



**CONVENIO TIPO DE COLABORACIÓN ENTRE EL CENTRO DOCENTE I.E.S. Santo Domingo Y LA EMPRESA Universidad de Cádiz PARA EL DESARROLLO DE UN PROYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL**

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

Convenio de colaboración nº: 1100852520202.  
En El Puerto de Santa María (Cádiz) a 9 de julio de 2020.

De una parte, D/Dª Rafael Saldaña Ruiz, con DNI 30520387P, Director/a del I.E.S. Santo Domingo, con código 11008525, ubicado en Santo Domingo, 29, CP 11500, de acuerdo con lo establecido en el dispongo vigésimo séptimo de la Orden de 5 de abril de 2019.

Y de otra parte, D./Dña. Francisco Piniella Corbacho, en su condición de Rector de la Universidad de Cádiz de la empresa Universidad de Cádiz, según consta en la escritura pública de fecha de de , con número de protocolo , otorgada en bajo la fe del Notario Público D./Dña. , e inscrita en (Tomo , Hoja , Folio ).

Ambas partes se reconocen mutua y recíprocamente capacidad jurídica y de obrar suficiente para otorgar el presente Convenio, actuando en el ejercicio de la representación que ostentan,

**EXPONEN**

**Primero.-** Que la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas.

Cód.Centro: 11008525

**Segundo.-** Que el Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual, regula determinados aspectos de la formación profesional dual, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, establece el marco para el desarrollo de proyectos de formación profesional dual en el sistema educativo, y dispone que estos proyectos deberán ser autorizados por la Administración educativa correspondiente y se formalizarán a través de un convenio con la empresa colaboradora en las condiciones que las administraciones educativas establezcan.


**Tercero.-** Que el artículo 31 del citado Real Decreto establece que el proyecto de formación profesional dual deberá ser autorizado por la Administración educativa correspondiente y se formalizará a través de un convenio con la entidad colaboradora, en este caso, añadiendo el artículo 29 de dicho Real Decreto que podrán participar en estos proyectos en los centros docentes autorizados para impartir ciclos formativos de formación profesional con un contenido formativo vinculado a la actividad de la sociedad y su entorno productivo.

**Cuarto.-** Que la Orden de 5 de abril de 2019, por la que se convocan proyectos de formación profesional dual para el curso académico 2020/2021, establece en su dispongo décimo séptimo que "una vez aprobados los proyectos y antes de dar comienzo las actividades formativas del alumnado en el centro de trabajo, la persona titular de la dirección del centro docente público, o la persona habilitada para la firma de convenios en los centros docentes privados, formalizará con cada una de las empresas o entidades participantes en los proyectos seleccionados, un convenio de colaboración, conforme a lo establecido en el artículo 31 del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, y al artículo 49 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público. El modelo normalizado de convenio de colaboración suscrito entre centros docentes y empresas colaboradoras será el que se determine por resolución de la Dirección General con competencias en materia de formación profesional inicial. Este convenio se cumplimentará a través del Sistema de Información Séneca".

**Quinto.-** Que por las razones expuestas y con el fin de llevar a cabo un proyecto de formación profesional dual para el ciclo formativo Vitivinicultura y garantizar asimismo su eficaz desarrollo, ambas partes acuerdan suscribir el presente Convenio de colaboración, conforme a las siguientes

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjifOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 1/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL. Coord. 7G, 3F Nº Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			

## CLAÚSULAS

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

Cód.Centro: 11008525

### PRIMERA. Objeto del Convenio

El objeto de este Convenio es articular la colaboración necesaria entre el centro docente I.E.S. Santo Domingo y la empresa Universidad de Cádiz para el desarrollo de un proyecto de Formación Profesional dual correspondiente al ciclo formativo F.P. Inicial de G.S. (Vitivinicultura) Vitivinicultura en el curso 2020/2021.

### SEGUNDA.- Compromisos del centro docente


El centro docente se compromete a:

- Facilitar al profesorado responsable de la planificación, coordinación y seguimiento del alumnado participante la realización de las visitas, reuniones y comunicaciones periódicas con la empresa o empresas colaboradoras.
- Designar al profesor o profesora responsable de la coordinación y seguimiento del programa formativo y de comunicación con la empresa, cuyos datos figuran en el programa formativo (anexo II).
- Proporcionar al alumnado participante en el proyecto de Formación Profesional Dual la formación necesaria en el centro docente para poder ejecutar el programa formativo en la empresa en condiciones de aprovechamiento y seguridad.
- Concienciar al alumnado en la necesidad de adoptar medidas de prevención de riesgos laborales y de las normas generales de seguridad personal, colectiva y medioambiental en esta materia.
- Colaborar, a la mayor brevedad, para la resolución de las incidencias que pudieran producirse y que afecten al alumnado durante su periodo formativo en la empresa.
- Tener en cuenta lo recogido en los informes de valoración elaborados por la empresa respecto a los aprendizajes alcanzados por el alumnado en el momento de determinar la calificación de los módulos profesionales implicados en el proyecto de Formación Profesional dual.
- Coordinar las actuaciones necesarias para que el alumnado, antes de su incorporación a la empresa, firme el documento de participación en el que se deje constancia de que se compromete, entre otras cosas, a:
  - Respetar las normas, reglamentos y código de conducta de la empresa colaboradora.
  - Presentar la documentación que se le requiera para poder realizar el período formativo en la empresa.
  - Respetar el horario, jornada y calendario establecido en su programa formativo.
  - Realizar las actividades del período de formación en la empresa, recogidas en el programa formativo del que ha sido informado por el centro docente y el cual se encuentra a su disposición.
  - Respetar las normas de seguridad personal, colectiva y medioambiental en materia de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) que sean aplicables a las actividades desarrolladas en la empresa y de las que se informará por escrito al alumnado en el momento de su incorporación a ésta.
  - Notificar a la empresa y al centro educativo, a la mayor brevedad posible, cualquier ausencia o retraso.
  - Comunicar al centro educativo cualquier problema que surja durante el período de formación en la empresa.

Pág.:2 / 17

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjifOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 2/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F Nº.Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			

### TERCERA.- Compromisos de la empresa

La empresa se compromete a

- Formar al alumnado conforme a las actividades acordadas en el programa formativo, respetando la temporalización establecida para el mismo, conforme al anexo III.
- Designar al responsable laboral, que realizará el seguimiento y valoración del programa formativo que el alumnado desarrolle en la empresa. Los datos de dicho tutor o tutora figurarán en el anexo II.
- Realizar los informes de valoración necesarios sobre las actividades realizadas por el alumnado en la empresa y las competencias adquiridas, a fin de que el profesorado pueda realizar la evaluación correspondiente.
- Adoptar las medidas adecuadas para garantizar la coordinación entre la persona designada por la empresa para tutorizar al alumnado y el profesorado responsable de su seguimiento.
- Informar al alumnado de las medidas de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad personal, colectiva y medioambiental en esta materia que sean aplicables a las actividades que deba desarrollar.
- Garantizar las medidas de prevención de riesgos laborales en cada puesto de trabajo en el que se desarrollen las actividades del programa formativo.
- Comunicar al centro docente, en el plazo más breve posible, cualquier incidencia del alumnado en el incumplimiento de sus obligaciones.
- Informar, si procede, a los representantes de las personas trabajadoras del contenido específico del programa formativo que desarrollará el alumnado sujeto al Convenio de colaboración, de su duración, del horario de las actividades y la localización del centro o centros de trabajo donde estas se realizarán.
- No cubrir, ni siquiera con carácter interino, ningún puesto de trabajo en plantilla con el alumnado que realice las actividades formativas en la empresa.
- Comunicar al centro educativo cualquier incidencia que surja, durante el período de formación en la empresa, respecto al alumnado participante en el programa formativo.

Ref.Doc.: ComColimpFPDual\_2019

Cód.Centro: 11008525

### CUARTA.- Jornada y horario

Las jornadas, el horario y el periodo de formación en la empresa del alumnado al que afecta el presente Convenio, serán los especificados en el anexo III del calendario anual centro-empresa.


Durante las jornadas de formación en el centro docente, el alumnado se registrará por el calendario escolar correspondiente a cada curso académico y cumplirá el horario del centro.

### QUINTA.- Asignación del alumnado

El centro docente, en colaboración con la empresa, asignará los puestos formativos en la misma al alumnado que participe en el proyecto de formación profesional. Ambos lo harán conforme a unos criterios objetivos (académicos, de madurez, motivación, iniciativa, predisposición a esta modalidad formativa, entre otros) y acordes con la actividad de la empresa, siempre que no supongan discriminación alguna. El alumnado participante, así como las personas responsables de su formación, aparecerán debidamente identificados en el anexo II.

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 3/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F N°.Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/17
		 akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==	

#### SEXTA.- Relación alumnado-empresa

La relación que como consecuencia del presente Convenio se derive entre el alumnado participante y la empresa no tendrá, en ningún caso, carácter laboral; de modo que no se derivarán obligaciones de tal naturaleza. El alumnado desarrollará las actividades del programa formativo en los locales del centro o centros de trabajo de la empresa firmante o, en su caso, en aquellos lugares en los que la empresa desarrolle su actividad productiva, sin que ello implique relación laboral alguna con ella.

Las partes acuerdan expresamente que no podrá formalizarse contrato de trabajo entre la empresa y el alumnado participante en el proyecto de formación dual en las jornadas, horario y periodo de formación en la empresa especificados en el anexo III, mientras este no haya finalizado el periodo de formación en la misma.

Asimismo, la empresa no adquiere el compromiso de contratar posteriormente al alumnado participante en el programa formativo incluido en el presente Convenio.


#### SÉPTIMA.- Seguros necesarios para el alumnado

Cualquier eventualidad de accidente que pudiera producirse y afectase al alumnado menor de 28 años de edad, será contemplada a tenor del Seguro Escolar, de acuerdo con la Reglamentación establecida por el Decreto 2078/1971, de 13 de agosto, por el que se extiende el campo de aplicación del Seguro Escolar a los alumnos que siguen las enseñanzas de Formación Profesional y aquellas otras que, de conformidad con lo establecido en la Ley General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, se han de integrar en las enseñanzas de Formación Profesional. Todo ello, sin perjuicio de las pólizas de seguro de responsabilidad civil y de accidentes que tiene suscritas la Consejería de Educación para mejorar indemnizaciones y cubrir daños a terceros.

#### OCTAVA.- Protección jurídica del menor

En virtud de lo dispuesto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de protección jurídica del menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, será la empresa la que deberá acreditar mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales de no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, incluyendo la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, siendo, asimismo, de aplicación lo dispuesto en el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales.

VERIFICACIÓN	fW3hBLqMYbFwzjifOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 4/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F N°.Ref. 0012080		10/07/2020 10:04:34

Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/17
 akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==			



Ref.Doc.: ComCollmpFPDual\_2019

Cód.Centro: 11008525

### NOVENA. Protección de datos y confidencialidad

Las partes firmantes del presente Convenio y de sus anexos, garantizarán el cumplimiento de las previsiones contenidas en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos, RGPD).

La Consejería de Educación tratará los datos del personal responsable del alumnado en la empresa con la finalidad de poder ejercer sus funciones de organización, control y supervisión de la formación del alumnado en la empresa que le corresponden conforme al ordenamiento jurídico. Los datos de carácter personal que se tratarán con dicha finalidad son el nombre y apellidos y el número de documento nacional de identidad o número de identidad de extranjero, en su caso. Estos datos no serán comunicados a terceros y se conservarán durante el tiempo que dure su función como responsable del alumnado en la empresa.

El titular de la empresa en cuyo centro de trabajo se realiza la formación tiene la consideración de encargado del tratamiento.

Los datos personales correspondientes al alumnado que recibe la formación en la empresa que podrá tratar el encargado son exclusivamente los que figuran en el anexo II; así como, el nombre y apellidos del profesorado responsable del seguimiento. El tratamiento se realiza con objeto de poder llevar a cabo la formación en el centro de trabajo de la empresa, conforme a lo establecido en la normativa vigente sobre Formación Profesional Dual y a las estipulaciones del presente convenio. Dichos datos sólo podrán tratarse para dicha finalidad y no serán comunicados a terceros. Los datos de carácter personal se conservarán durante el tiempo que dure el proceso de formación en la empresa, debiendo una vez terminada ésta ser eliminados, lo que se certificará por parte del encargado del tratamiento a la Consejería de Educación a través de la dirección del centro docente.


Al titular de la empresa, como encargado del tratamiento, le corresponden las obligaciones que establece el artículo 28.3 del Reglamento general de Protección de Datos. Las partes están obligadas a guardar confidencialidad respecto de los datos de carácter personal que traten en el cumplimiento del convenio, que quedan recogidos en el anexo II. Dicha obligación subsistirá aún cuando finalice la vigencia del mismo.

### DÉCIMA.- Comisión de Seguimiento

1. Con el fin de velar por el correcto desarrollo y cumplimiento de lo dispuesto en el presente Convenio, se constituirá una Comisión de Seguimiento correspondiendo la presidencia a la persona titular de la dirección del centro docente o a la persona en quien delegue. La secretaría será desempeñada por una de las personas representantes de la empresa.
2. La Comisión estará integrada por cuatro miembros, dos de ellos en representación del centro docente y los otros dos designados por la empresa.
3. La Comisión actuará según el régimen de funcionamiento que por sí misma establezca y con el objeto de dar cumplimiento de lo acordado, así como para resolver, en su caso, posibles litigios sobre interpretación o modificación del Convenio. También evaluará periódicamente su desarrollo. No obstante, lo anterior, el funcionamiento de la Comisión de Seguimiento en todo lo no previsto en el presente Convenio, se ajustará a lo previsto en la Sección 3ª del Capítulo II del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y en lo previsto en la Sección 1ª del Capítulo II del Título IV de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía, para el funcionamiento de órganos colegiados.
4. La Comisión de Seguimiento levantará acta de todos los acuerdos adoptados.

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 5/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL. Coord. 7G, 3F N° Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	5/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			



Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

**UNDÉCIMA.- Vigencia**

Este Convenio entrará en vigor a partir del día de su firma y tendrá una vigencia durante el curso académico 2020/2021, no estando prevista prórroga del mismo.

**DECIMOSEGUNDA.- Causas y efectos de extinción**

El presente Convenio se extinguirá por el cumplimiento de las actuaciones que constituyen su objeto o por incurrir en alguna de las siguientes causas de resolución:

- a) El transcurso del plazo de vigencia del Convenio sin haberse acordado la prórroga del mismo.
- b) Mutuo acuerdo entre las partes firmantes.
- c) Por incumplimiento de las obligaciones y compromisos asumidos por parte de alguno de los firmantes. En este caso, cualquiera de las partes podrá notificar a la parte incumplidora un requerimiento para que cumpla en un plazo de 15 días. Del mismo modo, dicha información deberá ser comunicada a la Comisión de Seguimiento prevista en la cláusula undécima.

Transcurrido dicho plazo y persistiendo el incumplimiento, la parte que lo dirigió notificará a la otra la concurrencia de causa de resolución y se entenderá resuelto el Convenio. Dicha circunstancia deberá ser puesta en conocimiento de la Comisión de Seguimiento para la determinación, en su caso, de la indemnización de los perjuicios causados.

- d) Por decisión judicial declaratoria de la nulidad del Convenio.

En los supuestos de resolución se comunicará ésta por escrito a la otra parte con una antelación mínima de 15 días y se emitirá un informe de actuaciones realizadas hasta la fecha de su resolución. En cualquier caso, debe garantizarse la finalización de las actividades programadas y la escolarización del alumnado.

Cód.Centro: 11008525

**DECIMOTERCERA.- Régimen jurídico y jurisdicción competente**

Este Convenio tiene naturaleza administrativa y se registrá, además de por su clausulado, en lo no previsto en el mismo, por lo establecido en el Capítulo VI del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, quedando excluido de la aplicación de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos de Sector Público, por la que se trasponen al orden jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, al amparo de lo dispuesto en su artículo 6.1.c). Todo ello sin perjuicio de que, conforme al artículo 4 de la citada Ley, se apliquen los principios de esta para resolver las dudas y lagunas que pudieran presentarse.

En todo caso, las cuestiones litigiosas que pudieran derivarse de su interpretación y cumplimiento, y que no hayan sido solventadas por la Comisión de Seguimiento, serán de conocimiento y competencia del orden jurisdiccional que corresponda.

VERIFICACIÓN	fw3hBLgMYbFwzjifOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 6/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL. Coord. 7G, 3F N°.Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación:akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	6/17
akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			



**DECIMOCUARTA.- Difusión y comunicación**

La publicidad que se realice del presente Convenio, así como las publicaciones, comunicaciones o documentos relativos a actividades realizadas en el marco del mismo, harán referencia a la colaboración entre el centro docente y la empresa y serán respetuosas con la imagen de las instituciones comprometidas. En todas las actividades que se realicen en virtud de este Convenio figurarán los respectivos logotipos.

La denominación de cada una de las partes, sus marcas registradas, logotipos y cualquier signo distintivo son propiedad exclusiva de cada una de ellas.

Ninguna de las partes firmantes del presente Convenio podrá utilizar marcas, distintivos o cualesquiera derechos de propiedad industrial o intelectual de la otra parte para fines distintos de los expresamente indicados en este Convenio.

Y, para que así conste, las partes firman el presente Convenio, por duplicado, en el lugar y fecha indicados en el encabezamiento.

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO  
DOCENTE


EL/LA REPRESENTANTE DE LA  
EMPRESA

Fdo. Rafael Saldaña Ruiz

Fdo. Francisco Piniella Corbacho

Cód.Centro: 11006525

VERIFICACIÓN	fw3hBLgMYbFwzjFQPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 7/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F Nº.Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34

Código Seguro de verificación:akZfr9vbc9WsyxCz056Baw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	7/17
 akZfr9vbc9WsyxCz056Baw==			



ANEXO I

PROGRAMA FORMATIVO EN LA EMPRESA

Ref.Doc.: ComCollimpFPDuel\_2019

<b>Centro educativo:</b> I.E.S. Santo Domingo	<b>Curso:</b> 2020/2021
<b>Ciclo formativo:</b> F.P. Inicial de G.S. (Vitivinicultura) Vitivinicultura	<b>Convenio nº:</b> 1100852520202
<b>Empresa:</b> Universidad de Cádiz	<b>CIF:</b> Q1132001G

**Actividad: 04. ORGANIZACIÓN Y CONTROL DIARIO DE LA FERMENTACIÓN**

Concreciones de la actividad:

- 4.1 Obtención del mosto.
- 4.2 Caracterización inicial del mosto.
- 4.3 Selección del tipo de vinificación según el producto que se quiere elaborar.
- 4.4 Selección del tipo de fermentación (espontánea o conducida) y en su caso elección de la levadura y utilización o no de nutrientes y otras herramientas biotecnológicas.
- 4.5 Seguimiento de la fermentación alcohólica mediante los parámetros fisicoquímicos de control.
- 4.6 Realización de las operaciones prefermentativas y durante la fermentación, para su control: desfangados, maceración prefermentativa, Remontados, delestages, bazuqueos, trasiegos ...
- 4.7 Verificación de los parámetros físico-químicos tras operaciones prefermentativas y posteriores a la misma. (color, cata, IPT,...)
- 4.8 Valoración y conducción de la Fermentación Maloláctica.
- 4.9 Evaluación de la conducción de las fermentaciones Fermentación alcohólica y maloláctica mediante la cata del mosto e identificación de posibles desviaciones de las mismas.
- 4.10 Llevar a cabo registros durante la fermentación.
- 4.11 Limpieza y desinfección de los equipos utilizados y de las instalaciones.

**Actividad: 05. REALIZACIÓN DE OPERACIONES DURANTE LA ELABORACIÓN : DESCUBE, PENSADO , TRASIEGOS Y OTRAS**

Concreciones de la actividad:

- 5.1 Valoración de la duración del encubado según la calidad de la materia prima y el tipo de vino deseado.
- 5.2 Realización del descube, trasiego y prensado de los orujos. : operaciones y equipos a utilizar.
- 5.3 Controles analíticos y organolépticos para la caracterización del vino fermentado y de su calidad
- 5.4 Evaluación de la corrección del vino obtenido tras el descube (Sulfuroso. ) y de la necesidad de la Fermentación Maloláctica.
- 5.5 Reflejar en los registros las operaciones realizadas
- 5.6 Limpieza y desinfección de los equipos utilizados y de las instalaciones: registro
- 5.7 Valoración medioambiental del destino de los subproductos obtenidos


**Actividad: 06. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS O EN ELABORACIÓN (VINOS Y DERIVADOS)**

Concreciones de la actividad:

- 6.1 Preparación de los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.
- 6.2 Preparación y valoración de las disoluciones.
- 6.3 Calibración de los equipos e instrumentos.
- 6.4 Realización de distintos ensayos analíticos antes de la toma de decisiones sobre el destino del producto (Grado Baumé, Densidad, Temperatura, A. Total, A. Volátil, Azúcares Reductores, Sulfuroso Libre, Combinado y Total, Grado Alcohólico, IPT, Color,....)
- 6.5 Recogida de datos, realización de los cálculos y elaboración de los informes.
- 6.6 Valoración del orden y limpieza en la realización de los análisis.
- 6.7 Adopción de medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.
- 6.8 Interpretación de los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo, identificando los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente, resaltando los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso.
- 6.9 Valoración de la importancia enológica de la acidez, su influencia en las transformaciones físico-químicas, su evolución durante la elaboración y conservación y la necesidad de su control.
- 6.10 Caracterización del sulfuroso, sus propiedades, reacciones y la importancia de controlarlo.
- 6.11 Reconocimiento de los azúcares y alcoholes, sus transformaciones y la necesidad de controlarlos.
- 6.12 Valoración de la importancia de los compuestos fenólicos y sus implicaciones en la calidad.

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjifOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 8/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F N° Ref: 0012080		10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	8/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			



ANEXO I

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019


<p><b>Actividad: 07. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS BÁSICOS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS O EN ELABORACIÓN (VINOS Y DERIVADOS).</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>7.1 Selección y preparación del instrumental y los materiales en función de las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología.</p> <p>7.2 Selección de la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental.</p> <p>7.3 Adopción de las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras.</p> <p>7.4 Reconocimiento y caracterización de las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados.</p> <p>7.5 Selección de los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.</p> <p>7.6 Selección del método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico.</p> <p>7.7 Realización de las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados.</p> <p>7.8 Establecimiento de las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos microbiológicos.</p>
<p><b>Actividad: 08. PLANIFICACIÓN DE LA CRIANZA</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>8.1 Conocer y diferenciar los tipos de crianza y las condiciones ambientales necesarias.</p> <p>8.2 Determinación de la capacidad de crianza de un vino. ¿Que características tenemos en cuenta para decidir el destino del vino?</p> <p>8.3. Analizar los parámetros del vino antes de meterlo en bodega para poder observar su evolución fisicoquímica y organoléptica durante la crianza.</p> <p>8.4 ¿Determinación de los controles que se llevan a cabo durante la crianza</p> <p>8.5 Realizar operaciones de llenado y vaciado de barricas o botas.</p> <p>8.6 Conocimiento de la Seguridad en las operaciones de crianza</p> <p>8.7 Elección del tipo de barricas y/o botas y métodos alternativos</p> <p>8.8 Relleno mermas</p> <p>8.9 Establecer la Importancia de los trasiegos en crianza y los riesgos de la misma</p> <p>8.10 Operaciones particulares de la crianza dinámica : Sacas y Rocíos</p>
<p><b>Actividad: 09. CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS Y TINTOS</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>9.1 Preparación del vino para los procesos de clarificación</p> <p>9.2 Realizar ensayos para determinar la estabilidad coloidal de los vinos y elegir el clarificante adecuado.</p> <p>9.3 Realizar ensayos con el clarificante elegido para determinar la dosis adecuada</p> <p>9.4. Atendiendo a las instrucciones del producto y protocolos del proceso, aplicar los clarificantes</p> <p>9.5 Determinar tiempo de contacto y como retirar el clarificante</p> <p>9.6 Diferenciar los tipos de clarificantes según su actividad en los distintos tipos de vinos</p>

Cód. Centro: 11008525

Pág.:9 / 17

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 9/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F Nº.Ref: 0012080		10/07/2020 10:04:34




<p>Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a></p> <p>Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.</p>			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	9/17
 <p>akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==</p>			

ANEXO I

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

Cód.Centros: 11008525	<p><b>Actividad: 1. VIÑEDO: CONOCIMIENTO DE COMPONENTES, VARIEDADES Y TÉCNICAS CULTURALES</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>1.1 Observación y estudio de las características del viñedo (viñedo tradicional, producción integrada, ecológico.. )</p> <p>1.2 Realizar y/o Interpretación de un análisis de suelo para determinar la idoneidad del suelo del viñedo y estudiar sus factores limitantes</p> <p>1.3 Caracterización de las variedades (Ampelografía y características tecnológica).</p> <p>1.4 Seleccionar los portainjertos en función del tipo de suelos, variedad y climatología de la zona.</p> <p>1.5 Establecer los sistemas de conducción en función del espacio, calidad de de la uva y sistema de poda, así como el manejo de la vegetación.</p> <p>1.6 Estudio de la plantación de un viñedo : Suelo, orientación, marco de plantación , injertos y portainjertos, sistema de conducción, elección de variedades según el tipo de vino que se va a elaborar.</p> <p>1.7 Estudio de los estados fenológicos de las vides poda en verde.</p> <p>1.8 Determinar las técnicas de mantenimiento del suelo.</p> <p>1.9 Conocer los distintos tipos de aplicación de tratamientos fitosanitarios y técnicas de fertilización.</p> <p>1.10 Conocer la maquinaria de aplicación de fitosanitarios así como su manipulación , riesgos ambientales y para la salud.</p>
	<p><b>Actividad: 10. ORGANIZACIÓN DEL ENVASADO DE VINOS.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>10.1 Realización de coupages</p> <p>10.2 Elección del tipo de envasado según el tipo de producto (vino tranquilo, generoso, espumoso o derivados etc)</p> <p>10.3 Determinar y estudiar el tipo de linea de envasado</p> <p>10.4 Establecer las operaciones necesarias para la regulación del llenado-taponado.etiquetado y encajado</p> <p>10.5 Elección de los materiales auxiliares para el envasado y gestionar su pedido.</p> <p>10.6 Limpieza y desinfección de la linea de embotellado: momento, productos, comprobación y registro</p> <p>10.7 Preparación de los vinos para el envasado</p> <p>a) Realizar las pruebas de estabilidad necesarias en función de los tipos de vino y calidad de los mismos.</p> <p>b) Corrección de sulfuroso</p> <p>c) Prefiltración</p> <p>d) Caracterizar el producto antes del envasado</p> <p>10.8 Aplicación del sistema de registros para el envasado</p> <p>10.9 Análisis del AAPPCC para el envasado</p>
	<p><b>Actividad: 11. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS y DERIVADOS</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>11.1 Realizar distintos tipos de cata de los vinos elaborados (técnica, horizontal, vertical...) utilizando el vocabulario adecuado</p> <p>11.2 Caracterizar organolepticamente el vino o sus derivados</p> <p>a) Reconocer las características de las variedades blancas</p> <p>b) Reconocer las caraterísticas de las variedades Tintas</p> <p>c)Reconocer el perfil aromático de los distintos derivados del vino ( brandys, bebidas espirituosas, vinagres y vinos aromatizados)</p> <p>d) Reconocer el método de elaboración y crianza a través de las sensaciones de cata .</p> <p>e) diferencias por cata los distintos tipos de madera.</p> <p>11.3 Caracterizar la tipicidad de los vinos que se elaboran en una zona determinada ( en este caso los de la empresa)</p> <p>11.4 Conocer el perfil organoléptico de los vinos de la DO de Jerez,Xerez Sherry y otros vinos andaluces con D O protegida.</p>

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8]	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 10/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F N°.Ref. 0012080			10/07/2020 10:04:34

<p>Código Seguro de verificación:akZfr9vbg9Wsyrcz056Baw=-. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.</p>			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	10/17
 <p>akZfr9vbg9Wsyrcz056Baw=-</p>			

ANEXO I


Ref.Doc.: ComCollimpFFDuel\_2019

<b>Actividad: 12. SUPERVISIÓN Y COMPROBACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN</b>
<p>Concreciones de la actividad:</p> <p>12.1 Preparación y comprobación de la maquinaria y los medios auxiliares necesarios para la vendimia.          12.2 Identificación y relación de los equipos e instalaciones con las diferentes fases del proceso de vinificación: el funcionamiento de la maquinaria y los equipos y sus dispositivos de seguridad (Depósitos, bombas, mangueras,...)          12.3 Comprobación del mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.          12.4 Identificación de los productos de limpieza y desinfección y sus diferentes técnicas de aplicación.          12.5 Identificación del nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso y la evaluación de los riesgos asociados a una higiene deficiente.          12.6 Establecimiento de un plan de limpieza y desinfección e identificación de las medidas de control y las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección.          12.7 Supervisión del personal necesario para las distintas etapas de la producción.</p>
<b>Actividad: 13. CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS ENOLÓGICOS MEDIANTE DISTINTOS TIPOS DE ENSAYOS Y EN DISTINTOS MOMENTOS DE LA ELABORACIÓN AL ENVASADO</b>
<p>Concreciones de la actividad:</p> <p>13.1 Identificación de los mecanismos de formación de enturbamientos relacionados con fenómenos de oxidación-reducción y/o fenómenos coloidales y precipitados de materia colorante y cristalinos relacionados con las precipitaciones tártricas y los factores que influyen.          13.2 Realización de los distintos ensayos y pruebas para identificar los precipitados y establecer los principales tratamientos o métodos para prevenir y eliminar los enturbamientos y precipitados de origen físico-químicos.          13.3 Determinación de los factores que influyen en el desarrollo de enfermedades y defectos y valoración de sus consecuencias sobre la calidad del producto elaborado.          13.4 Reconocimiento de los principales defectos organolépticos de los vinos.          13.5 Valoración de la importancia de la higiene y las buenas prácticas agrícolas y enológicas para prevenir los riesgos de enfermedades, defectos organolépticos y su repercusión para la salud del consumidor.          13.6 Identificación de los mecanismos de filtración y análisis y control de los efectos de la filtración sobre la calidad de los vinos.          13.7 Comprobación del estado de los filtros y cálculo del índice de colmatación.          13.8 Complimentación de los registros.</p>
<b>Actividad: 14. CONTROL Y SUPERVISIÓN DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO DEL USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS, LA RECOGIDA SELECTIVA, DEPURACIÓN Y ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS.</b>
<p>Concreciones de la actividad:</p> <p>14.1 Determinación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros, estableciendo la importancia de su cuantificación.          14.2 Valoración de las ventajas ambientales de la reducción de consumos, reutilización de los recursos y utilización de recursos menos perjudiciales para el medio ambiente.          14.3 Identificación de malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas (medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos y utilización de equipos que minimizan la generación de residuos).          14.4 Identificación de los residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria, reconociendo su impacto ambiental para su control.          14.5 Participación en la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos, valorando la posible revalorización de los residuos (Biometanización y/o compostaje).          14.6 Implicación en la implantación de un sistema de gestión ambiental (Elaboración y cumplimentación del soporte documental, propuesta de acciones de mejora e identificación de las desviaciones y no-conformidades del sistema).</p>

Cód. Centro: 1109525

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 11/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F N°.Ref. 0012080			10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificafirma.uca.es">https://verificafirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	11/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			

ANEXO I


Ref.Doc.: ComCollimpFPDuel\_2019

Cód.Centror: 11008525	<p><b>Actividad: 15. PARTICIPACIÓN EN LA COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>15.1 Identificación de las etapas, las técnicas de negociación y documentos en un proceso de compraventa (Presupuesto, pedido, albarán y factura física en papel y/o electrónica,...).</p> <p>15.2 Reconocimiento de los criterios de selección de los proveedores y participación en el control de proveedores.</p> <p>15.3 Identificación y valoración de las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores, clientes y los servicios postventas.</p> <p>15.4 Participación en la venta de los productos de la empresa, la cumplimentación y control de los documentos de compraventa.</p> <p>15.5 Realización, interpretación y valoración de un estudio de mercado (Análisis DAFO, Estudio de competidores, nichos de mercado...).</p> <p>15.6 Seguimiento de las campañas publicitarias y promocionales de los productos de la empresa (Diseño de publicidad, técnicas de merchandising, creación y control de páginas web, facebook, blog,...).</p>
	<p><b>Actividad: 16. PLANIFICACIÓN DE LA LOGÍSTICA DE LA EMPRESA</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>16.1 Establecimiento y seguimiento del programa de aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias, valorando la importancia de la logística en la optimización de los recursos.</p> <p>16.2 Utilización de los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos (nivel de stocks, rotura de stocks, periodo de reaprovisionamiento, punto de pedido, lote de pedidos,...)</p> <p>16.3 Realización de un inventario utilizando procedimientos de gestión y control de existencias para calcular los niveles de stock y sus índices de rotación para establecer un sistema de catalogación de productos para facilitar su localización (Sistema ABC).</p> <p>16.4 Identificación y cálculo de los costes totales de gestionar el stock (Costes de adquisición, costes de emisión de pedidos y costes de almacenamiento).</p> <p>16.5 Intervención en la planificación de la capacidad fabril teniendo en cuenta los aspectos técnicos y organizativos del plan de producción (Equipos necesarios para la fabricación, descripción y estrategia del proceso productivo,...).</p> <p>16.6 Detección de irregularidades en el proceso o en el producto.</p> <p>16.7 Determinación de la forma más adecuada de almacenamiento, transporte y distribución (Selección del medio transporte, cálculo de la ruta comercial,...).</p> <p>16.8 Valoración de la posible subcontratación de operadores logísticos.</p> <p>16.9 Implicación en el establecimiento del control de trazabilidad del proceso o producto.</p> <p>16.10 Aplicación de nuevas tecnologías.</p>
	<p><b>Actividad: 17. ORGANIZACIÓN DE LOS DISTINTOS ALMACENES Y DE LA EXPEDICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, AUXILIARES Y PRODUCTOS ELABORADOS.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>17.1 Identificación de los distintos tipos de almacén, valorando su necesidad, sistemas de almacenaje, diferentes zonas de un almacén con sus características y las tareas asociadas a cada puesto de trabajo.</p> <p>17.2 Control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición, programando las fases de almacenamiento, identificando el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso; los rótulos y etiquetas de los productos, medios y procedimientos de manipulación de productos alimentarios, estableciendo las medidas de seguridad e higiene y determinando las condiciones ambientales para el almacenamiento y el medio de transporte asociado al tipo de embalaje adecuado.</p> <p>17.3 Cálculo de la fecha de entrada de la mercancía y prever sitio para almacenarla, cotejar y registrar el albarán, comprobación cuantitativa y/o cualitativa de la mercancía...</p> <p>17.4 Clasificación de los productos (Sistema ABC).</p> <p>17.5 Manipulación de las mercancías utilizando los medios y procedimientos adecuado.</p> <p>17.6 Participación en el almacenamiento de las materias primas, consumibles, productos semiterminados y/o productos terminados adecuando los espacios de almacenamiento, facilitando el acceso a las mercancías y teniendo en cuenta la rotación de la misma y aprovechando al máximo el espacio disponible disminuyendo los tiempos muertos con la menor mano de obra.</p> <p>17.7 Preparación y salida de pedidos.</p> <p>17.8 Aplicación de las nuevas tecnologías en la gestión de almacén</p>

Pág.:12 / 17

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjIOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 12/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F N°.Ref. 0012080			10/07/2020 10:04:34

Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificafirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	12/17
 akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==			

ANEXO I

Ref.Doc.: ComCollimpFPDual\_2019

Cód.Centro: 11006525	<p><b>Actividad: 2. CONTROL DEL ESTADO DE MADUREZ DE LA UVA ESTABLECIENDO LOS CRITERIOS QUE DEFINEN SU POTENCIAL ENOLÓGICO.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>2.1. Identificación de las etapas de desarrollo del racimo. 2.2. Caracterización del tipo de madurez de la uva. 2.3. Selección del tipo de muestreo y su periodicidad según del tipo de madurez. 2.4. Realización de la toma de muestra y controles básicos para el seguimiento de la madurez. 2.5. Identificación de los principales métodos de control de la madurez fenólica. 2.6. Observación de las principales alteraciones que puede sufrir la uva durante su maduración. 2.7. Análisis de la uva y de sus propiedades durante el periodo de maduración hasta su entrada en bodega</p>
	<p><b>Actividad: 20. COLABORACIÓN EN LAS ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS DE LA EMPRESA.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>20.1 Planificar una visita a la bodega y viñedo , finalizando con una cata de los productos de la empresa. 20.2 Planificar una visita al viñedo para poder explicarlo brevemente y de forma amena a los visitantes 20.3 Proponer mecanismos de promoción de la bodega y de sus productos utilizando las redes sociales. 20.4 Conocer las estrategias de marketing que utiliza la empresa 20.5 Participar en eventos enoturísticos que realice la empresa.</p>
	<p><b>Actividad: 21. ELABORACIÓN Y CONTROL DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>21.1 Caracterización de los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados. 21.2 Secuenciación y seguimiento de las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. 21.3 Obtención de destilados a partir de vinos y orujos. 21.4 Caracterización de la evolución y transformación de los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento. 21.5 Participación en el proceso de rectificación. 21.6 Caracterización de los diferentes tipos de aguas empleados en la elaboración de bebidas espirituosas. 21.7 Valoración de la influencia del envejecimiento en las características organolépticas de las bebidas espirituosas. 21.8 Interpretación de la normativa asociada a las bebidas espirituosas con la cumplimentación de los registros. 21.9 Valoración del alcohol etílico como agente conservante. 21.10 Identificación del etiquetado de las bebidas espirituosas.</p>
	<p><b>Actividad: 22. ELABORACIÓN Y CONTROL DE VINAGRES</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>22.1 Identificación y selección de los diferentes métodos de obtención de vinagre (Orleans, luxemburgués, Frings, Modena). 22.2 Obtención del vinagre a partir de diferentes sustratos. 22.3 Identificación y realización de los parámetros importantes para de control de la fermentación acética(Transformación del alcohol etílico en ácido acético). 22.4 Identificación de las condiciones óptimas de desarrollo de las bacterias acéticas y posibles alteraciones del vinagre. 22.5 Valoración de la maduración y envejecimiento del vinagre. 22.6 Cumplimentación de los registros de control.</p>

Pág.:13 / 17

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjIOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 13/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL Coord. 7G, 3F N°.Ref: 0012080			10/07/2020 10:04:34



<p>Código Seguro de verificación: akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.</p>			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	13/17
<p style="text-align: center;">akZfr9vbg9Wsyrcz056Eaw==</p>			


ANEXO I

Ref.Doc.: ComCallmpFDual\_2019

<p><b>Actividad: 23. ELABORACIÓN Y CONTROL DE VINOS AROMATIZADOS, LICORES, AGUARDIENTE Y OTROS</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>23.1 Caracterización de los procesos de elaboración de vinos aromatizados, licores, aguardientes y otros.</p> <p>23.2 Programación de los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>23.3 Identificación de los defectos y alteraciones.</p> <p>23.4 Aplicación de medidas correctivas.</p> <p>23.5 Identificación de los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su de destino y los tratamientos a emplear.</p> <p>23.6 Identificación de los riesgos asociados a las industrias de destilación y derivadas.</p>
<p><b>Actividad: 24. ELABORACIÓN Y CONTROL DE VINOS ESPUMOSOS, DULCES, LICOROSOS, GENEROSOS Y OTROS.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>24.1 Caracterización de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.</p> <p>24.2 Identificación de los diferentes métodos de elaboración de vinos espumosos (tradicional, "Charmat" o granvás, transfer, gasificado) y los equipos y las instalaciones de estabilización y envasado de los vinos espumosos.</p> <p>24.3 Identificación de los diferentes métodos de elaboración de vinos dulces, licorosos y otros.</p> <p>24.4 Determinación de las condiciones específicas para la elaboración de vinos generosos.</p> <p>24.5 Caracterización fisicoquímica y organoléptica de los productos elaborados, en concreto la identificación de las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en fias características organolépticas de los vinos generosos.</p> <p>24.6 Valoración de una actitud innovadora ante el conocimiento de nuevos productos.</p>
<p><b>Actividad: 25. FILTRACIÓN DE LOS VINOS Y DERIVADOS</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>25.1 Identificación de los distintos tipos de filtro y su función</p> <p>25.2 las operaciones relacionadas con el proceso de filtración y con su preparación (limpieza, desinfección,...)</p> <p>25.3 Puesta en funcionamiento del filtro</p> <p>25.4 Estudio de los efectos que produce la filtración en los distintos tipos de vinos y en su calidad.</p> <p>25.5 Identificación de las posibles desviaciones y sus medidas correctoras.</p>
<p><b>Actividad: 26. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>26.1 Elección del proceso de estabilización más adecuado</p> <p>26.2 Evaluar la necesidad de estabilización para prevenir precipitaciones y enturbiamientos</p> <p>26.3 Control del proceso: estimar los recursos necesarios y puesta a punto de los equipos</p> <p>26.4 Determinación de las condiciones higiénicas y de operatividad de los depósitos, conducciones, equipos e instalaciones.</p> <p>26.5 Selección los parámetros de control de la estabilización</p> <p>26.6 identificado las posibles desviaciones del proceso y las medidas correctoras.</p> <p>26.7 Valorar los tratamientos que garantizan la estabilidad tártrica y microbiológica</p>

Cód.Centro: 11008525

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8J	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 14/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F N°.Ref: 0012080		10/07/2020 10:04:34

<p>Código Seguro de verificación: akZfx9vbg9WsyxCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a> Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.</p>			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	14/17
 akZfx9vbg9WsyxCz056Eaw==			



ANEXO II

RELACIÓN DE ALUMNADO

Centro educativo: I.E.S. Santo Domingo	Curso: 2020/2021
Ciclo formativo: 2º F.P.I.G.S. (Vitivinicultura)	Convenio nº: 1100852520202
Empresa: Universidad de Cádiz	CIF: Q1132001G

Ref.Doc.: ComContimpFPDati\_2019

Sede	Alumno/a	Curso matriculado	Responsable laboral	Profesor/a responsable del seguimiento	R. C. A. (B/N)*
Instituto de Investigación en Vitivinicultura y Acosellamentación	Morano Pérez, María Consuelo	2º F.P.I.G.S. (Vitivinicultura)	Ruiz Rodríguez, Ana	Montero Cordón, Blanca	N

\*Régimen de compensación del alumnado:

- Beca (B), conforme a lo regulado en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participan en programas de formación.
- Ninguno (N).

En El Puerto de Santa María (Cádiz) a 09 de julio de 2020.

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO  
DOCENTE

EL/LA REPRESENTANTE DE LA  
EMPRESA

Fdo. Rafael Saldaña Ruiz

Fdo. Francisco Piniella Corbacho

Cód. Convenio: 11008525

VERIFICACIÓN	[swdHBLqMYbFvzi]COPePSC.LY4AU9n8	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 16/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. TG, 3F Nº Ref. 0912090		10/07/2020 10:04:34

Código Seguro de verificación: akZfx9vbg9WeyrCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificafirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO		FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	akZfx9vbg9WeyrCz056Eaw==	PÁGINA	16/17



akZfx9vbg9WeyrCz056Eaw==

ANEXO I

Ref.Doc.: ComColimpFPDual\_2019

	<p><b>Actividad: 27. INTERPRETACIÓN DE LA NORMATIVA VITIVINÍCOLA, ANALIZANDO SU REPERCUSIÓN EN LA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR Y DEL SECTOR PRODUCTOR.</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>27.1 Identificación de la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de su rango jerárquico.</p> <p>27.2 Reconocimiento de los Principios básicos de la Organización Mundial del Comercio y las disposiciones especiales sobre "indicaciones geográficas".</p> <p>27.3 Valoración de los objetivos generales que persigue la Unión Europea para equilibrar y flexibilizar el mercado vitivinícola y las acciones a desarrollar.</p> <p>27.4 Análisis de las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector.</p> <p>27.5 Identificación de la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo.</p> <p>27.6 Identificación de las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico- Sanitario vigente.</p> <p>27.7 Valoración de la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad Producidos en Una Región Determinada (VCPRD) por medio de los Consejos Reguladores.</p> <p>27.8 Reconocimiento de la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica VCPRD, Vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores.</p> <p>27.9 Gestiona la documentación específica del sector.</p>
	<p><b>Actividad: 3. ORGANIZACIÓN DE LA VENDIMIA Y CONTROL DE LA ENTRADA DE UVA EN EL LAGAR</b></p> <p>Concreciones de la actividad:</p> <p>3.1 Estudio de los tipos de vendimia.</p> <p>3.2 Establecimiento de la fecha probable de vendimia según variedad y estado de maduración.</p> <p>3.3 Cálculo de la producción de una variedad.</p> <p>3.4 Determinación del estado sanitario de la uva.</p> <p>3.5 Determinación de los parámetros de calidad de entrada ( Baumé, Temperatura, pH..).</p> <p>3.6 Organización y determinación de los equipos en las instalaciones de vendimia (Báscula, despabiladora, murturadora..prensa , bombas .. ).</p> <p>3.7 Elección de los equipos de vinificación (Tipo de depósito según vinificación , equipos de frío, etc).</p> <p>3.8 Elección de los tratamientos prefermentativos del mosto.</p> <p>3.9 Cumplimentación de registros de entrada y seguimiento de fermentación para la trazabilidad del proceso.</p>

Cód.Centro: 110019595

En El Puerto de Santa María (Cádiz) a 09 de julio de 2020.

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO  
DOCENTE

EL/LA REPRESENTANTE DE LA  
EMPRESA

Fdo. Rafael Saldaña Ruiz


Fdo. Francisco Piniella Corbacho

Pág.:15 / 17

VERIFICACIÓN	fw3hBLqMYbFwzjFOPcP6DJLYdAU3n8j	<a href="https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 15/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F N°.Ref: 0012080		10/07/2020 10:04:34



Código Seguro de verificación:akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificafirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	15/17
		 akZfr9vbg9WsyxCz056Eaw==	





**Anexo III  
CALENDARIO ANUAL CENTRO DOCENTE-EMPRESA**

(A cumplimentar por el responsable del seguimiento del alumnado)

Empresa: <b>Universidad de Cádiz</b>	CIF: <b>Q1132001G</b>	Alumnado: <b>Morano Páraz, María Consuelo</b>
Sede: <b>Instituto de Investigación en Vitivinicultura y Agroalimentación</b>		
Centro Educativo: <b>I.E.S. Santo Domingo</b>	Convenio nº: <b>1100862520202</b>	Ciclo formativo: <b>2º F.P.I.G.S. (Vitivinicultura)</b>
		Curso: <b>2020/2021</b>

Ref. Doc.: ConvCadmPFPBcal\_2019

Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

Cód. Docim.: 11008625

Número de jornadas totales en las empresas: 116

Días en la empresa (dual)

FCT

Ambos

En El Puerto de Santa María (Cádiz) a 09 de julio de 2020.

EL/LA DIRECTORA DEL CENTRO  
DOCENTE

Fdo. Rafael Saldaña Ruiz

EL/LA REPRESENTANTE DE LA  
EMPRESA

Fdo. Francisco Piniella Corbacho

Jornadas en la empresa	
Periodo: 2 CFGS Proyecto 19-21 Periodo de Formación en Alternancia 20-21 (8h) (20/11/20-16/04/21)	Periodo: 2 CFGS proyecto 19-21 -FCT en dos periodos - periodo 1 2020 (01/09/20-18/10/20)
Horario: 8:00 - 16:00	Horario: 8:00 - 16:00
Nº Horas: 424:00	Nº Horas: 264:00
Periodo: 2 CFGS Proyecto 19-21-FCT en dos periodos- periodo 2 2021 (19/04/21-31/05/21)	
Horario: 9:00 - 14:00	
Nº Horas: 150:00	

VERIFICACIÓN	<a href="https://www.unidadeandalucia.es/educacion/verificafirma/">https://www.unidadeandalucia.es/educacion/verificafirma/</a>	PÁGINA 17/17
SALDAÑA RUIZ, RAFAEL	Coord. 7G, 3F Nº Ref. 0012080	10/07/2020 10:04:34

Código Seguro de verificación: ak&Ex9vbg9WeyrCz056Eaw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://verificarfirma.uca.es">https://verificarfirma.uca.es</a>			
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2008, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	FRANCISCO PINIELLA CORBACHO	FECHA	02/09/2020
ID, FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	17/17



ak&Ex9vbg9WeyrCz056Eaw==

