



TODA LA INFORMACIÓN

IES FEDERIDO GARCÍA LORCA

TLF: 955 967 951

www.ieslorcalapuebla.es



Ciclo Formativo Grado Medio Técnico ACEITES DE OLIVA

Y VINOS

MODALIDAD
DUAL



I.E.S. FEDERICO GARCÍA LORCA LA PUEBLA DE CAZALLA

FPA FORMACIÓN PROFESIONAL ANDALUZA



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



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional



Excmo. Ayto.
La Puebla de Cazalla



OLEAND
MANZANILLA OLIVE



agolives
ACEITUNAS GUADALQUIVIR



FPA FORMACIÓN PROFESIONAL ANDALUZA



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



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional



Excmo. Ayto.
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 25% de horas de formación DUAL en la empresa.



Plan de Formación

1º CURSO

- 1.- Materias Primas y Productos en la Industria Oleícola, Vinícola y de otras Bebidas.
- 2.- Extracción de Aceite de Oliva.
- 3.- Elaboración de Vinos.
- 4.- Análisis Sensorial.
- 5.- Operaciones y Control de almacén en la Industria Alimentaria.
- 6.- Itinerario personal para la Empleabilidad I.
- 7.- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos
- 8.- Digitalización Aplicada al Sector Productivo.
- 9.- Sostenibilidad Aplicada al Sector Productivo.

2º CURSO

- 1.- Acondicionamiento de Aceites de Oliva.
- 2.- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- 3.- Itinerario personal para la Empleabilidad II.
- 4.- Venta y Comercialización de productos alimentarios.
- 5.- Proyecto Intermodular.
- 6.- Optativa (Aderezo).
- 7.- Principios de mantenimiento electromecánico.
- 8.- Inglés Profesional.



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.
OTRO CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR.
EL BACHILLERATO EN CUALQUIERA DE SUS MODALIDADES.