











Acredita Tu experiencia laboral

Industrias derivadas de la uva y del vino













¿Cuál es el **objetivo** de este procedimiento?

- Acreditar las competencias profesionales adquiridas a través de:
 - Experiencia laboral
 - Vías no formales de formación (formación no conducente a una acreditación oficial)
- Obtener, al menos, un certificado de profesionalidad.













Certificado de profesionalidad















¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con la realización de las operaciones de apoyo en los procesos productivos de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares, elaboración y conservación de productos alimentarios, envasado y empaquetado de los mismos, así como con el manejo de carretillas y dispositivos de transporte interno de mercancías, cumpliendo la normativa aplicable.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE













¿Qué cualificación se convoca?

CUALIFICACIÓN

INA240_3: Industrias derivadas de la uva y del vino













¿Qué requisitos se deben tener para participar?

- **1. REQUISITOS DE NACIONALIDAD o RESIDENCIA:** Poseer nacionalidad española, o el certificado de registro de ciudadanía comunitaria, la tarjeta de familiar de ciudadano/a de la Unión, ser titular de una autorización de residencia o, de residencia y trabajo en España en vigor.
- 2. REQUISITOS DE EDAD: Tener 20 años cumplidos en el momento de realizar la inscripción.
- 3. REQUISITOS DE FORMACIÓN Y/O EXPERIENCIA: Tener experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias que se quieren acreditar.
 - <u>Experiencia laboral</u>: al menos **3 años**, con un mínimo de **2.000 h**. trabajadas en total, en los últimos 15 años
 - o bien Formación: Justificar al menos 300 h. en los últimos 10 años.













No puedes participar en el procedimiento si...

Tienes o el **certificado de profesionalidad** o el **Título de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducentes a su obtención:

| Certificado de Profesionalidad | Industrias derivadas de la uva y del vino | |
|-----------------------------------|---|--|
| Título FP | Técnico Superior en Vitivinicultura | |













¿Dónde te puedes informar personalmente?

- ✓ **INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** En los centros relacionados en el **Anexo V** de la Orden de convocatoria; en general, en Delegaciones provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo, Oficinas de Empleo.
- ✓ En el siguiente enlace <u>pop.jccm.es</u> se puede consultar toda la información sobre la convocatoria y los siguientes documentos:
 - ✓ INFORMACIÓN BÁSICA: para obtener una información general resumida sobre el procedimiento.
 - ✓ PREGUNTAS FRECUENTES: respuestas a las consultas más frecuentes en relación con el procedimiento.













Si cumplo los requisitos ¿Qué debo hacer?

Las solicitudes junto con la documentación necesaria se podrá presentar de manera:

a) Presencial:

- Red de Oficinas Emplea.
- Delegaciones Provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.
- En cualquiera de los registros y por los medios previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 01 de octubre.

b) <u>Telemática (es necesario Certificado Digital/DNI electrónico). Es una solicitud</u> genérica:

Deberá aportar toda la documentación requerida digitalizada.

El plazo de presentación de solicitudes es permanente.













¿Cómo acredito mi experiencia laboral?

<u>Trabajadores por cuenta ajena</u>:

- **Certificado de empresa** con indicación de los puestos de trabajo ejercidos y funciones realizadas (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y siguiendo el modelo del* Anexo IV) o
- **Contrato de trabajo** en el que se especifiquen las funciones desarrolladas

<u>Trabajadores por cuenta propia (autónomos):</u>

- Descripción de la actividad desarrollada e intervalos de tiempo en los que se ha desarrollado la misma (debe coincidir con las fechas de la vida laboral y el epígrafe debe ser el correspondiente a dicha actividad). La descripción se realiza en el anexo de solicitud (Anexo II)













¿Cómo acredito mi formación?

Certificación (o diploma) de la entidad de formación en el que consten los contenidos, las horas y las fechas de realización.

-La formación debe estar <u>directamente relacionada</u> con las unidades de competencia de la cualificación (*p.ej. no son válidos cursos de prevención de riesgos laborales generales, deben hacer referencia a los trabajos relacionados con la cualificación*).













¿Cuándo sabrás si estás admitido/a?

Una vez recibida y valorada tu solicitud puede que sea admitida o que haya que subsanar la misma:

- En el caso de que haya que <u>subsanar</u> la misma, recibirás una notificación indicándote la forma de hacerlo en el plazo de <u>10 días</u>.
 En el caso de <u>no subsanar</u> o de que se compruebe que <u>no cumples los requisitos</u> con la documentación aportada, la solicitud será excluida del proceso.
- En el caso de que <u>cumplas los requisitos</u>, se asignara un **asesor/a** que **te informará** de todo el proceso a seguir.













¿Qué fases componen el procedimiento?

- <u>1ª Fase</u>. <u>Asesoramiento</u>; un equipo de asesores/as te acompañarán y aconsejarán, para que tengas más posibilidades de éxito en la siguiente fase.
- <u>2ª Fase</u>. <u>Evaluación</u>; en la que podrás demostrar las competencias profesionales por las que pediste la acreditación.
- <u>3º Fase</u>. <u>Acreditación de la competencia</u>; una vez superada la fase anterior se te entregará, si procede, una acreditación de las Unidades de Competencia reconocidas













¿Hay que abonar alguna Tasa para participar en el procedimiento de acreditación de competencias?

- ✓EN EL MOMENTO DE PRESENTAR LA SOLICITUD **NO SE PAGA** TASA.
- ✓SÓLO DEBEN ABONAR TASAS LAS PERSONAS QUE RESULTEN SELECCIONADAS:
- 1.- <u>TASA DE ASESORAMIENTO</u>: 25,07 €, que se deberá entregar cuando se asista a la primera sesión de asesoramiento.
- 2.- TASA DE EVALUACIÓN: 12,53 € por cada UC que se solicite evaluar, a pagar en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la recepción del informe de asesoramiento. Se recomienda solicitar sólo aquellas Unidades para las que se cuente con informe favorable del asesor/a.

LAS PERSONAS EN SITUACIÓN LEGAL DE DESEMPLEO EN EL MOMENTO DE ABONAR LA TASA ESTÁN EXENTAS DE SU PAGO (INSCRITAS COMO DESEMPLEADAS EN UNA OFICINA DE EMPLEO)













¿Qué ventajas puede proporcionarte la participación en Acredita?

- ✓ Te puede facilitar la obtención de un certificado de profesionalidad o título de formación profesional.
- ✓ **Reconocer tu experiencia laboral** y la formación adquirida por vías no formales, mediante una acreditación oficial.
- ✓ Si estás desempleado/a, puedes **aumentar tus posibilidades** de encontrar un empleo.
- ✓ Facilitar tu formación a lo largo de la vida.
- ✓ **Conocer** mejor cuáles son las **competencias profesionales** que posees con relación a tu cualificación y puesto de trabajo.
- ✓ Podrás mejorar en tu profesión.













¿Qué Unidades de Competencia puedes acreditar?

| CÓDIGO. | Denominación de la Unidad de Competencia | |
|----------|--|--|
| UC0556_3 | Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización. | |
| UC0557_3 | Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. | |
| UC0558_3 | Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria. | |
| UC0768_3 | Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados. | |
| UC0314_2 | Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas. | |
| UC0769_3 | Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro. | |

Puedes solicitar la acreditación de una o más de las unidades de competencia.













¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

Si obtienes la acreditación de <u>todas las Unidades de Competencia</u> que componen la cualificación, podrás solicitar a la Administración Laboral competente, el **Certificado de Profesionalidad** de:

INA240 INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO.

Si <u>no obtienes la acreditación de todas las unidades de competencia</u> que componen la cualificación, para poder obtener el certificado de profesionalidad deberás cursar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia no reconocidas en los **centros acreditados** por la administración laboral.













¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar módulos profesionales** del ciclo de formación profesional de grado superior de <u>Técnico de Vitivinicultura</u>, según la siguiente tabla:

| Unidades de Competanda acreditadas | Módules profesionales convalidables | Unidades de Competencia acreditadas | Modulos profesionales convalidables |
|--|---|--|-------------------------------------|
| UC0040_3: Programar la puesta a punto de instala- ciones y maquinaria vitivi- nícola. | 0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado. | UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria. | |
| UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización. | alimentaria. | UC0768_3: Desarrollar los pro- cesos y controlar la elabora- ción de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados. | das. |
| | | UC0314_2: Controlar el pro- ceso de envasado y acon- dicionamiento de bebidas. | |
| UC0557_3: Programar y ges- tionar la producción en la industria alimentaria. | 0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado. | UC0769_3: Aplicar la legisla- ción de productos vitiviníco- las y sus derivados y gestio- nar los libros registro. | |

- •Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y estar matriculado.
- •Más información sobre este título en:

Técnico Superior en Vitivinicultura - TodoFP | Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes













Acredita

Tu experiencia laboral



Muchas gracias

Consejería de Educación, Cultura y Deportes Consejería de Economía, Empresas y Empleo