

CURSO 2017/2018

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO

ACEITES DE OLIVA

Y VINOS

FORMACIÓN
DUAL

I.E.S. FEDERICO GARCÍA LORCA

LA PUEBLA DE CAZALLA





Competencia General

Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas, de acuerdo a 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.



¿Qué voy a aprender y hacer?

Este profesional será capaz de:

- Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar las operaciones de acabado y estabilización.
- Controlar las fermentaciones.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Regular los equipos de producción.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.



Duración

2000 h. - Mínimo 33% de horas de formación DUAL en la empresa.



Plan de Formación

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

1º CURSO

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas
- Extracción de aceite de oliva.
- Elaboración de vinos.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Formación y orientación laboral.
- Análisis sensorial.

2º CURSO

- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Principios de mantenimiento electromecánico.
- Acondicionamiento de aceites de oliva.
- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- Venta y comercialización de productos alimentarios.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



Al finalizar mis estudios, ¿Qué puedo hacer?

Trabajar

En la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas, con tecnología tradicional o avanzada como:

- **Bodeguero,**
- **Maestro de Almazaras,**
- **Auxiliar de almazaras y bodegas**
- **Comercial de almazaras y bodegas**
- **Auxiliar de Laboratorio**
- **Control de Calidad**

Seguir estudiando

Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio.
El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

MÁS INFO

www.ieslorcalapuebla.es



Excmo. Ayto.
La Puebla de Cazalla

