



Olis d'oliva i vins

Grau mitjà > A distància

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

A DISTÀNCIA

Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes**	165 hores	a distància
Extracció d'olis d'oliva**	132 hores	a distància
Elaboració de vins**	198 hores	a distància
Principis de manteniment electromecànic	66 hores	a distància
Condicionament d'olis d'oliva	99 hores	a distància
Elaboració d'altres begudes i derivats**	132 hores	a distància
Anàlisi sensorial**	99 hores	a distància
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	a distància
Anglès tècnic	99 hores	a distància
Síntesi	297 hores	a distància
Formació en centres de treball	383 hores	presencial
Tutoria*	66 hores	a distància

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

**Aquests mòduls formatius poden tenir sessions presencials recomanades, però de caràcter voluntari.

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.

