



2013/2014

**TÉCNICO EN ACEITE DE OLIVA Y VINOS**  
 CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

**¿Qué competencia profesional se Adquiere con este ciclo?**

Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad. Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva. Elaborar destilados y bebidas espirituosas. Realizar las operaciones de acabado y estabilización. Controlar las fermentaciones. Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares. Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados. Regular los equipos de producción. Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

**¿Cómo se accede?**

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Tener superada la prueba de acceso a Grado Medio o Superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Estar en situación de demanda de empleo.

**¿A qué estudios superiores da acceso?**

- Bachillerato.
- Ciclos Formativos de Grado Superior de la misma familia profesional mediante pruebas de acceso (con 18 años).
- A otra familia profesional mediante prueba de acceso con 19 años.

**¿Para qué sirve en el mundo laboral?**

Trabajar en la industria de la elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas, con tecnología tradicional y avanzada: bodeguero, maestro de almazara, auxiliar en almazaras y bodegas y comercial de almazaras y bodegas.

**¿Cuánto tiempo dura esta formación?**

Las 2000 horas de duración están distribuidas en dos cursos escolares. El primer curso y los dos trimestres primeros del segundo curso son completos de formación en el Instituto. En el tercer trimestre del segundo curso se desarrolla la Formación en Centros de Trabajo

**Módulos que se imparten**  
**Orden de 15 de octubre de 2009**  
**Boja nº 220 de 11 de noviembre de 2009**

MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales	
		1º	2º
Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	192	6	
Extracción de aceites de oliva	192	6	
Elaboración de vinos	256	8	
Principios de mantenimiento electromecánico.	63		3
Acondicionamiento de aceites de oliva	168		8
Elaboración de otras bebidas y derivados	189		9
Análisis sensorial	96	3	
Venta y comercialización de productos alimentarios	63		3
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2	
Seguridad e higiene en la manipulación	96	2	
Empresa e iniciativa emprendedora	84		4
Formación y Orientación Laboral	96	3	
Formación en centros de trabajo	410		
Horas de libre configuración	63		3
<b>TOTALES</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**OFERTA EDUCATIVA EN EL INSTITUTO "EMILIO CANALEJO OLMEDA"**

- |   |   |
|---|---|
| 1. EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.                                      | 7. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA.                               |
| 2. PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL.                        | 8. BACHILLERATO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA.   |
| 3. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE CARROCEÍA                               | 9. BACHILLERATO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES.                                     |
| 4. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS.               | 10. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.                               |
| 5. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ELECTROMECÁNICA DE VEHÍCULOS            | 11. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.                     |
| 6. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMÁTICAS. | 12. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ANIMACIÓN DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS. |

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

Avda. de la Constitución nº 18. 14550 – MONTILLA (CÓRDOBA)  
 Tfno. 957 69 99 41 – Fax. 957 69 99 46

Correo Electrónico: [14004828.edu@juntadeandalucia.es](mailto:14004828.edu@juntadeandalucia.es) y consultar otros correos en página web  
 Web: [www.iesemillocanalejo.com](http://www.iesemillocanalejo.com)



JUNTA DE ANDALUCÍA

Oferta Educativa 2013/2014

