



TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS
 CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

¿Qué competencia profesional se Adquiere con este ciclo?

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.
 Nivel Básico Prevención Riesgos laborales.
 Carné Manipulador Alimentos

¿Cómo se accede?

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título Profesional Básico (FP Básica).
- Título de Técnico o de Técnico Auxiliar.
- Tener superada la prueba de acceso a Grado Medio o Superior.
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

¿A qué estudios superiores da acceso?

- Bachillerato.
- Ciclos Formativos de Grado Superior de la misma familia profesional
- Ciclos Formativos de Grado Superior de otra familia profesional, mediante prueba de acceso con 19 años.

¿Para qué sirve en el mundo laboral?

Trabajar en la industria de la elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas, con tecnología tradicional y avanzada: bodeguero, maestro de almazara, auxiliar en almazaras y bodegas y comercial de almazaras y bodegas.

¿Cuánto tiempo dura esta formación?

Las 2000 horas de duración están distribuidas en dos cursos escolares. El primer curso y el segundo y tercer trimestre del segundo curso son completos de formación en el Instituto. El primer trimestre del segundo curso se desarrolla la Formación en Centros de Trabajo

Módulos que se imparten
Orden de 15 de octubre de 2009
Boja nº 220 de 11 de noviembre de 2009

MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales	
		1º	2º
Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	192	6	
Extracción de aceites de oliva	192	6	
Elaboración de vinos	256	8	
Principios de mantenimiento electromecánico.	63		3
Acondicionamiento de aceites de oliva	168		8
Elaboración de otras bebidas y derivados	189		9
Análisis sensorial	96	3	
Venta y comercialización de productos alimentarios	63		3
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	96	2	
Empresa e iniciativa emprendedora	84		4
Formación y Orientación Laboral	96	3	
Formación en centros de trabajo	410		
Horas de libre configuración	63		3
TOTALES	2000	30	30

OFERTA EDUCATIVA EN EL INSTITUTO "EMILIO CANALEJO OLMEDA"

1. EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.
2. FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA.
3. FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
4. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE CARROCEÍA
5. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS.
6. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ELECTROMECÁNICA DE VEHÍCULOS AUTOMÓVILES.
7. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMÁTICAS.
8. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA.
9. BACHILLERATO DE CIENCIAS.
10. BACHILLERATO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES.
11. BACHILLERATO DE ARTES PLÁSTICAS.
12. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.
13. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
14. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ANIMACIÓN DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS.

I.E.S. "EMILIO CANALEJO OLMEDA"

Avda. del Trabajo nº 24. 14550 – MONTILLA (CÓRDOBA)
 Tfno. 957 69 99 41 – Fax. 957 69 99 46

Correo Electrónico: 14004828.edu@juntadeandalucia.es y consultar otros correos en página web
 Web: www.ieseco.es

