

ANEXO V.A

MODELO DE MEMORIA

PROYECTO DE EMPRESAS, AGRUPACIONES DE EMPRESAS, CONSORCIOS, ORGANISMOS Y ENTIDADES SECTORIALES.

MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO DE FORMACIÓN MODULAR DESTINADA A LA CUALIFICACIÓN Y RECUALIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN ACTIVA EN EL MARCO DEL COMPONENTE 20 "PLAN ESTRATÉGICO DE IMPULSO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL" DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA, FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA - NEXT GENERATION EU

MARCO SECTORIAL Y EMPRESARIAL DE LAS ENTIDADES SOLICITANTES (SECTOR DE ACTIVIDAD ECONÓMICA)

SECTOR/SECTORES

SECTOR LÁCTEO, SUBSECTOR ELABORACIÓN DE QUESOS

1. RESUMEN DEL PROYECTO

OBJETIVO DEL PROYECTO	Mejorar los procesos de producción de las empresas de industrias alimentarias, dentro del sector lácteo, respetando la sostenibilidad medioambiental en el proceso de fabricación y elaboración de quesos.
------------------------------	--

N.º DE ACCIÓN*	DENOMINACIÓN	FORMA DE IMPARTICIÓN (PRESENCIAL /AULA VIRTUAL)	Nº HORAS**	N.º ALUMNOS/AS	IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN SOLICITADA
1	Proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración de quesos.	Presencial	60 h	15	8.235,00
2	Higienización sanitaria de los equipos de almacenamiento de la leche (o de un equipo en concreto).	Presencial	50 h	20	9.150,00
3	Nuevos instrumentos de uso para realizar el análisis físico-químico del proceso de leches o mezclas realizadas.	Presencial	60 h	20	10.980,00
IMPORTE TOTAL DE LA SUBVENCIÓN SOLICITADA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO					28.365,00

*Los proyectos de formación constarán de un número mínimo de 2 acciones formativas y de un máximo de 10

** Cada acción formativa deberá contar con un mínimo de 30 horas y un máximo de 60 horas.

DESTINATARIOS DE LA FORMACIÓN *

**Los destinatarios de esta formación deberán ser personas trabajadoras de la entidad/entidades solicitantes vinculadas a esta/s mediante relación laboral.*

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL/PUESTO DE TRABAJO /FUNCIONES	OPERARIOS DE FABRICA. FUNCIONES DE <i>Se describen los puestos de trabajo concretos a los que va dirigida la formación incluyendo la definición de funciones de cada uno de ellos.)</i>
NIVEL DE ACCESO	NIVEL 1, 2 ó 3 <i>Web Empleo y Formación:</i> https://empleoyformacion.castillalamancha.es/ciudadania/formacion/niveles-acceso-cursos

PERIODO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO	
Desde: 01/01/2023	Hasta: 01/08/2023

2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS MODULARES

Deberá cumplimentarse este apartado tantas veces como acciones formativas formen parte del proyecto.

Nº DE ACCIÓN	1
---------------------	---

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA **(Debe estar relacionada con los contenidos formativos y en la denominación no se incluye los colectivos a los que se dirige el Programa, ni categorías, ni grupos profesionales)*

PROCESO DE MEZCLADO DE INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS.

FORMA DE IMPARTICIÓN *

PRESENCIAL	X
AULA VIRTUAL <i>(Entorno de aprendizaje, donde el tutor-formador y alumnado interactúan en tiempo real, a través de un sistema de comunicación telemático de carácter síncrono).</i>	

** Se deberá marcar con una X la forma de impartición de la acción.*

OBJETIVO GENERAL

**Objetivo general: Son las competencias que se pretende que el alumno adquiera al final de la acción formativa*

Objetivos específicos: Aquellos objetivos parciales, que juntos, permiten la consecución del objetivo general.

Realizar las operaciones de preparación, dosificación y mezclado de los ingredientes necesarios para la elaboración de quesos.

(Este objetivo general puede concretarse y desglosarse en otros de carácter parcial.

Por ejemplo: Diferenciar las características de los distintos tipos de mezclas realizadas)

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE REFERENCIA *

** Todas las acciones formativas que se programen, sin perjuicio de su carácter no formal, deberán estar referenciadas en sus contenidos formativos a una la Unidad o varias Unidades de*

Competencia de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales en la que se describen las realizaciones profesionales para las cuales se oferta la formación.

<https://incual.educacion.gob.es/>

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL
	<i>* Un conjunto de los conocimientos y capacidades necesarios para el desempeño adecuado de una actividad laboral</i>
INA012_2	Queserías

CÓDIGO UC	DENOMINACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA
	<i>* un conjunto de los conocimientos y capacidades necesarios para el desempeño adecuado de una actividad laboral</i>
UC0027_2:	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas
UC0028_2:	Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos

CONTENIDO DE LA ACCIÓN MODULAR

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR
<i>* "Capacidad": conjunto de cualidades y aptitudes, especialmente intelectuales, que permiten el desempeño adecuado de una actividad laboral.</i>
<i>* "Competencia": capacidad para desarrollar alguna actividad laboral (conjunto de habilidades y destrezas).</i>
1: Manejar los conceptos relacionados con la formulación de las mezclas. 2: Ejecutar operaciones de preparación de mezclas. 3: Ejecutar operaciones de dosificación de mezclas. 4: Realizar el proceso de mezclado de los ingredientes.

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	PROCESO DE MEZCLADO DE INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS.	
CONTENIDO FORMATIVO ESPECÍFICO	Nº HORAS	
<i>* (Relación secuencial de conocimientos, habilidades y destrezas, que contemplan buenas praxis y comportamientos en el entorno de trabajo.)</i>		
1. Mezcla base y su preparación.	15 horas	
2. Tipos de mezclas y sus características en la elaboración de distintos tipos de quesos.	15 horas	
3. El proceso de mezclado: condiciones, ingredientes y variables a considerar.	20 horas	
4. La fermentación.	5 horas	
5. Impacto medioambiental de residuos.	5 horas	

* Todas las realizaciones profesionales definidas en las unidades de competencia de referencia, definen modos de desempeño profesional que siempre, como condición y resultado, incluyen la **sostenibilidad medioambiental** en el proceso de fabricación o de prestación de servicios que corresponda, **debiendo**

quedar este aspecto necesariamente contemplado en los contenidos formativos de las acciones formativas solicitadas.

PERSONAL FORMADOR *

* Los profesionales que impartan esta formación deberán acreditar experiencia profesional o titulación relacionada con la familia profesional de las unidades de competencia relacionadas con la formación a impartir.

TITULACIÓN ACADÉMICA <i>Titulación relacionada con la especialidad del programa.</i>	TITULACION SUPERIOR RELACIONADA CON LA FORMACIÓN: licenciaturas, grados, diplomaturas, técnico superior y/o certificado de profesionalidad de nivel 3.
EXPERIENCIA PROFESIONAL <i>Experiencia profesional relacionada con el programa, de al menos 6 meses.</i>	6 meses
NIVEL PEDAGÓGICO Metodología: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas). ▶ Acreditar una experiencia docente de al menos 300 horas en Formación Profesional para el Empleo/Educación. ▶ Titulaciones universitarias de Psicología, Pedagogía, o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes. 	Certificado de profesionalidad de docencia para la formación para el empleo.

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.

* Se deberán relacionar los instrumentos de evaluación con las capacidades a adquirir, así como con los momentos de su realización.

CAPACIDAD A ADQUIRIR	INSTRUMENTO/S DE EVALUACIÓN	MOMENTO DE LA EVALUACIÓN
	▶ Prueba escrita (tipo test, prueba de ensayo ...).	Evaluación diagnóstica inicial
1. Manejar los conceptos relacionados con la formulación de las mezclas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prueba escrita (tipo test, prueba de ensayo ...). ▶ Prueba práctica (simulación). 	Al final del contenido 1.
2. Ejecutar operaciones de preparación de mezclas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prueba escrita (tipo test, prueba de ensayo ...). ▶ Prueba práctica (simulación). 	Al final del contenido 1.

INSTALACIONES DONDE SE IMPARTIRÁ LA ACCIÓN FORMATIVA

TITULARIDAD	PROVINCIA, LOCALIDAD Y DIRECCIÓN	INSTRUMENTO JURÍDICO DE DISPONIBILIDAD*
Propias de la empresa		
Otras instalaciones de terceros *		

* En caso de que las instalaciones sean de titularidad de terceros, se deberá concretar el instrumento jurídico en el que se basa la cesión, arrendamiento o puesta a disposición de las mismas.

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Aula de gestión:

- Pizarras para escribir con rotulador.
- Equipos audiovisuales.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Mesa y silla para formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Pcs instalados en red, cañón de proyección. Internet.

Planta piloto de elaboración de quesos.

- Tanques refrigerados para la recepción y almacenamiento de la leche con equipos auxiliares (agitadores, bombas...).
- Bombas centrifugas.
- Contador volumétrico.
- Homogeneizador.
- Lacto fermentadores, túneles cámaras de incubación.
- Cubas de cuajo y liras.

3.ACCIONES DE ACOMPAÑAMIENTO PARA LA ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS PROFESIONALES *

* Deberán cumplimentar este apartado las entidades que incluyan en la acción formativa la organización de procedimientos previos de acreditación de las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral.

<http://pop.iccm.es/>

(*)	ACCIONES DE ACOMPAÑAMIENTO	BREVE DESCRIPCIÓN
X	Información y difusión de las características del procedimiento.	
X	Asistencia para configuración del portafolios documental del candidato o de la candidata.	
X	Asistencia para la inscripción en el procedimiento.	
X	Asistencia para la preparación de las fases de orientación ASESORAMIENTO y, en su caso, de evaluación	
X	Otras acciones que puedan contribuir, de forma individual o colectiva, a la acreditación de competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral.	DIFUSION EN LAS EMPRESAS

** Se marcará con una X la acción o acciones de acompañamiento incluidas en la acción formativa.*

4. SUBCONTRATACIÓN *

** Deberán cumplimentar este apartado las entidades que opten por la subcontratación de parte o la totalidad del proyecto solicitado.*

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE SUBCONTRATACIÓN (actividades, instalaciones, recursos...)	PORCENTAJE DE SUBCONTRATACIÓN DEL PROYECTO
La gestión	30
Instalaciones	20