

Este profesional será capaz de:

Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con 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. Puede ejercer su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Plan de estudios:

<i>Módulos profesionales</i>		<i>Horas curriculares</i>	<i>Curso 1º</i>	<i>Curso 2º</i>
<i>Clave</i>	<i>Denominación</i>			
01	Extracción de aceites de oliva	170	5	
02	Elaboración de vinos	310	9	
03	Formación y orientación laboral	90	3	
04	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	270	8	
05	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2	
06	Principios de mantenimiento electromecánico	90	3	
07	Acondicionamiento de aceites de oliva	140		7
08	Análisis sensorial	65		3
09	Elaboración de otras bebidas y derivados	190		9
10	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
11	Inglés técnico para grado medio	40		2
12	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65		3
13	Venta y comercialización de productos alimentarios	65		3
14	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Bachiller Superior
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio.
- Haber superado los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente con un máximo, en conjunto, de dos materias pendientes.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Reunir alguno de los requisitos que permiten el acceso a los ciclos formativos de grado superior.

Acceso mediante prueba:

Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

Cualquiera de las modalidades de Bachillerato

Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

R.D. 1798/2008, de 3 de noviembre (B.O.E. 25/11/2008).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 53/2009. (B.O.C.M. 22/05/2009).

Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Técnico Superior en Vitivinicultura.
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ Obtención de aceites de oliva. (R.D. 295/2004, de 20 de febrero).
- ❖ Elaboración de vinos y licores. (R.D. 1228/2006, de 27 de octubre).