

CICLOS FORMATIVOS

ELABORACIÓN DE ACEITES
DE OLIVA Y VINO
grado medio



01 CARACTERÍSTICAS

TÍTULO: Técnico en Elaboración de Aceites de Oliva y Vino.

PERFIL PROFESIONAL: Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

DURACIÓN: 2.000 Horas.


Dos cursos académicos. En el segundo curso se realizará un cuatrimestre de formación en Centros de Trabajo.

02 ÁREAS QUE COMPRENDE

PRIMER CURSO:

- o Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. 7 horas
- o Extracción de aceites de oliva. 6 horas
- o Elaboración de vinos. 9 horas
- o Principios de mantenimiento electromecánico. 3 horas
- o Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 2 horas
- o Formación y Orientación Laboral 3 horas

SEGUNDO CURSO:

- o Acondicionamiento de aceites de oliva. 8 horas
 - o Elaboración de otras bebidas y derivados. 9 horas
 - o Análisis sensorial. 4 horas
 - o Venta y comercialización de productos alimentarios. 3 horas
 - o Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 3 horas
 - o Empresa e iniciativa emprendedora 3 horas
 - o Formación en Centros de Trabajo 400 horas
- 



03 MODO DE ACCESO


Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria, Técnico de Formación Profesional.

PRUEBA DE ACCESO

Tener 17 años de edad, o cumplirlos en el año natural de realización de la prueba.

La prueba es común para todos los Ciclos Formativos y su contenido atenderá los aspectos sociocultural y científico - tecnológico de la Educación Secundaria Obligatoria.

04 SALIDAS PROFESIONALES



Este técnico ejerce su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada. Se integra en equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- o Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- o Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
- o Recepcionista de materias primas.
- o Operador de sección de embotellado y/o envasado.
- o Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- o Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- o Comercial de almazaras y bodegas.