

CFGM *aceite de oliva y vinos*

SALIDAS PROFESIONALES

Bodequero
Mestro de almazara
Auxiliar de almazaras y bodegas
Comercial de almazaras y bodegas

Empresas que participan
en el proyecto



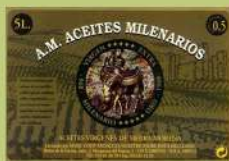
IES MARIA BELLIDO
BAILÉN

TÉCNICO
aceite de oliva
y
vinos



CICLO FORMATIVO
grado medio 2000 horas

FORMACIÓN DUAL





¿EN QUÉ CONSISTE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL?

La modalidad de Formación Profesional Dual implica que puedo realizar un Ciclo Formativo combinando estancias en el centro educativo con estancias en empresas del sector y de la zona, lo que supone una adaptación máxima a lo que piden las empresas del entorno a los candidatos en sus ofertas de empleo.

¿QUÉ VENTAJAS TIENE?

La formación Profesional Dual es diferente en cada centro educativo. No cambia lo que aprenderé, sino cómo lo aprenderé. Además del profesorado, contaré con las figuras de tutores/as, tanto en el Centro Educativo como en la empresa. Entre ellos se coordinarán para que mi formación sea lo más completa y se encargarán del seguimiento, de la evaluación y de que consiga adquirir la formación y habilidades necesarias para incorporarme al mundo laboral.

Los MÓDULOS que se imparten son:

PRIMER CURSO

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas
- Extracción de aceites de oliva
- Elaboración de vinos
- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos
- Análisis Sensorial
- Operatividad y control de almacén en la industria alimentaria
- Formación y Orientación Laboral

SEGUNDO CURSO

- Principios de mantenimiento electromecánico
- Acondicionamiento de aceites de oliva
- Elaboración de otras bebidas y derivados
- Venta y comercialización de productos alimentarios
- Empresa e Iniciativa Emprendedora
- Horas de libre configuración
- Formación en centros de trabajo



¿QUIÉN PUEDE ACCEDER A ESTE CICLO?

Aquellos que posean el título de Graduado en ESO o que hayan superado la prueba de acceso.

¿CUÁNTO DURAN LOS ESTUDIOS?

El ciclo consta de 2000 horas distribuidas en dos cursos de las cuales 940 se realizan en las empresas.

¿EN QUÉ CONSISTEN?

Este Ciclo Formativo se estudia durante dos cursos académicos, realizando casi la mitad de ellas en las empresas colaboradoras del sector y del entorno del centro educativo.

¿QUÉ VOY A APRENDER A HACER?

Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes producción y calidad, efectuando el mantenimiento del primer nivel de los equipos. Podrás llevar a cabo las actividades del nivel básico de prevención de riesgos laborales, así como obtener el carné de manipulador de alimentos