

TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

ORDEN de 14 de julio de 2010, BOA 12/08/2010

Esta y este profesional tiene que 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.

MODULOS PROFESIONALES

0317 Extracción de aceites de oliva.
 0318 Elaboración de vinos.
 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.
 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
 0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
 0321 Análisis sensorial.
 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
 0322 Formación y orientación laboral.
 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.
 0324 Formación en centros de trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Obtención de aceites de oliva INA 013_2

- UC0029_2
- UC0030_2

Elaboración de vinos y licores INA 174_2

- UC0548_2
- UC0549_2
- UC0550_2
- UC0551_2
- UC0314_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAK0109 Obtención de aceites de oliva

INAH0109 Elaboración de vinos y licores

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONAL