

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.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Plan de estudios:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS						
Ciclo Formativo: Aceites de Oliva y Vinos						
Grado: Medio			Duración: 2000 horas		Código: INAM02	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0317	Extracción de aceites de oliva	170	5		
02	0318	Elaboración de vinos	310	9		
03	0322	Formación y orientación laboral	90	3		
04	0316	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	270	8		
05	0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2		
06	0116	Principios de mantenimiento electromecánico	90	3		
07	0319	Acondicionamiento de aceites de oliva	140		7	
08	0321	Análisis sensorial	65		3	
09	0320	Elaboración de otras bebidas y derivados	190		9	
10	0323	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
11	CM13	Inglés técnico para grado medio	40		2	
12	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65		3	
13	0146	Venta y comercialización de productos alimentarios	65		3	
14	0324	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:
Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre (BOE 25.11.2008)

Currículo de la Comunidad de Madrid:
Decreto 53/2009, de 7 de mayo (BOCM 22.05.2009)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería
- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
- Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería
- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

❖ **Obtención de aceites de oliva INA 013_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero) que comprende las siguientes unidades de competencia:**

- UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
- UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

❖ **Elaboración de vinos y licores INA 174_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**

- UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
- UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
- UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
- UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
- UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.