

QUÉ ES LA FP DUAL

La FP Dual es una modalidad de FP en la que el alumno alterna su formación entre el centro educativo y la empresa.

VENTAJAS DE LA FP DUAL

- Aprendes en el centro educativo y a la vez, desde el primer curso, te formas en una empresa del sector para conocer de primera mano la profesión.
- Durante la estancia en la empresa, estarás dado de alta en la Seguridad Social y podrás recibir una remuneración o beca por parte de la empresa.
- Recibes una formación adaptada a la realidad empresarial y al mundo laboral actual.
- Obtienes un título oficial de técnico o técnico superior y un certificado con las empresas en las que te has formado y las horas totales que has realizado que te servirá como experiencia laboral para incluir en el currículum.

La FP Dual contribuye al relevo intergeneracional y al rejuvenecimiento de 2 sectores, el del aceite y el del vino, predominantes en nuestro entorno, muy ligados a la tradición. Y que demandan personal cualificado.

FORMACIÓN Y PRÁCTICAS EN IMPORTANTES EMPRESAS DE LOS SECTORES RELACIONADOS CON NUESTROS CICLOS PRÁCTICAS EN EL EXTRANJERO (Erasmus+)

ENSEÑANZA GRATUITA

INSCRIPCIONES EN EL PORTAL DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA O EN EL I.E.S

(Plazos de inscripción de los ciclos: del 15 al 30 de junio)



**I.E.S.
EMILIO
CANALEJO
OLMEDA**

Para más información:

alimentariaieseco@gmail.com

Avda. del Trabajo, 24 14550 MONTILLA (Córdoba)

Tlfo.: 957 699 941 - Fax: 957 699 946

www.ieseco.es



**I.E.S.
EMILIO
CANALEJO
OLMEDA**



**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR
VITIVINICULTURA DUAL**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO
ACEITES DE OLIVA Y VINOS DUAL**

Información sobre FP DUAL en todofp.es

Síguenos en:  [elvinounemasqueelwifi](https://www.instagram.com/elvinounemasqueelwifi)



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo

TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA



CONDICIONES DE ACCESO: Consultar en todofp.es

FORMACIÓN DE 2000 h de la cuales más de 700 h son en empresas (2 cursos académicos)

PRIMER CURSO

- Viticultura. 160 h
- Vinificaciones. 224 h
- Procesos bioquímicos. 160 h
- Análisis enológico. 224 h
- Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. 96 h
- Formación y orientación laboral. 96 h

SEGUNDO CURSO

- Estabilización, crianza y envasado. 147 h
- Industrias derivadas. 105 h
- Cata y cultura vitivinícola. 63 h
- Comercialización y logística en la industria alimentaria. 84 h
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 84 h
- Proyecto en la industria vitivinícola. 40 h
- Empresa e iniciativa emprendedora. 84 h
- Horas de libre configuración. 63 h
- Formación en centros de trabajo. 370 h

Al finalizar mis estudios puedo trabajar como:

- Técnico vitivinícola.
- Encargado de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.
- Supervisor de columnas de destilación y concentración.
- Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
- Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnico en análisis sensorial.

Seguir estudiando:

Un Grado Universitario, según requisitos establecidos por la normativa vigente
Se convalidan 63 créditos del Grado de Enología de la UCO

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS



CONDICIONES DE ACCESO: Consultar en todofp.es

FORMACIÓN DE 2000 h de la cuales más de 700 h son en empresas (2 cursos académicos)

PRIMER CURSO

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. 192 h
- Extracción de aceites de oliva. 192 h
- Elaboración de vinos. 256 h
- Análisis sensorial. 96 h
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 64 h
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 64 h
- Formación y orientación laboral. 96 h

SEGUNDO CURSO

- Acondicionamiento de aceites de oliva. 168 h
- Elaboración de otras bebidas y derivados 189 h
- Venta y comercialización de productos alimentarios. 63 h
- Principios de mantenimiento electromecánico. 63 h
- Horas de libre configuración. 63 h
- Empresa e iniciativa emprendedora 84 h.
- Formación en centros de trabajo. 410 h

Al finalizar mis estudios puedo trabajar como:

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

Seguir estudiando:

- Un ciclo formativo de grado superior según la normativa vigente.
- Bachillerato