego del laberinto está hecho de madera y se

controla mediante una pequeña placa base llamada Arduino que se programa para manejarlo con un dispositivo móvil vinculado a la antena Bluetooth. El juego que han diseñado consiste en dirigir una canica desde el punto inicial hasta el punto final, atravesando los dificultosos obstáculos y guiándola con el acelerómetro de un smartphone. Una vez conseguido el objetivo, como premio se ofrecían caramelos. En el segundo trabajo, lo que han querido representar es una casa en pequeñas dimensiones a la que se le han añadido luces LED controladas cada una de ellas con otra placa Arduino. A esta placa se le ha insertado, a su vez, un programa para apagar cada una de las luces LED con solo pulsar un botón en la aplicación que han creado ellos mismos. A través de la app, se puede encender y apagar el LED que desees. También se necesita tener vinculado el Bluetooth para todas estas funciones.

Gracias a la creación de las aplicaciones de la página

web llamada Appinventor, se ha generado un código QR, que los visitantes se han descargado, por su utilidad y para su disfrute.

Nuestra experiencia en esta excursión ha sido maravillosa gracias a la gran inteligencia y coraje demostrado por los jóvenes investigadores al presentar sus investigaciones y proyectos en sus respectivos stands.

Además de ser una experiencia nueva para nosotros, hemos conocido y disfrutado de la compañía y generosidad de grandes personas, investigadores y alumnos de otros centros.

Muchas gracias a los coordinadores que han insistido en que participemos en esta excursión porque sin su constancia no hubiésemos podido vivir esta fantástica vivencia.

**Sandra Chávez y
Julia Gómez, 4º B**



FANTEC 2017

El pasado 19 de mayo, los alumnos de 4º ESO de la modalidad de ciencias participaron en la III Feria Andaluza de la Tecnología (FANTEC), instalada en la Escuela de Ingeniería de la Universidad de Málaga.

Presentaron dos proyectos realizados en la clase de tecnología junto al profesor Manuel León. Dichos proyectos se titularon "Robótica Aplicada al Juego" y "Controlemos el Mundo con Domótica", los cuales se presentaron anteriormente en la Feria de la Ciencias de Sevilla y en el XII Encuentro del

Alumnado Investigador, celebrado en Sanlúcar de Barrameda.

Centrándonos en FANTEC, el grupo fue galardonado con un premio finalista en la categoría de 'Control y Robótica' por su creación "Robótica Aplicada al Juego", la cual consiste en controlar el tradicional juego del laberinto a través del Smartphone. El premio fue un trofeo hecho por una impresora 3D y dos lotes de material electrónico. Sin embargo, el mayor regalo fue haber impresionado al jurado y haber



vivido una experiencia inolvidable.

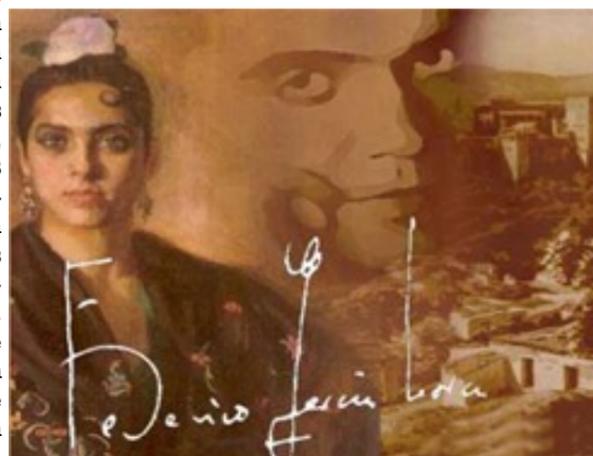
Celia Gamarro y Ana González,
(4º B)

UNA SEMANA PARA EL FLAMENCO

Durante la última semana de Abril hemos celebrado una jornada cultural sobre el flamenco. El 27 de abril, los alumnos de 2º realizaron una exposición sobre el sonido en el patio, donde los alumnos de 1º, 2º, 3º, 4º E.S.O y FPB pasaban por distintos stands y cada grupo de 2º les explicaba las cualidades del sonido. El trabajo previo se había ensayado en la asignatura de Física y Química con la profesora Chelo.

Al día siguiente realizamos un cuestionario, un mini juego que consistía en responder a unas preguntas cuyas respuestas estaban en unos carteles colgados en la entrada principal del centro. Después de este mini juego leímos los carteles que col-

gaban del techo donde encontramos información sobre cantaores, guitarristas y bailarines importantes de la Puebla.



Lo siguiente que hicimos fue ir al taller de los alumnos de 2º FPB, quienes nos explicaron cuál era la función de los aires acondicionados en los bares donde cantaban flamenco.

A continuación, en el taller de inglés nos mostraron una ruta flamenca de los lugares más importantes

de la Puebla de Cazalla utilizando el inglés para dicha exposición. Esta exposición la llevaron a cabo algunos alumnos de 2º E.S.O coordinados por los profesores Ana y José Vicente.

Nuestra actividad final fue el muestrario de trajes de flamenca. Allí, varias alumnas nos explicaron cómo había evolucionado el traje típico andaluz desde su origen hasta la actualidad. Además, pudimos ver en directo algunos trajes más cercanos a nuestra época.

Macarena Mármol 2ºC.
Rocío Macías Portillo, 2ºA.
Fran Varela de Cires, 2ºA
Mari Carmen, 2ºB

"Durante la última semana de Abril hemos celebrado una jornada cultural sobre el flamenco"

Técnico de Aceites de Oliva y Vinos



Competencia General

Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas, de acuerdo a 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.

¿Qué voy a aprender y hacer?

Este profesional será capaz de:

- Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar las operaciones de acabado y estabilización.
- Controlar las fermentaciones.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Regular los equipos de producción.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

Duración

2000 h. - Mínimo 33% de horas de formación DUAL en la empresa.

Plan de Formación

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

- 1º CURSO**
 - Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas
 - Extracción de aceite de oliva.
 - Elaboración de vinos.
 - Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
 - Formación y orientación laboral.
 - Análisis sensorial.
 - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 2º CURSO**
 - Principios de mantenimiento electromecánico.
 - Acondicionamiento de aceites de oliva.
 - Elaboración de otras bebidas y derivados.
 - Venta y comercialización de productos alimentarios.
 - Empresa e iniciativa emprendedora.
 - Formación en centros de trabajo.

Al finalizar mis estudios, ¿Qué puedo hacer?

Trabajar

En la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas, con tecnología tradicional o avanzada como:

- Bodeguero,
- Maestro de Almazaras,
- Auxiliar de almazaras y bodegas
- Comercial de almazaras y bodegas
- Auxiliar de Laboratorio
- Control de Calidad

Seguir estudiando

Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio.
El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

ENLACES

Facebook Ampa Mariana Pineda:

<https://www.facebook.com/ampamarianapineda1979/>

Página del IES Federico García Lorca:

<http://ieslorcalapuebla.es/>

Escuela Virtual de Familias de la Consejería:

<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/escuela-de-familias>

Consejería de Educación de la Junta de Andalucía:

<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/ced>

FECHAS DE INTERÉS

- Último día de trimestre: 23 de Junio .
- Entrega de Notas: 23 de junio a partir de las 12:00 h.
- Graduación alumnos/as 4º ESO y 2º FPB: viernes 23 de junio
- Periodo de Matriculación: del 1 al 10 de julio según cursos
- Presentación de solicitud de Ciclo G.M. Dual Téc. Aceite y Vino del 15 al 30 de junio. Para mayor información en el centro.

CHARLA CON LOS PRESOS DE SEVILLA II

El día 24 de Mayo de 2017, el IES FEDERICO GARCÍA LORCA recibió a 3 internos de la cárcel Morón de la Frontera SEVILLA II

El día 24 de Mayo, tres presos del centro penitenciario Sevilla II, acompañados por dos educadoras del centro, visitaron el I.E.S Federico García Lorca para dar una charla sobre las experiencias vividas con las drogas y en la prisión a los alumnos/as de 3º ESO.

Nos contaron cómo empezó su adicción a la droga y los delitos que cometieron para conseguir dinero y comprar droga. Además, describieron cómo era su vida dentro de la cárcel en cuanto a comidas, normas, castigos, diferentes módulos y relaciones entre los presos.

Ellos manifestaron que estaban muy contentos por poder compartir sus vivencias con todos los alumnos/as con el fin de que otros pudieran aprender de sus errores sin tener que cometerlos. Sin embargo, mientras contaban sus historias se emocionaron al ver a algunos alumnos con lágrimas en los ojos.



Presos del centro penitenciario Sevilla II en I.E.S Federico García Lorca

Fueron muy amables en todo momento. Al despedirse, dieron las gracias por haber escuchado atentamente y haberles recibido con los brazos abiertos. Al terminar la charla, algunos alumnos/as se acercaron a ellos para hacer más preguntas y ellos contestaron muy generosamente.

María Rey y Álvaro Hormigo, 3º A