

	ACEITES DE OLIVA Y VINOS	INA02M GRADO MEDIO
--	---------------------------------	---

Título: Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Medio

Código: INA02M

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título consiste en 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.

Entorno profesional

Este técnico ejerce 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. Se integra en equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.*
- *Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.*
- *Recepcionista de materias primas.*
- *Operador de sección de embotellado y/o envasado.*
- *Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.*
- *Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.*
- *Comercial de almazaras y bodegas*



ACEITES DE OLIVA Y VINOS

INA02M

GRADO
MEDIO

Plan de formación

Primer curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	66
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0316	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	7	231
0317	Extracción de aceites de oliva	6	198
0318	Elaboración de vinos	10	330
0322	Formación y orientación laboral	3	99

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0116	Principios de mantenimiento electromecánico	5	105
0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	3	63
0319	Acondicionamiento de aceites de oliva	5	105
0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	8	168
0321	Análisis sensorial	6	126
0323	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0324	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
BURGOS	LA AGUILERA	SAN GABRIEL	Concertado	CTRA. DE LA AGUILERA, KM 6,5	947 54 5006
LEÓN	CAMPONARAYA	LA INMACULADA	Concertado	AVDA. ESCUELA UNIVERSITARIA S/N	987 46 3125
VALLADOLID	CASTROMONTE	CIFP SAN RAFAEL DE LA SANTA ESPINA	Público	C/ LA SANTA ESPINA	983 56 5064

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1798/2008, de 3 de noviembre (BOE de 25 de noviembre)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 71/2009, de 24 de septiembre (BOCyL de 30 de septiembre)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial