

Almazaras y bodegas

El título de Técnico en Aceites de oliva y vinos está pensado para quienes deseen trabajar enalmazaras y bodegas. Los estudios preparan para elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad establecidos.

M.S.

COMO uno de los principales productores de vino y aceite de nuestro entorno, España tiene una larga tradición en la industria vinícola y aceitera. Si quieres dedicarte a la elaboración y envasado de vinos y aceite estos son los estudios más apropiados.

El título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, establecido en el año 2008 por Real Decreto 1798, sustituye a los antiguos títulos de técnico en Elaboración de aceites y jugos, y el de técnico en Elaboración de vinos y otras bebidas, de la antigua FP, y agrupa las competencias de ambos.

Estos estudios preparan para 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, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

La industria de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas constituyen sectores de gran importancia socioeconómica integrados de forma significativa tanto en la producción

¿QUÉ SE APRENDE?

Los estudios capacitan para 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.

Este profesional será capaz de:

- 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.
 - Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
 - Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- 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.

agraria como en la industria alimentaria. Las técnicas actuales abogan por una mejora de la calidad de los productos elaborados partiendo de la calidad inicial de la materia prima; la elaboración de productos amparados en denominaciones de origen o productos ecológicos; la innovación en los procesos productivos: maquinaria, automatismos, sistemas de control, aprovechando las oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías de la

Estos titulados pueden trabajar como bodegueros, elaboradores de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.



PLAN DE ESTUDIOS

- **Duración**
- – 2.000 horas.
-
- **Plan de estudios**
- • 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.

información y de la comunicación; la implantación de sistemas automáticos que afectan directamente a la optimización de espacios, tiempos y recursos energéticos y a las tareas de almacenamiento, con el consiguiente aumento de la productividad y reducción de costes.

El plan de estudios incluye materias para poder abordar todas estas tareas.

Salidas profesionales

En cuanto a las posibilidades de incorporación al mercado laboral, este título se creó para dar respuesta a los cambios registrados en este sector, que afectan tanto a la dimensión empresarial como a la estructura interna de las distintas empresas, requiriendo personal más



También pueden trabajar como maestros de almazara, en la extracción y refinado de aceites de oliva.

especializado y cualificado, que cuente con preparación específica para cada uno de los distintos niveles jerárquicos con conocimiento exhaustivo de la normativa técnica específica para este sector (relativa a aditivos, seguridad alimentaria, APPCC, trazabilidad, normas de calidad y denominaciones de origen, entre otras), que es de obligado cumplimiento.

Estos técnicos, responden a ese perfil y sus estudios les capacitan para ejercer su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología

tradicional o avanzada. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

Estos titulados pueden trabajar como bodegueros, elaboradores de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados, como maestros de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva, recepcionistas de materias primas, operadores de sección de embotellado y/o envasado, auxiliares de laboratorio, auxiliares de control de calidad o comerciales en almazaras y bodegas. ✖

Más información

■ **Familia Profesional:** Industrias alimentarias.

■ **Título:** Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

■ **Requisitos de acceso:** Estar en posesión del título de Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior o de Técnico o de Técnico Auxiliar. Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP). Haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial (PCPI). Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio. En este caso se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba o del inicio del curso de acceso. Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba). Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.