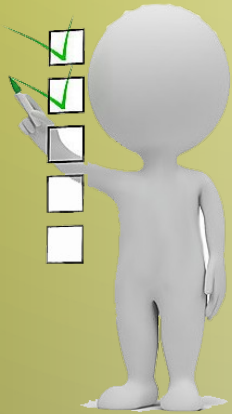


¿Cuáles son los requisitos de acceso?

Podrás acceder directamente si reúnes alguno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del Título de Graduado en ESO o nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título de FPB.
-



En caso de no cumplir ningún requisito de los anteriores podrás acceder a estos estudios mediante la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio y tener 17 años cumplidos en el año de la prueba.



Datos del IES Arico

Dirección: Calle El Viso s/n (Teguedite)

Municipio: Arico (Tenerife) C.P. 38589

email: 38011868@gobiernodecanarias.org

www.iesarico.com

Tlf: 922 768 392



Convenio de colaboración educativa



IES ARICO



Ciclo Formativo de Grado Medio de Industrias Alimentarias Aceites de Oliva y Vinos



Ciclo Formativo de Grado Medio de Industrias Alimentarias

Aceites de Oliva y Vinos

¿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.

Además, estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.



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 profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

¿Cuáles son 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 en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas
- Extracción de aceite de oliva.
- 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.

Duración del ciclo: 2000 horas