

ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS

Duración del estudio:

2.000 horas.

Condiciones de acceso:

- ✓ Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- ✓ Título de Técnico o de Técnico Auxiliar.
- ✓ Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- ✓ Otra forma de acceder consiste en superar una prueba de acceso al Ciclo Formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 17 años en el año en que se realiza la prueba.



- ✓ Elaboración de vinos.
- ✓ Principios de mantenimiento electromecánico.
- ✓ Acondicionamiento de aceites de oliva.
- ✓ Elaboración de otras bebidas y derivados.
- ✓ Análisis sensorial.
- ✓ Venta y comercialización de productos alimentarios.
- ✓ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- ✓ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ✓ Formación y orientación laboral.
- ✓ Empresa e iniciativa emprendedora.
- ✓ Formación en centros de trabajo.

¿Qué voy a aprender y hacer?:

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.

¿Cuáles con las salidas profesionales?:

- ✓ Bodeguero.
- ✓ Maestro de almazara.
- ✓ Auxiliar en almazaras y bodegas.
- ✓ Comercial de almazaras y bodegas.



Plan de formación:

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo son:

- ✓ Materias primas y productos de la industria oleícola, vinícola y otras bebidas.
- ✓ Extracción de aceite de oliva.

Al finalizar mis estudios ¿qué puedo hacer?:

- ✓ Trabajar:
 - En la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas con tecnología tradicional o avanzada.
- ✓ Seguir estudiando:
 - Cursos de especialización profesional.
 - La preparación para realizar la prueba de acceso a ciclos de grado superior.
 - Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
 - El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

Instalaciones:

- Residencia de estudiantes.
- Bodega experimental.
- Almazara experimental.
- Laboratorio.
- Finca de prácticas con una plantación de variedades de vid y olivo.
- Sala de cata.



INFORMACIÓN

CENTRO DE FORMACIÓN DEL MEDIO RURAL
c/ Varales, 1
06220 VILLAFRANCA DE LOS BARROS
(Badajoz)
Tfno: 924 02 82 10 Fax: 924 02 82 25

SERVICIO DE FORMACIÓN DEL MEDIO RURAL
Avda. de Portugal s/n
06800 MÉRIDA
Tfno: 924 00 22 92 Fax: 924 00 22 97
www.rurex-formacion.es

Ciclo Formativo de Grado Medio

ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS



CENTRO DE FORMACIÓN DEL MEDIO RURAL
VILLAFRANCA DE LOS BARROS (Badajoz)

INTERNADO, MATRÍCULA y ENSEÑANZA GRATUITOS