

**Este profesional será capaz de:**

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.

**Duración:**

2000 horas: 2 cursos académicos, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

**Normativa:** [Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre.](#) [Decreto 53/2009, de 7 de mayo.](#)

**Plan de estudios**

| Familia profesional: <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b> |   |                                |                                |                                |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Ciclo Formativo: <b>ACEITES DE OLIVA Y VINOS</b>    |   |                                |                                |                                |
| Grado: <b>Medio</b>                                 |   | Duración: <b>2000 horas</b>    |                                | Código: <b>INAM02</b>          |
| MÓDULOS PROFESIONALES                               |   |                                |                                | CENTRO EDUCATIVO               |
| Código  | Denominación  | Duración del currículo (horas) | Curso 1º                       | Curso 2º                       |
|   |   |                                | 3 trimestres (horas semanales) | 3 trimestres (horas semanales) |
| 0317  | Extracción de aceites de oliva  | 170                            | 5                              |                                |
| 0318  | Elaboración de vinos  | 280                            | 8                              |                                |
| 0316  | Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas | 240                            | 7                              |                                |
| 0030  | Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria                      | 70                             | 2                              |                                |
| 0116  | Principios de mantenimiento electromecánico                                       | 90                             | 3                              |                                |
| CMO   | Módulo profesional optativo   | 50                             | 2                              |                                |
| 1709  | Itinerario personal para la empleabilidad I                                       | 100                            | 3                              |                                |
| 0319  | Acondicionamiento de aceites de oliva   | 200                            |                                | 6                              |
| 0321  | Análisis sensorial  | 95                             |                                | 3                              |
| 0320  | Elaboración de otras bebidas y derivados  | 225                            |                                | 7                              |
| 0031  | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos                               | 65                             |                                | 2                              |
| 0146  | Venta y comercialización de productos alimentarios                                | 95                             |                                | 3                              |
| 0156  | Inglés profesional (GM)   | 50                             |                                | 2                              |
| 1710  | Itinerario personal para la empleabilidad II                                      | 70                             |                                | 2                              |
| 1664  | Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)                           | 30                             |                                | 1                              |
| 1708  | Sostenibilidad aplicada al sistema productivo                                     | 30                             |                                | 1                              |
| CMO   | Módulo profesional optativo   | 90                             |                                | 3                              |
| 1713  | Proyecto intermodular   | 50                             |                                |                                |
| <b>HORAS TOTALES</b>                                |   | <b>2000</b>                    | <b>30</b>                      | <b>30</b>                      |