

# SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

## DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

*Técnico en Aceites de Oliva y Vinos*

---

## DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### **El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:**

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.

**En este marco, se relacionan los MÓDULOS PROFESIONALES con sus correspondientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.**

### **“Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas”**

El titular:

- Identifica las materias primas oleícolas, vinícolas y de otras bebidas describiendo sus características.
- Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica.
- Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la calidad del producto.
- Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.
- Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.

### **“Extracción de aceites de oliva”**

El titular:

- Recepciona la aceituna justificando los criterios establecidos en función de la calidad del aceite que se pretende obtener.
- Prepara la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.
- Extrae el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.
- Separa las impurezas sólidas y líquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.
- Trata los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.

### **“Elaboración de vinos”**

El titular:

- Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos.
- Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.
- Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.
- Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.
- Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.
- Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

### **“Principios de mantenimiento electromecánico”**

El titular:

- Identifica los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.
- Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.
- Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan.
- Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.
- Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector, describiendo su funcionamiento y aplicaciones.
- Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.

### **“Acondicionamiento de aceites de oliva”**

El titular:

- Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.
- Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos y parámetros de control.
- Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.
- Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.
- Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.

### **“Elaboración de otras bebidas y derivados”**

El titular:

- Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.
- Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.
- Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.
- Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.
- Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.
- Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.
- Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.

### **“Análisis sensorial”**

El titular:

- Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.
- Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.
- Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.
- Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.

### **“Venta y comercialización de productos alimentarios”**

El titular:

- Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.
- Aplica las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización.
- Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.
- Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.
- Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

### **“Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria”**

El titular:

- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.
- Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.
- Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.
- Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.
- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

### **“Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”**

El titular:

- Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

### **“Formación y orientación laboral”**

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico de Aceites de Oliva y Vinos.

#### “Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

#### “Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la prestación de servicios.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
- Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.
- Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

### EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico en Aceites de Oliva y Vinos ejerce su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada. Se integra en equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En ciertos casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador de sección de embotellado y/o envasado.
- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.

### EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

**Organismo que expide el título en nombre del Rey:** Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

**Duración oficial del título:** 2000 horas.

**Nivel del título (nacional o internacional):**

- NACIONAL: Enseñanza secundaria postobligatoria.
- INTERNACIONAL:
  - Nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE3).
  - Nivel \_\_\_\_\_ del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF\_\_).

**Requisitos de acceso:** Título de Graduado en Educación Secundaria o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

**Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación:** Podrán acceder a Ciclos Formativos de Grado Superior con la superación de una prueba de acceso.

**Base Legal.** Normativa por la que se establece el título:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

**Nota explicativa:** Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

## INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

