

Identificación do título

O título de técnico en aceites de oliva e viños identifícase polos seguintes elementos:

- Denominación: aceites de oliva e viños.
- Nivel: formación profesional de grao medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: industrias alimentarias.
- Referente europeo: CINE–3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

Competencia xeral

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e envasar aceites de oliva, viños e outras bebidas de acordo cos plans de produción e calidade, e efectuar o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, con aplicación da lexislación en materia de hixiene e seguridade alimentaria, protección ambiental e prevención de riscos laborais.

Cualificacións profesionais completas incluídas no título

- a) Obtención de aceites de oliva, INA013_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro) que abrangue as seguintes unidades de competencia:
 - UC0029_2: Conducir os procesos de extracción e realizar as operacións de refinación e corrección de aceites de oliva.
 - UC0030_2: Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva na adega.
- b) Elaboración de viños e licores, INA174_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
 - UC0548_2: Controlar a materia prima e preparar as instalacións e a maquinaria da adega.
 - UC0549_2: Controlar as fermentacións e o acabado dos viños.
 - UC0550_2: Realizar vinificacións especiais.
 - UC0551_2: Conducir o proceso de destilaxe, e elaborar augardentes e licores.
 - UC0314_2: Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.

Módulos profesionais

Módulos profesionais	Código	Duración (horas)
Operacións e control de almacén na industria alimentaria	MP0030	80
Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	MP0031	53
Principios de mantemento electromecánico	MP0116	105
Venda e comercialización de produtos alimentarios	MP0146	70
Materias primas e produtos na industria oleícola, vinícola e doutras bebidas	MP0316	346
Extracción de aceites de oliva	MP0317	107
Elaboración de viño	MP0318	267
Acondicionamento de aceites de oliva	MP0319	105
Elaboración doutras bebidas e derivados	MP0320	192
Análise sensorial	MP0321	105
Formación e orientación laboral	MP0322	107
Empresa e iniciativa emprendedora	MP0323	53
Formación en centros de traballo	MP0324	410