

ECONOMÍA CIRCULAR EN LA CADENA ALIMENTARIA ECOLÓGICA. NUEVAS OPORTUNIDADES DE EMPLEO FRENTE AL DESPOBLAMIENTO

VALLE Y VEGA S.C.A.



ÍNDICE

1. MODULO 1. MARCO TEÓRICO (5 H).....	3
2. MÓDULO 2. FUNDAMENTOS AGRICULTURA ECOLÓGICA (5 H).....	3
3. MODULO 3. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (5 H).....	3
4. MODULO 4. HORTICULTURA Y FRUTICULTURA (5 H).....	3
5. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 1 (5 H).....	3
6. MÓDULO 5. COMERCIALIZACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (5 H.).....	4
7. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 2 (5 H).....	4
8. MÓDULO 6. INDUSTRIA ALIMENTARIA. PANADERÍA (5 H)	4
9. MÓDULO 7. ELABORACIÓN PLAN DE NEGOCIO (5 H).....	4
10. MÓDULO 8. GANADERÍA ECOLÓGICA EN ECOSISTEMAS LOCALES (5 H)	4
11. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 3 (5 H).....	5
12. LUGAR DE IMPARTICIÓN	5
13. CALENDARIO.....	5
14. PRESUPUESTO	6
15. METODOLOGÍA	6
16. EVALUACIÓN.....	8
17. DATOS DE LA ENTIDAD	9
18. SECTOR EN EL QUE DESARROLLA SU ACTIVIDAD	10
19. RELEVANCIA SOCIOECONÓMICA.....	10
20. PARTICIPACIÓN DE JÓVENES Y MUJERES.....	10
21. DESARROLLO RURAL Y LOS RECURSOS LOCALES	10
22. ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN	11
23. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN	11
24. CARÁCTER INNOVADOR.....	12
25. ENLACES A PÁGINAS WEB, REDES SOCIALES Y YOUTUBE.....	13

MEMORIA VALLE Y VEGA S.C.A.

ECONOMÍA CIRCULAR EN LA CADENA ALIMENTARIA ECOLÓGICA.

NUEVAS OPORTUNIDADES DE EMPLEO FRENTE AL DESPOBLAMIENTO

Agricultura ecológica, Economía circular, Emprendimiento.

55 horas: 40 h teóricas y 15 h prácticas.

1. MODULO 1. MARCO TEÓRICO (5 H)

- ✓ Agroecología. 1 hora
- ✓ Canales cortos de comercialización. 1 hora
- ✓ Cata de productos ecológicos locales y variedades tradicionales 1 hora
- ✓ Economía circular y economía social. 1 hora
- ✓ Taller práctico / Actividad. 1 hora

2. MÓDULO 2. FUNDAMENTOS AGRICULTURA ECOLÓGICA (5 H)

- ✓ Introducción a la Agricultura Ecológica: Marco legislativo. 1 hora
- ✓ El medio: Suelo, clima, agua. 1 hora
- ✓ Variedades y planificación de cultivos 1 hora
- ✓ Nutrientes y tratamientos. 1 hora
- ✓ Taller práctico. 1 hora

3. MODULO 3. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (5 H)

- ✓ Marco normativo y requisitos legales. 2 horas
- ✓ Carnet de manipulador de alimentos. 2 horas
- ✓ Taller práctico / Actividad. 1 hora

4. MODULO 4. HORTICULTURA Y FRUTICULTURA (5 H)

- ✓ Introducción a la horticultura ecológica. 1 hora
- ✓ Manejo de huertas y planificación de trabajos. 1 hora
- ✓ Introducción a la fruticultura ecológica. 1 hora
- ✓ Manejo de frutales. Plan anual de trabajos. 1 hora
- ✓ Taller práctico / Actividad. 1 hora

5. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 1 (5 H)

Visita a proyectos de producción ecológica de hortalizas en frutales en la Vega de Granada: El Cortijo del Pino (Churriana de la Vega), Las Huertas de Paula (Santa Fe) y Matilde Castro (Fuente Vaqueros).

6. MÓDULO 5. COMERCIALIZACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (5 H.)

- ✓ Requisitos legales: Marco legislativo en la cadena alimentaria. 1 hora
- ✓ Medios técnicos e instalaciones. 1 hora
- ✓ Economía: Costes, precios y márgenes. 1 hora
- ✓ Circuitos de comercialización. 1 hora
- ✓ Valores añadidos y valorización de la actividad: Variedades locales, productos de temporada, productos artesanos, comercio justo, economía circular (envases, transformación de excedentes...). 1 hora

7. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 2 (5 H)

Visita a proyectos. Buenas Migas: Panadería Artesanal Ecológica en Nigüelas. Conservas artesanales y ecológicas La Pauleña (Padul). Finca ecológica de Julián en Dílar.

8. MÓDULO 6. INDUSTRIA ALIMENTARIA. PANADERÍA (5 H)

- ✓ Requisitos legales: Marco legislativo en la industria alimentaria. 1 hora
- ✓ Panadería: Medios técnicos e instalaciones. 1 hora
- ✓ Masa madre. 1 hora
- ✓ Panificación, horneado,... 1 hora
- ✓ Variedades tradicionales de cereales. 1 hora

9. MÓDULO 7. ELABORACIÓN PLAN DE NEGOCIO (5 H)

- ✓ Definición de la Idea y modelo de negocio. 1 hora
- ✓ Recursos disponibles / Inversión necesaria. 1 hora
- ✓ Mercado potencial y estudio de la competencia. 1 hora
- ✓ Financiación. 1 hora
- ✓ Taller práctico. 1 hora

Objetivo General: Proporcionar a las personas beneficiarias las herramientas e instrumentos necesarios para el fomento del autoempleo de forma que garanticemos un alto índice de éxito en la constitución de iniciativas empresariales, facilitándoles información básica para la creación de empresas.

Contenidos:

- ✓ Preformación en materia de creación de empresas.
- ✓ Formación empresarial para la elaboración del Plan de Empresa.
- ✓ Asesoramiento a potenciales grupos de emprendedores/as, especialmente hacia fórmulas de economía social.
- ✓ Puesta a disposición de herramientas adaptadas para la elaboración del Plan de empresa y el estudio de viabilidad, que los emprendedores/as pueden encontrar en la página www.granadaempresas.es

10. MÓDULO 8. GANADERÍA ECOLÓGICA EN ECOSISTEMAS LOCALES (5 H)

- ✓ Definición de la Idea y modelo de negocio. 1 hora

11. ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA 3 (5 H)

Visita a proyectos de ganadería ecológica: Ecogollos (Avicultura ecológica en Cogollos Vega), Vieja Buchaca (Caprino ecológico y quesería en Huétor Santillán); El Moralejo (Vacas y cerdos ecológicos en Huétor Santillán).

12. LUGAR DE IMPARTICIÓN

La formación específica se llevará a cabo en el centro cultural o aula de formación del Ayuntamiento de Churriana de la Vega.

Las salidas para las actividades complementarias se llevarán a cabo a varias experiencias cercanas dentro del mismo día.

13. CALENDARIO

Se organizarán sesiones consecutivas en horario de 09:00 a 14:00, en total 11 días.

SEPTIEMBRE 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
13	14	15	16	17
	Módulo 1. Marco teórico (5 h)	Módulo 2. Fundamentos agricultura ecológica (5 h)	Módulo 3. Seguridad e higiene de los alimentos (5 h)	Módulo 4. Horticultura y (5 h)
20	21	22	23	24
	Actividad Complementaria 1 (5 H)	Módulo 5. Comercialización y Cadena Alimentaria (5 H)	Actividad Complementaria 2 (5 H)	Módulo 6. In Alimentaria - (5 H)
27	28	29	30	
	Módulo 7. Elaboración Plan De Negocio (5 H)	Módulo 8. Ganadería ecológica (5 H)	Actividad Complementaria 3 (5 H)	



METODOLOGÍA

La metodología a desarrollar es activa y participativa, con el fin de potenciar situaciones y tiempos donde el alumnado desarrolle la capacidad de manipular, observar, explorar, experimentar, construir cada materia del módulo y propiciando a la vez experiencias que le permitan aplicar y construir sus conocimientos.

RECURSOS:

- ✓ Aula para la formación teórica. En las instalaciones de la casa de la cultura del Ayuntamiento de Churriana de la Vega se cuenta con:
 - Aula de clases teóricas con proyector, y pizarra.
 - Conexión a internet WIFI.
 - Aula informatizada del centro Guadalinfo del municipio de Churriana. Equipos informáticos individuales para el alumnado.
- ✓ Centro para la formación práctica. En las instalaciones de Valle y Vega contamos con:
 - Ordenadores y básculas digitales.
 - Programa de gestión ERP.
 - Conexión a internet WIFI.
 - Equipo y maquinaria para el transporte y cámaras frigoríficas.
 - Tienda física y cadena de montaje para participar in situ en todo el proceso desde la recepción del producto, su manipulado, montaje y preparación para el reparto.

- ✓ Fincas y explotaciones agrarias, ganaderas y agroindustriales ecológicas en las que ver y aplicar lo aprendido en aula.
- ✓ Material didáctico: manuales para complementar la formación teórica.

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS: La metodología se basa en los siguientes principios:

- ✓ Activa.
- ✓ Participativa.
- ✓ Individualizada: adaptada a las necesidades del alumnado.
- ✓ Demostrativa.
- ✓ Inclusiva.
- ✓ Creativa
- ✓ Funcional
- ✓ Intuitiva

Además se podrán emplear, entre otras, las siguientes estrategias metodológicas:

- ✓ Aprendizaje basado en problemas.
- ✓ Grupos de discusión.
- ✓ Estudio de casos.
- ✓ Aprendizaje por descubrimiento o indagación.
- ✓ Role-play o dramatización.
- ✓ Juegos de rol.
- ✓ Lluvia de ideas o Brain Storming
- ✓ Uso de recursos didácticos: contenidos formativos del módulo, material complementario y de apoyo (vídeos, enlaces de interés, etc.)
- ✓ Actividades de aprendizaje y evaluación: cuestionarios de evaluación, tareas, etc.
- ✓ Herramientas de comunicación: foros (de novedades y temáticos), blog, chat, mensajería.

En la agricultura la formación tiene una importante carga práctica, de forma que los contenidos de cada unidad formativa se irán adaptando a la temporada y tareas propias de cada actividad.

Los casos prácticos y problemas reales se abordarán a diario, de forma que en cada unidad se llevarán a cabo tareas prácticas que llevan al aprendizaje.

EVALUACIÓN

A lo largo del itinerario formativo el alumnado contará con una serie de evaluaciones.

Se realizará una evaluación inicial, continua y evaluación final a través de una prueba escrita al final de cada módulo, adaptada a las necesidades y características del alumnado.

La evaluación inicial: Aportará el nivel de conocimiento del que parte el grupo.

La evaluación continua: Constituirá el principal método de evaluación, y se evaluarán las capacidades prácticas y conocimientos adquiridos por el alumnado:

- Evaluación de conocimientos; se realizarán exámenes tipo test de cada Unidad Formativa.
- Capacidades prácticas; se evaluarán a través del trabajo diario mediante la observación directa. Esta evaluación permitirá ir dando respuesta a las necesidades surgidas en el transcurso del aprendizaje. Se valorarán capacidades como iniciativa, capacidad de organización del trabajo, destrezas y habilidades adquiridas y realización de tareas, autonomía a la hora de ejecutar trabajos, actitud conciliadora ante conflictos, capacidad para resolver problemas eventuales, puntualidad, cumplimiento de normas, etc.

HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES:

Identifica los riesgos de la actividad y tomar medidas preventivas

Participa y colabora activamente en el equipo de trabajo

Se esfuerza en interiorizar las instrucciones recibidas

Respeto y cumple los procedimientos y normas internas

Muestra iniciativa personal

Muestra motivación y aplicación en el trabajo

Usa con diligencia la maquinaria, útiles y material.

Muestra cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora

Es puntual en el cumplimiento del horario de prácticas

CAPACIDADES ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD:

1. Recolección y/o aprovechamiento de los cultivos, según se trate, empleando los medios adecuados de cosecha, transporte, limpieza, selección y almacenaje para mantener la calidad del producto. Aplicando la legislación de producción ecológica y de prevención de riesgos laborales.

2 Descripción del estado sanitario de los cultivos ecológicos según protocolos establecidos.

3. Identificar los diferentes elementos del sistema de riego y describir sus condiciones de funcionamiento, realizando el riego en un caso práctico, utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental

4. Participación en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

Cabe destacar la excelente valoración del alumnado por parte de la totalidad de los tutores de prácticas.

La evaluación final: Dictamina que el alumnado ha obtenido los objetivos fijados para cada módulo. Ésta se ha llevado a cabo teniendo en cuenta las evaluaciones anteriormente descritas.



