

IES FEDERICO GARCÍA LORCA

LA PUEBLA DE CAZALLA- SEVILLA





ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Modalidad Dual



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 a 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.



¿Qué voy a aprender y a hacer?



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.

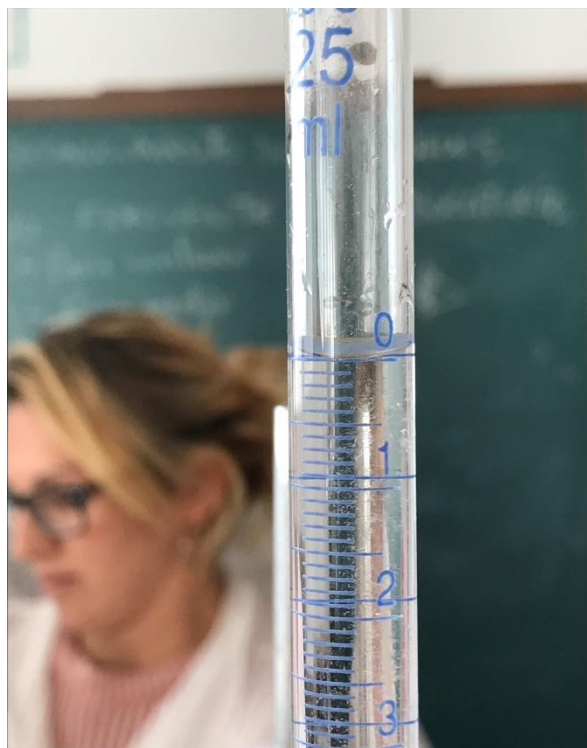




Duración



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





Plan de formación



Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

Primer curso

1. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas
2. Extracción de aceite de oliva.
3. Elaboración de vinos.
4. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
5. Formación y orientación laboral.
6. Análisis sensorial.
7. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.



Plan de formación



Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

Segundo curso

1. Principios de mantenimiento electromecánico.
2. Acondicionamiento de aceites de oliva.
3. Elaboración de otras bebidas y derivados.
4. Venta y comercialización de productos alimentarios.
5. Empresa e iniciativa emprendedora.
6. 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 Formativo de Grado Medio.
- Un Ciclo de Grado Superior.





Empresas colaboradoras



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



La Puebla de Cazalla - Morón de la Frontera - Osuna - Almargen

C.F.G.M. ACEITES DE OLIVA Y VINOS – MODALIDAD DUAL