



Contacto

Tel.: 947 54 50 06
info@colegiosangabriel.es

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

ACEITES DE OLIVA Y VINOS

2.000 h.

Titulación: TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

CONCERTADO



MODO DE ACCESO

- Acceso directo:
 - ✓ Graduado en Educación Secundaria (E.S.O.)
 - ✓ Segundo de B.U.P.
 - ✓ Título de Técnico o Técnico Auxiliar.
- Mediante Prueba de Acceso. Mayores de 17 años.

COMPETENCIA PROFESIONAL

- ✓ Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas

MÓDULOS PROFESIONALES

A. MATRICULACIÓN OFERTA CURSO COMPLETO

1.620 h. en aula

380 h. en CENTRO DE TRABAJO

1º CURSO EN HORARIO DE TARDE

- ✓ Materias primas y productos en la ind. oleícola, vinícola y de otras beb.(7 h.)
- ✓ Extracción de aceites de oliva (6h.)
- ✓ Elaboración de vinos (10h.)
- ✓ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria (2h.)
- ✓ Seg. e higiene en la manip. alim. (2h.)
- ✓ Formación y orientación laboral (3h.)

2º CURSO EN HORARIO DE TARDE

- ✓ Princ. Manten. Electromecánico (5h.)
- ✓ Acondic. de aceites de oliva (5h.)
- ✓ Elab. de otras bebidas y derivados (8h.)
- ✓ Análisis sensorial (6h.)
- ✓ Venta y comercialización de productos alimentarios (3h.)

B. MATRICULACIÓN OFERTA PARCIAL

- ✓ Posibilidad de matricularte del módulo que elijas

- ✓ Clases Bilingües en Inglés

SALIDAS PROFESIONALES

- ✓ Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados
- ✓ Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva
- ✓ Auxiliar de laboratorio en bodegas y almazaras
- ✓ Auxiliar de control de calidad en bodegas y almazaras
- ✓ Operador de sección de embotellado y envasado

ACCESO A OTROS ESTUDIOS

- ✓ El alumno podrá acceder a un Ciclo Formativo de Grado Superior de la misma familia profesional

INSTALACIONES

- ✓ Bodega
- ✓ Sala de Cata
- ✓ Laboratorios
- ✓ Talleres
- ✓ Viñedo experimental
- ✓ Instalaciones deportivas

NOS CARACTERIZAMOS POR

- ✓ Enseñanza personalizada
- ✓ Transmisión de valores
- ✓ Acción tutorial
- ✓ Uso de las nuevas tecnologías
- ✓ Aprendizaje continuo

ACTIVIDADES REALIZADAS

- ✓ Visita a bodegas y otras industrias
- ✓ Elaboración de vinos
- ✓ Cata de vinos y aceites
- ✓ Prácticas de poda
- ✓ Prácticas de laboratorio
- ✓ Viaje Fin de Curso

ESTANCIAS EXTRANJERO

- ✓ Posibilidad de acoger alumnos de intercambio
- ✓ Posibilidad de estancias en el extranjero

ALTA INSERCIÓN LABORAL

