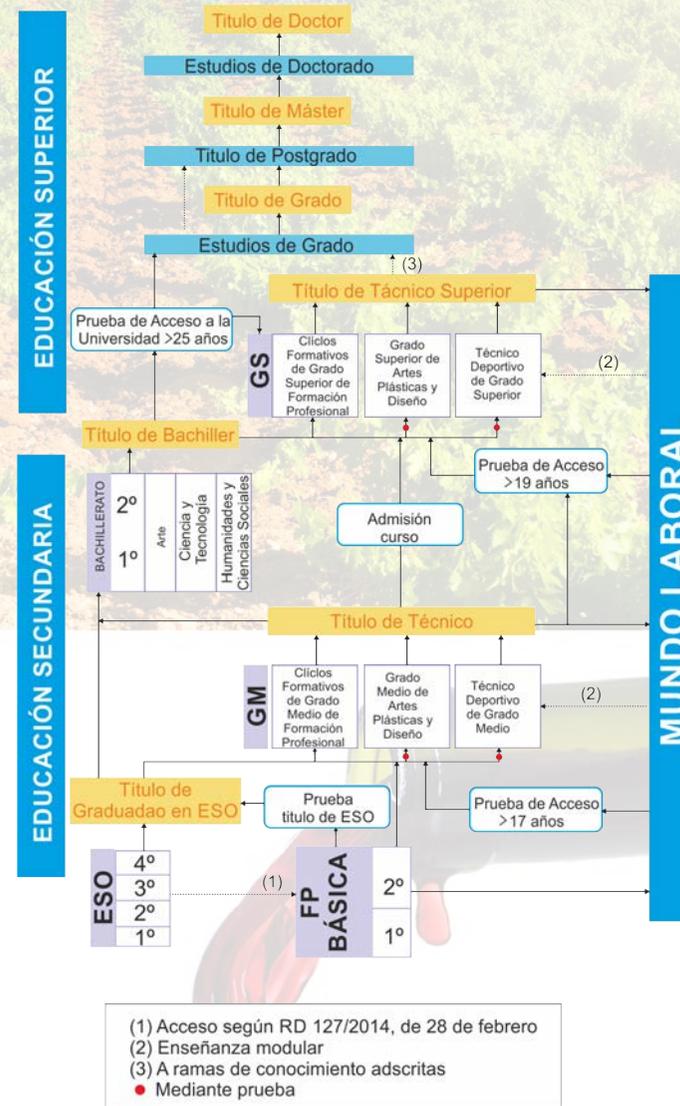




CURSO	LISTADO DE MÓDULOS	HORAS
1	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	170
1	Extracción de aceites de oliva.	200
1	Elaboración de vinos.	265
1	Principios de mantenimiento electromecánico.	95
1	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	65
1	Formación y orientación laboral.	90
1	Inglés técnico para aceites de oliva y vinos.	90
2	Acondicionamiento de aceites de oliva.	165
2	Elaboración de otras bebidas y derivados.	185
2	Análisis sensorial.	85
2	Venta y comercialización de productos alimentarios.	65
2	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	65
2	Empresa e iniciativa emprendedora.	60
2	Formación en centros de trabajo.	400

## EL SISTEMA EDUCATIVO



## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

# ACEITES DE OLIVA Y VINOS



### Información

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla  
 Ingeniero La Cierva, s/n  
 Tlf: 968 78 09 12 Fax: 968 78 30 11

<https://www.facebook.com/centrointegradojumilla/>  
 cifeajumilla@carm.es

www.sftt.es

Fuente: Servicio de F. y TT

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla



Región de Murcia  
 Consejería de Agua, Agricultura,  
 Ganadería y Pesca

## OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Con fines de orientación profesional y a título de ejemplo, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones y puestos de trabajo que pueden ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

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.

---

## 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.



## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CICLO FORMATIVO

ACEITE DE OLIVA Y VINO

Grado Medio - 2.000 horas

Decreto Titulo	RD	1798/2008
	BOE	25-11-2008

Decreto Currículo	OD	14/03/2012
	BORM	23-03-2012

## 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.