

CENTRO DOCENTE: IES "FEDERICO GARCIA LORCA" PROFESOR/PROFESORA REponsable DEL SEGUIMIENTO: ALUMNO/ALUMNA:	CENTRO DE TRABAJO COLABORADOR: TUTOR / TUTORA DEL CENTRO DE TRABAJO: PERÍODO DE REALIZACIÓN DE LA REALIZACIÓN DELA FCT <input checked="" type="checkbox"/> PRIMER TRIMESTRE <input type="checkbox"/> SEGUNDO TRIMESTRE <input type="checkbox"/> TERCER TRIMESTRE
---	---

CURSO ESCOLAR: 2022 /2023	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CICLO FORMATIVO: ELABORAC. ACEITES Y VINOS GRADO: MEDIO		

HORAS POR DÍA O JORNADA	Nº DE DÍAS O JORNADAS	TOTAL DE HORAS	FECHA DE COMIENZO	FECHA DE TERMINACIÓN
8	52	416	11/10/2022	12/01/2023

CALENDARIO

MES	DÍAS DE PRESENCIA OBLIGATORIA EN EL CENTRO DE TRABAJO	TOTAL DÍAS MES	TOTAL HORAS MES
OCTUBRE	11,13,14,17,18,19,20,21,24,25,26,27,28	13	104
NOVIEMBRE	2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30	21	168
DICIEMBRE	1,2,5,7,9,12,13,14,15,16,19,20,21,22	14	112
ENERO	9,10,11,12	4	32
TOTALES		52	416

Este módulo profesional contribuye a completar las **competencias** y **objetivos generales** propios de este Título establecidos en la **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**.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.	Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma. Comprobar la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros. Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio. Valorar las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad Valorar la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.	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
ASPECTOS A CONSIDERAR		
Competencias profesionales <input type="checkbox"/> Competencias organizativas <input type="checkbox"/> Competencias relacionales <input type="checkbox"/> Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/> Otros aspectos <input type="checkbox"/>		

--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>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.</p>	<p>Reconocer los requerimientos actitudinales en cada uno de los procesos de la actividad profesional</p> <p>Identificar 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.</p> <p>Aplicar los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa</p>	<p>a) Se han reconocido y justificado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La disponibilidad personal y temporal necesaria 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.
ASPECTOS A CONSIDERAR		
<p>Competencias profesionales <input type="checkbox"/></p> <p>Competencias organizativas <input type="checkbox"/></p> <p>Competencias relacionales <input type="checkbox"/></p> <p>Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/></p> <p>Otros aspectos <input type="checkbox"/></p>	<p>Mantener una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.</p> <p>Mantener organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</p> <p>Responsabilizarse del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.</p> <p>Establecer una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.</p> <p>Coordinarse con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.</p> <p>Valorar la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.</p> <p>Responsabilizarse de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.</p>	<p>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.</p> <p>c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.</p> <p>d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.</p> <p>e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</p> <p>f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.</p> <p>g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.</p> <p>h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.</p> <p>i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.</p> <p>j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo</p>

--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.</p>	<p>Interpretar los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.</p> <p>Identificarlos equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.</p> <p>Comprobar que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.</p> <p>Verificar que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.</p>	<p>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.</p> <p>b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.</p> <p>c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.</p> <p>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.</p> <p>e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.</p> <p>f) Se han recogido selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.</p> <p>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.</p> <p>h) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.</p> <p>i) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.</p> <p>j) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.</p>
ASPECTOS A CONSIDERAR		
<p>Competencias profesionales <input type="checkbox"/></p>	<p>Controlar la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes</p>	
<p>Competencias organizativas <input type="checkbox"/></p>	<p>Recoger selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.</p>	
<p>Competencias relacionales <input type="checkbox"/></p>	<p>Realizar 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.</p>	
<p>Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/></p>	<p>Interpretar los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.</p>	
<p>Otros aspectos <input type="checkbox"/></p>	<p>Realizar los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.</p> <p>Tramitar la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones</p>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p>	<p>Identificar los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>Comprobar que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>Realizar el mantenimiento de primer nivel de los y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.</p>	<p>a) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.</p> <p>b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.</p>
ASPECTOS A CONSIDERAR		
<p>Competencias profesionales <input type="checkbox"/></p> <p>Competencias organizativas <input type="checkbox"/></p> <p>Competencias relacionales <input type="checkbox"/></p> <p>Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/></p> <p>Otros aspectos <input type="checkbox"/></p>	<p>Seleccionar los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.</p> <p>Verificar que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.</p> <p>Adaptar los parámetros de control a las especificaciones del proceso.</p> <p>Adoptar las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.</p>	<p>d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.</p> <p>e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.</p> <p>f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.</p> <p>g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.</p>

--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>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.</p>	<p>Describir las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.</p> <p>Identificar los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.</p> <p>Reconocer las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.</p> <p>Asignar y regular los parámetros de control durante todo el proceso productivo.</p>	<p>a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.</p> <p>b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.</p> <p>c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.</p> <p>d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo</p> <p>e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimiento.</p> <p>f) Se han conducido las operaciones de acondicionado y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.</p> <p>h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias.</p> <p>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.</p> <p>j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.</p> <p>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.</p> <p>l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.</p>
ASPECTOS A CONSIDERAR		
<p>Competencias profesionales <input type="checkbox"/></p>	<p>Realizar las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos</p>	
<p>Competencias organizativas <input type="checkbox"/></p>	<p>Conducir las operaciones de acondicionado y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.</p>	
<p>Competencias relacionales <input type="checkbox"/></p>	<p>Realizar las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.</p>	
<p>Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/></p>	<p>Detectar desviaciones del proceso comunicando las incidencias.</p>	
<p>Otros aspectos <input type="checkbox"/></p>	<p>Efectuar las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.</p> <p>Utilizar los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.</p> <p>Adoptar las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.</p>	

--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO-PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.</p>	<p>- Interpretar los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.</p> <p>- Caracterizar la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.</p> <p>- Seleccionar e identificar los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.</p>	<p>a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.</p> <p>b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.</p> <p>c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.</p> <p>d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.</p> <p>e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.</p> <p>f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.</p> <p>g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.</p> <p>h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.</p> <p>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.</p>
ASPECTOS A CONSIDERAR		
<p>Competencias profesionales <input type="checkbox"/></p>	<p>- Envasar y embalar el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.</p>	
<p>Competencias organizativas <input type="checkbox"/></p>	<p>- Asignar, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.</p>	
<p>Competencias relacionales <input type="checkbox"/></p>	<p>- Corregir las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.</p>	
<p>Capacidad de respuesta a las contingencias <input type="checkbox"/></p>	<p>- Comprobar que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.</p> <p>- Efectuar la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.</p>	
<p>Otros aspectos <input type="checkbox"/></p>	<p>- Realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.</p>	

En La Puebla de Cazalla a de de 2.022

EL/LA PROFESOR/A RESPONSABLE DEL
RESPONSABLE DEL CENTRO
DE TRABAJO

EL/LA JEFE/A DEL DEPARTAMENTO DE FAMILIA
SEGUIMIENTO

EL/LA TUTOR/A
PROFESIONAL



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. PROGRAMA FORMATIVO

Página 8 de 9

Fdo.: _____

Fdo.: _____

Fdo.: _____

