



Olis d'oliva i vins

Grau mitjà > semipresencial

Artés

Tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins

Aquests estudis capaciten per extreure l'oli d'oliva en les condicions establertes als manuals de procediments i qualitat, conduir les operacions de refinació i condicionament d'oli d'oliva, elaborar destil·lats i begudes espirituoses, portar a terme les operacions d'acabament i estabilització, controlar les fermentacions, aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats i preparar i mantenir els equips i les instal·lacions garantint-ne el funcionament.

2 CURSOS

2.000 HORES

SEMIPRESENCIAL

Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes	165 hores	semipresencial
Extracció d'olis d'oliva	132 hores	semipresencial
Elaboració de vins	198 hores	semipresencial
Principis de manteniment electromecànic	66 hores	semipresencial
Condicionament d'olis d'oliva	99 hores	semipresencial
Elaboració d'altres begudes i derivats	132 hores	semipresencial
Anàlisi sensorial	99 hores	semipresencial
Venda i comercialització de productes alimentaris	66 hores	a distància
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66 hores	a distància
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66 hores	a distància
Formació i orientació laboral	66 hores	a distància
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores	semipresencial
Anglès tècnic	99 hores	semipresencial
Síntesi	297 hores	semipresencial
Formació en centres de treball	383 hores	presencial
Tutoria*	66 hores	semipresencial

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a: cellerer o cellerera, mestre o mestra de trull, auxiliar en trulls i bodegues i comercial de trulls i bodegues.

*La UF de tutoria té una dedicació horària addicional al currículum i es distribueix en els dos cursos.

