

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE VINAGRES EN LA BODEGA ROBLES DE MONTILLA.

CÓDIGO DE LA ACCIÓN: 182321GE004



Autor y fuente de la imagen: Página WEB Bodega Robles

ORGANIZA: CEP DE ORCERA

COORDINA: Manuel León Varón . Asesor CEP de Orcera

LUGAR: Bodegas Robles. S.A. Ctra Córdoba-Málaga Km 447.5 Montilla (Córdoba)

FECHAS y HORARIO : Día 11 de abril de 2018 de 16.30 a 20:30. horas

RECEPCIÓN DE SOLICITUDES: Hasta el día 9 de abril de 2018 a las 11 horas

CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA (JAÉN)
Delegación Territorial de Educación



JUSTIFICACIÓN

Durante la realización de la actividad formativa “Iniciación a la elaboración y cata de vinagres” de código 182321GE001 surgió la necesidad de ampliar la formación recibida en este curso con un apoyo del trabajo de campo que se realiza en la bodega , ya que los contenidos impartidos tienen su base en el funcionamiento de la misma.

Esta actividad se diseña como consecuencia y ampliación de esa actividad formativa para contextualizar los contenidos impartidos en las sesiones presenciales en el centro educativo.

OBJETIVOS

- Conocer la materia prima de elaboración de vinos y vinagres: el viñedo.
- Analizar in situ los procesos de transformación de materia prima en vinos y vinagres.
- Diferenciar los mecanismos de producción ecológica y convencional.
- Llevar a cabo una cata de productos elaborados en la bodega.
- Fomentar la cultura de la evaluación de acciones formativas a través del cuestionario de Séneca.

CONTENIDOS

- Materia prima de elaboración de vinos y vinagres: el viñedo
- Procesos de transformación de materia prima en vinos y vinagres.
- Producción ecológica y producción convencional de vinos y vinagres.
- Cata de productos de la bodega.
- Encuesta de la actividad formativa a través de SÉNECA .

METODOLOGÍA

Durante la sesión las ponentes participantes en esta actividad mostrarán a los asistentes los diferentes procesos que se realizan en la bodega para elaborar los vinos y vinagres que se elaboran allí.

Todos estos procesos se han detallado en las sesiones presenciales en el centro educativo y en este caso es una aplicación concreta del contenido expuesto para un caso particular.

Esto implica una transferencia de contenidos teóricos a la práctica real mediante exposiciones orales y práctica de los mismos.

EVALUACIÓN

- Complimentación de encuesta de evaluación en Séneca.
- Las personas que, terminada la actividad, cumplan con los requisitos y NO hayan realizado la encuesta de evaluación no obtendrán la certificación de oficio, sino que habrán de solicitarla por escrito al CEP, que dará respuesta dentro del plazo

administrativo reglamentario (ROF del CEP).

MODALIDAD Y DURACIÓN

Jornada presencial de de 5 horas de duración.

4 horas presenciales en una sesión de tarde

1 hora que se justificará con la entrega obligatoria de la evaluación de la actividad formativa

TEMPORALIZACIÓN

Fechas: Día 11 de abril de 2018.

Horario: De 16:30 a 20:30 horas.

Nº DE PLAZAS

DIRIGIDO A

20	1º. Profesorado de FP de la familia profesional de Industrias alimentarias de la provincia de Jaén 2º. Profesorado de FP de la familia profesional de Hostelería y Turismo de la provincia de Jaén. 3º. Profesorado de FP interesado en la temática
----	---

PONENCIAS

Rocío Márquez Ortega. Técnica especialista en elaboración y cata de vinagres.
Carmen María Requena García. Técnica especialista en elaboración y cata de vinagres.

COORDINACIÓN

Manuel León Varón. Número de teléfono móvil laboral 697951923.
Correo electrónico: manuel.leon.varon.edu@juntadeandalucia.es

CERTIFICACIONES

Las Certificaciones se registrarán por la Normativa vigente, (ORDEN 16/10/06 y ORDEN 16/12/08).

CRITERIOS DE SELECCIÓN

1º. Profesorado de FP de la familia profesional de Industrias alimentarias de la provincia de Jaén. 50%

2º. Profesorado de FP de la familia profesional de Hostelería y Turismo de la provincia de Jaén. 30%.

3º. Profesorado de FP interesado en la temática. 20%

NOTAS DE INTERÉS

- La lista de admitidos/as se publicará en la página web del CEP el día 9 de abril de 2018 a las 12 horas.
- Las Bolsas de Ayuda, que se solicitarán a través de Séneca, se ajustarán a las características propias de cada acción formativa y a la disponibilidad económica general del CEP. En ningún caso se pagarán bolsas de ayuda a quienes no obtengan el certificado de asistencia a la actividad.
- Para favorecer la conciliación de la vida laboral, familiar y personal del profesorado, el CEP adoptará las medidas necesarias para el cuidado de menores durante las horas presenciales de la actividad. Esta opción queda supeditada a las posibilidades que al respecto ofrezca la localidad donde se celebre la actividad.
- En el supuesto de que la actividad ocupe parte de horario lectivo, será responsabilidad de cada asistente la obtención del permiso correspondiente.
- El CEP se reserva el derecho a modificar el programa, si las circunstancias así lo requieren.
- La inscripción en una acción formativa supone la aceptación de las condiciones de la misma.

INSCRIPCIONES

1. INTERNET: En Séneca >"CEP" > "Consulta Actividades Formativas". Se escoge el CEP de Orcera, "Estado: Abierto plazo solicitudes", y "Buscar". Una vez localizado el curso, a la derecha se puede consultar la ficha en detalle o inscribirse.
2. En el supuesto de imposibilidad de hacerlo con SÉNECA, contactar con la Coordinación de la actividad y, en su caso, cumplimentar la siguiente ficha:

TOMA DE IMÁGENES

En el desarrollo de la actividad es posible que se tomen imágenes para su difusión en espacios de carácter educativo. Si algún o alguna participante no desea aparecer en dichas imágenes, deberá hacérselo saber al coordinador o coordinadora de la actividad.

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE VINAGRES EN LA BODEGA ROBLES DE MONTILLA

FICHA DE INSCRIPCIÓN (Sólo utilizar por indicación del CEP)

NOMBRE Y APELLIDOS	
N.I.F. (imprescindible)	
CENTRO/LOCALIDAD	
TELÉFONOS	Móvil: Fijo:
CORREO ELECTRÓNICO (muy importante)	
AUTORIZACIÓN (necesaria para el cobro de desplazamientos)	Autorizo a la Consejería de Educación a emplear como número de cuenta de ingresos, el CCC registrado en Sirhus-E: Firma:
OTROS	