



---

I.E.S. "FEDERICO GARCÍA LORCA"  
LA PUEBLA DE CAZALLA (SEVILLA)

# M.P.:0324

# FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

---

Programación Didáctica

**SEGUNDO CURSO - C.F.G.M. ACEITES DE OLIVA Y VINOS  
MODALIDAD DUAL**

**Familia profesional: Industrias Alimentarias.  
Departamento de Formación Profesional (Industria Alimentaria)**

**CURSO 2019 / 2020**

**PROFESORADO: DPTO. FORMACIÓN PROFESIONAL**

<b>INDICE:</b>	<b>PAG</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Legislación aplicable.</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Análisis del contexto socioeconómico y cultural del IES: Tipos de empresas.</b>	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Objetivos generales aplicables a este módulo</b>	<b>6</b>
<b>3. COMPETENCIAS PROFESIONALES PERSONALES Y SOCIALES</b>	<b>7</b>
<b>4.RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>8</b>
<b>5. RELACIÓN DE EMPRESAS-ALUMNADO</b>	<b>14</b>
<b>6. EVALUACIÓN: Criterios, Instrumentos de Evaluación y Sistema de Calificación.</b>	<b>15</b>
<b>7. CRITERIOS DE RECUPERACIÓN</b>	<b>17</b>
<b>8. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES. PROGRAMA FORMATIVO.</b>	<b>18</b>
<b>9. HORARIOS Y TEMPORALIZACIÓN.</b>	<b>18</b>
<b>10. PLAN DE SEGUIMIENTO Y VISITAS.</b>	<b>19</b>
<b>11. REQUISITOS PARA LA EXENCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DEL FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO</b>	<b>20</b>
<b>12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.</b>	<b>21</b>

## **1. INTRODUCCIÓN**

Según se recoge en la Orden 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceite de oliva y Vinos, y de conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de Noviembre, entre los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes a dicho título se encuentra el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT) que, junto con el resto de los módulos profesionales que conforman el Ciclo Formativo tiene como finalidad, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos/as, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desarrollo cualificado de la actividad profesional.

Una de las principales misiones de la Formación Profesional Inicial, es la de acomodar sus enseñanzas, sobre todo las de carácter técnico-práctico a las demandas que el mundo laboral exige, este hecho se ha puesto de manifiesto en numerosas ocasiones por parte de los empresarios, que se han sentido de algún modo implicados en esta falta de conjunción del nuevo trabajador y la realidad de la empresa, lo que supone un gasto adicional para la formación a un puesto de trabajo concreto del recién contratado, que se encuentra carente de esa formación específica que dicha labor requiere.

Por ello y dado que la labor fundamental de la Formación Profesional es además de conseguir una formación personal lo más completa posible, conseguir desarrollar las técnicas que capaciten al alumnado para su futura labor profesional, es necesario poner en consonancia con lo que ha de ser su futura actividad profesional las enseñanzas recibidas durante su periodo académico en el centro educativo.

La forma de adecuar mejor las enseñanzas recibidas por el alumno a las necesidades de la vida real empresarial, sobre todo las de carácter práctico es que el profesorado establezca contacto con las empresas industriales de La Puebla de Cazalla y la comarca, para conocer las actividades que en las mismas se realizan y ver el perfil profesional del trabajador/a buscado/a.

La Formación recibida por el alumnado del Ciclo Formativo en el centro de trabajo puede constituir un elemento formativo de innegable valor, tal y como lo han puesto de manifiesto las experiencias de prácticas realizadas por el alumnado a lo largo del curso en las empresas, y además contribuirán a facilitar la inserción laboral del alumnado, tal y como nos lo han indicado, especialmente las empresas donde realizaron su periodo de formación en alternancia.

Por todo ello la elaboración de esta programación se ha realizado teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado del mismo, con la finalidad de completar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo formativo.

El módulo FCT tendrá por objeto la integración de los diversos resultados de aprendizaje y contenidos del currículo del ciclo formativo y se realizará contemplando las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo de Formación Profesional, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista por otro más participativo. La colaboración de empresas e instituciones en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos/as, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor/a laboral.

### **1.1. Legislación aplicable.**

El módulo “0324 Formación en Centros de Trabajo“ corresponde a enseñanzas del Ciclo de Formación Profesional Inicial de Grado Medio denominado “Aceites de Oliva y Vinos”, de la Familia Profesional de “Industrias Alimentarias”, está regulado por:

- **ORDEN de 15 de octubre de 2009**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- **REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre**, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **ORDEN de 28 de septiembre de 2011**, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía
- **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, en su artículo 13 que recoge que el currículo de los módulos profesionales de las enseñanzas conducentes a la obtención de un título de Formación Profesional Inicial, compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de Evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas.
- **Orden de 29 de septiembre de 2010** que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial en Andalucía.
- Instrucciones de 2 de Junio de 2015 de la Participación y Equidad, por las que se establece el protocolo de detección, identificación del alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo y Organización de la Respuesta Educativa.

### **1.2. Análisis del contexto socioeconómico y cultural del IES: Tipos de empresas.**

Respecto al entorno decir que en los últimos años no ha habido crecimiento de la actividad económica, centrándose ésta principalmente en la agrícola. Aunque hay que destacar un pequeño auge del sector industrial del hierro y la carpintería. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Cooperativas y Empresas relacionadas con los sectores del vino y el olivar. Se dispone de un proyecto de colaboración DUAL con las cooperativas **Nuestra Señora de las Virtudes** y

**San José de la Puebla de Cazalla, Jesús de la Cañada y Oleomorón de Morón de la Frontera, 1881 Santa Teresa de Osuna, Manzanilla Olive de Utrera y la Bodega Andrés Fontalba Capote de Almargen (Málaga)** para poder realizar la formación en alternancia del Grado de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. Del mismo modo, el equipo directivo del centro se encuentra en continua búsqueda de nuevos compromisos con otras empresas relacionadas con el sector que nos permita aumentar la oferta formativa.

## **2. OBJETIVOS GENERALES.**

**Objetivos Generales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de

- protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
  - s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
  - t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
  - u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
  - v) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

## 2.1 Objetivos generales aplicables a este módulo.

**Objetivos Generales aplicables a este módulo: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

Este módulo profesional 0324 Formación Centros de Trabajo, contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

#### **Competencia General:**

La competencia general de este título consiste en 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.

#### **Competencias Profesionales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- e) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

#### 4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

<i>RA</i>	<i>Ámbito Competencial</i>		<i>Ámbito Educativo</i>
	<i>Logro</i>	<i>Objeto</i>	<i>Acciones en el contexto aprendizaje</i>
1	Identifica	La estructura y organización de la empresa	Relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.
2	Aplica	Hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional	De acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
3	Recepiona y almacena	Materias primas y auxiliares	Según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.
4	Prepara	Equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios	Según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.
5	Realiza	Las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.	Aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

6	Realiza	Operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos	Siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.
---	---------	---	--

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

<i>RA</i>		%
1.	Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.	15%
2.	Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.	20%
3.	Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.	15%
4.	Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.	15%
5.	Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	15%
6.	Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.	20 %
<u>Total:</u>		100 %

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

A continuación se relacionan los Resultados de Aprendizaje, con los criterios de evaluación y con los contenidos básicos para este módulo profesional:

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

**CURSO 2019-2020 M.P.. 0324: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)**

- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
- g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
- j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
- b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.
- c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
- e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.
- f) Se han recogido selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.
- g) Se han realizado los controles básicos de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
- h) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.
- i) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
- j) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4. Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.
- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
- e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
- f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
- g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.

5. Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
- b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.
- c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
- d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
- e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- f) Se han conducido las operaciones de acondicionamiento y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.
- h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias.
- i) Se han efectuado las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.
- j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.
- k) Se han adoptado las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.

- l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.

6. Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.
- c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
- e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.
- g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
- h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

Por otro lado, incluimos las siguientes Competencias que el alumnado debe alcanzar:

- Posibilidad de aplicar lo aprendido, completando los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos en el centro educativo con el fin de que alcancen mejores y más ajustados niveles de cualificación profesional.
- Posibilitar la adquisición de técnicas y capacidades que requieren las instalaciones, equipamientos, organizaciones y estructuras propias del centro de trabajo y que por su naturaleza y características no pueden darse en los centros educativos.
- Favorecer el conocimiento de la estructura organizativa y de las relaciones laborales de los centros de trabajo, facilitándole al alumnado su transición a la vida laboral activa.
- Fomentar en el alumnado la autonomía, creatividad profesional y responsabilidad para resolver cuestiones que se presentan en la realidad laboral y buscar soluciones con la necesaria independencia.
- Adaptar los conocimientos adquiridos por el alumno o alumna en el centro educativo a las necesidades reales de los centros de trabajo.

## **5. RELACIÓN DE EMPRESAS-ALUMNADO.**

La determinación y/o asignación de las empresas para el alumnado vendrá determinada en función del siguiente orden de preferencia, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- 1.- El alumnado que haya desarrollado su Fase de Alternancia en la empresa colaboradora tiene preferencia para realizar la FCT. (Si el número de plazas ofertadas para FCT en la empresa es inferior a la demanda de alumnado, tiene preferencia el alumnado con mejor expediente así como la actitud, responsabilidad e idoneidad del alumnado para la empresa en cuestión, valorada por el profesorado.
- 2.- El segundo criterio será la nota media global de los módulos de primer curso y primera evaluación de los módulos de segundo.
- 3.- El tercer criterio será la preferencia del alumnado por alguna empresa en concreto (en caso de que exista la disponibilidad).

Relación alumnado que promociona a FCT:

(En base a la Ley Orgánica 3/2018 sobre Protección de Datos de Carácter Personal y Garantía del Derecho Digital (LOPD-GDD) del 5 de diciembre de 2018, este apartado se ha suprimido de la publicación.)

Relación empresas colaboradoras de FCT:

<b>EMPRESA</b>	<b>LOCALIDAD</b>
Cooperativa Las Virtudes SCA	La Puebla de Cazalla
San José Puebla Oliva SCA	La Puebla de Cazalla
Manzanilla Olive SCA	Utrera
Oleomorón S.L.	Morón de la Frontera

## **6. EVALUACIÓN.**

Están especificados en la Orden de 29 de Septiembre de 2010, pero...:

Debido a la excepcionalidad de las fechas de realización del periodo de FCT, en el FPIGM de Aceites de Oliva y Vinos, según lo establecido en el punto 2 del artículo 5 de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía; se hace imprescindible establecer dentro del Departamento una serie de criterios para determinar en qué casos los alumnos/as de 2º curso pueden cursar el módulo profesional de FCT, así como que calificación corresponde en cada caso en la evaluación final; tras la celebración de la reunión de Departamento se llega a las siguientes conclusiones de forma unánime:

- ! Alumnos no repetidores en 2º curso: realizarán íntegro el módulo de FCT independientemente de los resultados obtenidos en la 1ª y 2ª evaluación; siendo su calificación final en dicho módulo APTO, en el caso de que el desarrollo de dicho módulo sea correcto y superen los demás módulos profesionales del curso en cuestión, y NO PROMOCIONA A FCT en el caso de que no superen alguno de los módulos profesionales del curso.
  
- ! Alumnos repetidores en 2º curso: queda abierta la posibilidad de que por decisión unánime de los miembros del Departamento se le guarde la calificación obtenida en el curso anterior del módulo de FCT hasta que supere los módulos profesionales pendientes a lo largo de ese mismo curso; si la decisión no fuese unánime, el alumno en cuestión tendría que realizar el módulo de FCT de nuevo, en las fechas establecidas para el resto de sus compañeros/as.

**CURSO 2019-2020 M.P.. 0324: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)**

- ! Para los alumnos de segundo 2019/2020 por las características del ciclo se adelanta la FCT al primer trimestre, ya que al ser un ciclo de Aceites de oliva y vinos esta justificado su adelanto en tanto y cuanto los procesos de elaboración de aceites y vinos tienen su máxima producción durante estos meses. No obstante estos alumnos deberán superar todos los módulos antes de la finalización del curso escolar para poderle tener en cuenta el APTO de la FCT. Es decir que si un alumno de segundo curso no superase todos los módulos constará como que no ha realizado la FCT. Repetirá con esos módulos en las mismas condiciones expresadas anteriormente y realirará de nuevo la FCT.
  
- ! Una vez que el alumno supere todos los módulos del ciclo y tenga la consideración de APTO para la FCT obtendrá la titulación correspondiente del CFGM de Aceites de Oliva y Vinos.

**6.1 Criterios.**

Se considerarán los siguientes aspectos:

- ! Capacidades técnicas
- ! Capacidades organizativas
- ! Capacidades relacionales
- ! Capacidades de respuesta a contingencias
- ! Valoración global de la empresa colaboradora
- ! Otros aspectos.....

**6.2 Instrumentos de evaluación.**

Se utilizarán los siguientes instrumentos:

- ! Diario resumen de actividades del alumnado que envía a través de la Moodle a modo de Memoria de prácticas.
- ! El Cuaderno del alumnado de FCT (Cuaderno de Formación en Centros de Trabajo).
- ! Los informes elaborados por el Tutor/a Laboral reflejados en el Cuaderno de Formación en Centros de Trabajo.

- CURSO 2019-2020 M.P.. 0324: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)**
- ! Entrevistas periódicas entre Tutor/a Laboral y Tutor/a Docente en el centro de trabajo así como contacto por email, teléfono, etc.

### **6.3 Sistema de Calificación.**

El Módulo profesional de Formación en centros de trabajo se calificará con los términos de **APTO O NO APTO**.

Se adjunta rúbrica que facilitará la evaluación de cada una de las actividades programadas en el Programa Formativo.

## **7. CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

- ! En el módulo profesional de formación en centros de trabajo el alumnado dispondrá de un máximo de dos convocatorias.
- ! Con carácter general, para los módulos profesionales de los ciclos formativos de formación profesional, incluido el de formación en centros de trabajo, el alumnado dispondrá de una convocatoria por curso escolar.
- ! Excepcionalmente, cuando el alumnado se encuentre matriculado sólo en el módulo profesional de formación en centros de trabajo, podrá disponer, en las condiciones que se establezcan normativamente, de más de una convocatoria en el mismo curso escolar siempre que no haya utilizado ninguna convocatoria previamente y su realización sea posible en dicho curso escolar.
- ! Cuando el alumnado matriculado en segundo curso de ciclos formativos en oferta completa no haya podido cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo, por tener pendientes otros módulos profesionales, no se le contabilizará convocatoria en los módulos profesionales de formación en centros de trabajo.
- ! En la sesión de evaluación parcial previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, el equipo docente acordará el acceso o la exención total o parcial del alumnado a dicho módulo profesional. Esta sesión de evaluación se realizará, cuando el alumnado esté matriculado en oferta completa y se hayan impartido, al menos, 110 jornadas lectivas.

## **8. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES. PROGRAMA FORMATIVO.**

Los alumnos/as del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Aceite de oliva y Vinos, realizarán las siguientes actividades en su programa de Formación en Centros de Trabajo:

- ☒ Conocimiento de la estructura organizativa de la empresa.
- ☒ Conocimiento e identificación de las instalaciones, maquinaria y equipos.
- ☒ Realización de las tareas que se llevan a cabo tanto en patio como en fábrica y/o bodega, envasadora, tienda y/ oficinas.
- ☒ Realización de una memoria final que contemple los siguientes apartados:
  - 1.- ÍNDICE
  - 2.- DESCRIPCIÓN EMPRESA.
    - ! Descripción instalaciones, maquinarias y equipos
    - ! Descripción actividades: productos que fabrica, procesos de elaboración.
  - 3.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES DEL ALUMNO DENTRO DE LA EMPRESA.
    - ! Fundamento teórico de cada una de ellas.
    - ! Actividades.
  - 4.- CONCLUSIÓN Y VALORACIÓN PERSONAL.

(Se adjunta copia de programa formativo)

## **9. HORARIO Y TEMPORALIZACIÓN.**

La duración del módulo profesional de formación en centros de trabajo, según se recoge en la orden 15 de octubre de 2009, será de cómo mínimo de 410 horas. De esta forma la formación en centro de trabajo se realizarán en el período comprendidos entre:

- **28 de Octubre de 2019 al 28 de Enero de 2020** (ambos inclusive), llevándose a cabo cincuenta y dos jornadas de ocho horas diarias.
- La jornada de prácticas será de 8 horas, ajustándose el horario al de la empresa, según acuerdo de los tutores/as docente y laboral.

<b>CALENDARIO</b>		
<b>MES</b>	<b><i>DÍAS DE PRESENCIA OBLIGATORIA EN EL CENTRO DE TRABAJO</i></b>	<b>TOTAL DÍAS</b>

		<b>MES</b>
Octubre	28,29,30	3
Noviembre	4,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28,29	20
Diciembre	2,3,4,5,10,11,12,13,16,17,18,19,20	13
Enero	7,8,9,10,13,14,15,16,17,20,21,22,23,24,27,28	16
<b>TOTALES .....</b>		<b>52</b>

- En caso de que se produzcan faltas justificadas a alguna jornada de forma parcial o completa, se recuperarán más adelante partir del último día estipulado en el calendario.
- En el caso de los horarios éstos podrán variar en función de la producción de las empresas pero en ningún caso la jornada variará de 8 horas al día.

<b>Empresa</b>	<b>Localidad</b>	<b>HORARIO</b>
Coop. Agrícola San José SCA	<b>La Puebla de Cazalla (Sevilla)</b>	De 7 a 15 h
Cooperativa Las Virtudes	<b>La Puebla de Cazalla (Sevilla)</b>	De 9 a 13 h y de 14 a 18 h.
Oleomorón	<b>Morón de la Frontera (Sevilla)</b>	De 8 a 14 h y de 15 a 17 h.
Manzanilla Olive SCA	<b>Utrera (Sevilla)</b>	De 7 a 15 h

### **10. PLAN DE SEGUIMIENTO Y VISITAS.**

Los tutores/as docentes realizarán al menos una visita mensual a cada una de las empresas que tengan asignadas. El día de la semana será establecido según acuerdo entre los tutores/as docente y laboral y siempre teniendo en cuenta necesidades de la empresa..

El seguimiento de las prácticas se hará en base a:

- Los alumnos/as llevarán un cuaderno en el que reflejarán de forma escueta las actividades que realicen cada día. Este cuaderno podrá ser solicitado en cualquier momento, tanto por el tutor/a docente como por el tutor/a laboral.
- Se controlará la asistencia y puntualidad mediante un control de asistencia diario.
- De forma continua, el tutor/a docente recabará información adicional sobre la destreza, conocimientos, interés, motivación y dedicación del alumno/a para evaluar su progreso.

### **11. REQUISITOS PARA LA EXENCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DEL FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

*(Capítulo III de la Orden de 28 de septiembre de 2011, que regula los módulos de FCT y el Proyecto en Andalucía)*

**PUNTOS A DESTACAR:**

La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de FCT

Se debe **acreditar**, tanto para la exención total como para la parcial, una **experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, UN AÑO**, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

**SOLICITUD DE EXENCIÓN**

Se requiere, además de cumplir el requisito de experiencia laboral,

1. Estar matriculado en el centro docente
2. **Presentar la solicitud** de exención y la **documentación acreditativa** en la **secretaría del centro** docente donde el alumnado se encuentre matriculado. Para ello se empleará el **ANEXO I** de la citada orden.
3. La solicitud de exención se presentará **al menos un mes antes del inicio** de las actividades programadas para el módulo de **FCT**.
4. La **justificación de la experiencia laboral** se realizará con los siguientes documentos:

**a. Para trabajadores/as asalariados**

**Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social** o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación.

**Contrato de trabajo o certificación de la empresa** donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

**b. Para trabajadores/as autónomos o por cuenta propia:**

**Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social** o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente.

**Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo** en el que se ha realizado la misma.

**c. Para trabajadores/as voluntarios o becarios:**

**Certificación de la organización** donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

**INFORME DEL EQUIPO DOCENTE**

El equipo docente, tras el análisis de la documentación aportada, **emitirá un informe** que expresará, a la vista de los resultados de aprendizaje del módulo que deben tenerse adquiridos y de acuerdo con los criterios de exención recogidos en la programación didáctica del módulo profesional, una propuesta de concesión de la exención total o parcial del mismo. Dicho informe se ajustará al **ANEXO II** de la citada orden.

### ***RESOLUCIÓN DE LA SOLICITUD DE EXENCIÓN***

El **director/a** del centro resolverá la solicitud de exención del módulo de FCT.

La **resolución será comunicada** a la persona solicitante por cualquier medio que permita tener constancia de la recepción por el interesado, **al menos diez días antes del comienzo** de las actividades propias del módulo, empleándose el **ANEXO III**

La **exención total** se anotará en la correspondiente **acta de evaluación** con la calificación **“EXENTO”**

**Exención parcial:** El alumnado realizará aquellas actividades que el equipo docente determine, para completar su formación. En la evaluación final se calificará con **“APTO”** o **“NO APTO”**

### ***12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.***

A pesar de que este año no hay alumnado con NEE, normalmente las **vías** a utilizar para el tratamiento de la diversidad se contemplan de forma simultánea y complementaria, pudiendo ser las siguientes:

- El desarrollo del aprendizaje del módulo se planifica con suficiente flexibilidad.
- Adaptación de las empresas elegidas para cada alumno (con la peculiaridad de sus actividades), a las motivaciones y necesidades de cada alumnado.