

## ¿Qué es el Sistema Nacional de Garantía Juvenil?

Es una estrategia promovida desde la Unión Europea que persigue reducir al máximo la cantidad de jóvenes en desempleo.

## ¿Qué se necesita para entrar en la Garantía Juvenil?

- Tener entre 16 y 30 años.
- Ser ciudadano de la Unión Europea.
- Estar empadronado en alguna localidad de España.
- No estar trabajando ni estudiando actualmente.
- Presentar una solicitud de entrada al Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

## ¿Qué te ofrecemos en el IESO Tomás de la Fuente Jurado?

Un curso enfocado a la adquisición de la cualificación profesional más demandada en la actualidad por las empresas alimentarias (bodegas, almazaras, queserías, cárnicas, etc.) de nuestro entorno.

Nosotros te tramitamos el papeleo y tú solo te encargas de conseguir una cualificación profesional que ya es esencial para trabajar en las empresas clave más modernas de nuestro entorno.

### ¿Sabías que...?

Según el Instituto Nacional de Estadística, los trabajadores sin graduado en ESO sufren un paro mayor al 40%, mientras que los que tienen cualificación profesional básica o media no tienen nunca más de un 10% de paro.



# Curso de Cualificación Profesional en Industrias Alimentarias

“Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria (INA172\_1)”

*¡No te quedes con ninguna duda!*



I.E.S.O. TOMÁS DE LA FUENTE JURADO

I.E.S.O. “Tomás de la Fuente Jurado”

C/ Profesor Tierno Galvan, s/n  
16670 El Provencio (Cuenca)

Teléfono: 967165808

Fax: 967165809

E-mail: 16009283.ieso@edu.jccm.es

Web: <http://ies-tomasdelafuentejurado.centros.castillalamancha.es>

Twitter e Instagram: @IESOProvencio

Curso subvencionado  
y promovido por:

SISTEMA NACIONAL DE  
**GARANTÍA  
JUVENIL**



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

## Qué necesitas saber del Curso de Cualificación Profesional en Industrias Alimentarias

### Antes de empezar el curso:

- Rellena el **impreso de matrícula**.
- Rellena el **impreso de inscripción** en el registro del Plan Nacional de Garantía Juvenil.
- Facilitanos tu **tarjeta de demandante de empleo**.

### Durante el curso:

- El curso durará **de noviembre 2019 a junio 2020**.
- Tendrás **prácticas** en las mejores empresas alimentarias de nuestra zona.

### Al finalizar el curso:

- Podrás solicitar una **dotación económica** que puede alcanzar los 1000 €, según tu aprovechamiento del curso.
- Podrás **convalidar por la Certificación Profesional** en las Oficinas de Empleo.
- Y si tienes más de 22 años, podrás **convalidar por una FP Básica**, título equiparable al Graduado en ESO.

## Curso de Cualificación Profesional en Industrias Alimentarias “Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria (INA172\_1)”

Este curso se compone de 4 módulos profesionales:

- Operaciones auxiliares en la industria alimentaria (código 3133, 190 horas lectivas): Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas y Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- Elaboración de productos alimentarios (código 3134, 255 horas lectivas): Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- Operaciones auxiliares de almacenaje (código 3070, 130 horas lectivas): Manipular cargas con carretillas elevadoras
- Formación en centros de trabajo (código 3137, 100 horas).

El curso se imparte a lo largo de 23 semanas, entre noviembre de 2019 y junio de 2020, a razón de 25 horas lectivas (teóricas, se imparten en el Instituto) y 4 horas de prácticas (“Formación en centros de trabajo”, en las empresas) cada semana.

El profesorado forma parte del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, especialidad “Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios” u “Operaciones de proceso”.

Las prácticas:

- Se realizan en grupos reducidos, para asegurar una atención individualizada a los alumnos por parte de los trabajadores-tutores de las empresas.
- Se hacen en la mayor cantidad y variedad posible de empresas alimentarias.
- Contarán con el apoyo de un profesor que actuará como profesor-tutor de las prácticas.

Nuestros profesores os orientarán, hacia el final del curso, sobre los pasos a dar para conseguir tanto la dotación económica como las convalidaciones en Empleo y Educación.

**Fecha orientativa de comienzo: 18 de noviembre de 2019.**