

FP!
Formación Profesional

FORMACIÓN PROFESIONAL



**NUEVO CICLO
TÉCNICO EN ELABORACIÓN
DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS**

FORMACIÓN PROFESIONAL



**TÉCNICO SUPERIOR
EN VITIVINICULTURA**

**DEPARTAMENTO INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS-ENOTECNIA**

I.E.S. JOAQUÍN COSTA DE CARIÑENA

Este ciclo, presenta una formación adaptada a la demanda de las bodegas, y pretende formar profesionales para cubrir puestos de mandos intermedios en muchos de los campos de una bodega, independientemente de su tamaño.

CONTENIDOS

2 Cursos

2000 horas

Curso	Módulos Profesionales	Unidades Formativas	Horas/Semana	Créditos Universitarios
1º	Viticultura		4	9
1º	Vinificaciones		7	13
1º	Procesos Bioquímicos		5	11
1º	Idioma	Inglés Vitivinícola 1	2	
1º	Análisis Enológico		6	11
1º	Formación y Orientación Laboral		3	5
1º	Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria		3	5
2º	Gestión de Calidad y Ambiental	Gestión de Calidad	3	7
		Gestión Ambiental	2	
2º	Cata y Cultura Vitivinícola		5	5
2º	Industrias derivadas		4	8
2º	Estabilización, Crianza y Envasado		6	9
2º	Comercialización y Logística	Comercialización	3	6
		Logística	2	
2º	Proyecto Vitivinícola			5
2º	Empresa e iniciativa emprendedora		3	4
2º	Idioma	Inglés Vitivinícola 2	2	
2º	Formación en centros		1º y 3º trim	22

ACCESO

(Flexible y con opción de Matricula Parcial: posibilidad de cursar los módulos de interés)

ACCESO A CARRERAS UNIVERSITARIAS:

Según Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, Quienes estén en posesión del título de formación profesional de Técnico Superior en Vitivinicultura, podrán acceder sin necesidad de prueba a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y además tendrán preferencia para cursar carreras de Ciencias y Ciencias de la Salud.

Este ciclo pretende formar profesionales para ocupar, entre otros, los siguientes puestos de trabajo: 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.

CONTENIDOS

2 Cursos

2000 horas

Curso	Módulos profesionales	Unidades formativas	Horas/ semana
1º	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	1. Características de materias primas, productos auxiliares y procesos 2. Técnicas de producción de la materia prima 3. Análisis y controles básicos de aceites y vinos.	9
1º	Extracción de aceites de oliva.	1. Extracción de aceite de oliva virgen 2. Separación de impurezas y tratamiento de subproductos de la aceituna	5
1º	Elaboración de vinos.	1. Maceración, fermentación alcohólica y maloláctica de los vinos 2. Estabilización, acabado y crianza de los vinos. 3. Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos	9
1º	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria		2
1º	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.		2
1º	Formación y Orientación Laboral		3
2º	Principios de mantenimiento electromecánico.	1. Mantenimiento básico en la industria Alimentaria 2. Hidroneumática para la industria del sector Alimentario. 3. Electricidad para la industria Alimentaria	5
2º	Acondicionamiento de aceites de oliva.	1. Clasificación de aceites de oliva. Refinado y almacenamiento. 2. Filtración y envasado de aceites de oliva.	6
2º	Elaboración de otras bebidas y derivados.	1. Elaboración de destilados, licores, espirituosos y vinos aromatizados 2. Elaboración de Vinagre, sidra y cerveza. 3. Envasado de vinos y otras bebidas	8
2º	Análisis sensorial.	1. Materiales y fases del análisis sensorial 2. Análisis sensorial, calidad e identificación geográfica y varietal	5
2º	Venta y comercialización de productos alimentarios.		3
2º	Empresa e Iniciativa Emprendedora		3
2º	Formación en Centros de Trabajo		410 (Total)

**Amplio Programa de actividades extraescolares
HORARIO MATUTINO o VESPERTINO, (A DETERMINAR)**



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

CICLOS FORMATIVOS DE ELABORACION DE ACEITES, VINOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS-ENOTECNIA
I.E.S. JOAQUÍN COSTA

Avda. del Ejército Español, s/n.- 50400 CARIÑENA (Zaragoza)

Infórmate llamando al 976 620 120

ciclovinos@educaragon.org - www.estudiaelvino.com

ALOJAMIENTO EN CARIÑENA: Subvencionado en parte por el Ayuntamiento.
DESPLAZAMIENTO A CARIÑENA: Subvencionado en parte por el Ayuntamiento.
BECAS subvencionadas por el CRDO Cariñena
BECAS del Ministerio de Educación
POSIBILIDAD DE QUE LOS ALUMNOS VINIFIQUEN SU PROPIA UVA Y ELABOREN SUS PROPIOS VINOS, licores, cava, etc en las instalaciones de nuestro centro

COLABORAN

