

# Grado Medio en Aceites de Oliva y Vinos



## Competencia General

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.

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Extracción de aceites de oliva
- Elaboración de vinos
- Principios de mantenimiento electromecánico
- Acondicionamiento de aceites de oliva
- Análisis sensorial
- Elaboración de otras bebidas y derivados
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Venta y comercialización de productos alimentarios
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés técnico

## Ocupaciones relacionadas

- Bodeguero/a.
- Maestro/a de almazara.
- Auxiliar en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.