

Conselleria d'Educació

ORDE de 29 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Educació, per la qual s'establix per a la Comunitat Valenciana el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins. [2009/9826]

La Llei Orgànica 1/2006, de 10 d'abril, de Reforma de la Llei Orgànica 5/1982, d'1 de juliol, de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en l'article 53, estableix que és de la competència plena de la Generalitat Valenciana la regulació i l'administració de l'ensenyança en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, en l'àmbit de les seues competències, sense perjudi del que disposen l'article vint-i-set de la Constitució i les lleis orgàniques que, conforme a l'apartat u del seu article huitanta-u, la despleguen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* el Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins i es fixen les seues ensenyances mínimes, els continguts bàsics de les quals representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'este cicle formatiu, establida en 2000 hores, en virtut del que disposa l'article 10.1 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.2 i 39.6 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en el capítol II del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu. I segons allò que s'ha fixat en l'article 10.2 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu, convé, tenint en compte els aspectes definits en la normativa anteriorment mencionada, establir el currículum complet d'estes noves ensenyances de Formació Professional Inicial vinculades al títol mencionat en l'àmbit d'esta comunitat autònoma, ampliar i contextualitzar els continguts dels mòduls professionals, respectant el seu perfil professional.

En la definició d'este currículum s'han tingut en compte les característiques educatives, així com les socioproductives i laborals, de la Comunitat Valenciana a fi de donar resposta a les necessitats generals de qualificació dels recursos humans per a la seua incorporació a l'estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sense cap perjudi a la mobilitat de l'alumnat.

S'ha prestat especial atenció a les àrees prioritàries definides per la disposició addicional tercera de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional per mitjà de la definició de continguts de prevenció de riscos laborals, que permeten que tot l'alumnat pugua obtindre el certificat de tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el que disposa el Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Servicis de Prevenció, i s'incorpora en el currículum formació en la llengua anglesa per a facilitar la seua mobilitat professional a qualsevol país europeu.

Este currículum requereix una posterior concreció en les programacions que l'equip docent ha d'elaborar, les quals han d'incorporar el disseny d'activitats d'aprenentatge i el desenrotllament d'actuacions flexibles que, en el marc de la normativa que regula l'organització dels centres, possibiliten adequacions particulars del currículum en cada centre docent d'acord amb els recursos disponibles, sense que en cap cas supose la supressió d'objectius que afecten la competència general del títol.

En virtut de l'anteriorment exposat, i segons el que s'ha fixat en l'article 17.2 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu, vista la proposta de la Direcció General d'Avaluació, Innovació i Qualitat Educativa i de la Formació Professional de data 27 de juliol de 2009, amb un informe previ del Consell Valencià de la Formació Professional i de conformitat amb el Consell Jurídic Consultiu de la

Conselleria de Educación

ORDEN de 29 de julio 2009, de la Conselleria de Educación, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. [2009/9826]

La Ley Orgánica 1/2006, de 10 de abril, de Reforma de la Ley Orgánica 5/1982, de 1 de julio, de Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en su artículo 53, establece que es de la competencia plena de la Generalitat Valenciana la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo veintisiete de la Constitución y en las Leyes Orgánicas que, conforme al apartado uno de su artículo ochenta y uno, la desarrollen.

Una vez aprobado y publicado en el *Boletín Oficial del Estado* el 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, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículo de este ciclo formativo, establecida en 2000 horas, en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.2 y 39.6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el capítulo II del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo y según lo fijado en el artículo 10.2 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, procede, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa anteriormente citada, establecer el currículo completo de estas nuevas enseñanzas de Formación Profesional Inicial vinculadas al Título mencionado en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, ampliando y contextualizando los contenidos de los módulos profesionales, respetando el perfil profesional del mismo.

En la definición de este currículo se han tenido en cuenta las características educativas, así como las socio-productivas y laborales, de la Comunitat Valenciana con el fin de dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sin perjuicio alguno a la movilidad del alumnado.

Se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, que permitan que todo el alumnado pueda obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, e incorporando en el currículo formación en la lengua inglesa para facilitar su movilidad profesional a cualquier país europeo.

Este currículo requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículo en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En virtud de lo anteriormente expuesto, y según lo fijado en el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, vista la propuesta de la Dirección General de Evaluación, Innovación y Calidad Educativa y de la Formación Profesional de fecha 27 de julio de 2009, previo informe del Consejo Valenciano de la Formación Profesional y conforme con el Consell Jurídic Consultiu

Comunitat Valenciana, en exercici de les atribucions que em confereixen l'article 28.e) de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, modificada per la Llei 12/2007, de 20 de març, de la Generalitat i el Decret 118/2007, de 27 de juliol, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Educació,

ORDENE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. La present orde es dicta a l'empara del que disposen els articles 27 i 53.1 i 2 de la Constitució Espanyola; en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació; en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu; en el Reial Decret 2093/1983, de 28 de juliol, sobre traspàs de funcions i servicis de l'administració de l'Estat a la Comunitat Valenciana en matèria d'educació, i en l'article 53 del vigent Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i té com a objecte establir el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà vinculat al títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins, tenint en compte les característiques socio-productives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A este efecte, la identificació del títol, el perfil professional que ve expressat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i la relació de qualificacions i, si és el cas, les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com l'entorn professional i la prospectiva del títol en el sector o sectors són els que es definixen en el títol de tècnic en Olis d'Oliva i Vins determinat en el Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'establix el mencionat títol i les seues ensenyances mínimes.

2. El que disposa esta orde serà aplicable als centres docents que desenvolupen les ensenyances del cicle formatiu de Grau Mitjà en Olis d'Oliva i Vins ubicats dins l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Currículum

1. La duració total del currículum d'este cicle formatiu, incloent-hi tant la càrrega lectiva dels seus mòduls professionals com la càrrega lectiva reservada per a la docència en anglés, és de 2.000 hores.

2. Els seus objectius generals són els que s'establixen en el Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre.

3. La relació dels mòduls professionals en què s'organitza el present currículum són:

- 0316 Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes
- 0317 Extracció d'olis d'oliva
- 0318 Elaboració de vins
- 0116 Principis de manteniment electromecànic
- 0319 Condicionament d'olis d'oliva
- 0320 Elaboració d'altres begudes i derivats
- 0321 Anàlisi sensorial
- 0146 Venda i comercialització de productes alimentaris
- 0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
- 0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- 0322 Formació i orientació laboral
- 0323. Empresa i iniciativa emprenedora
- 0324 Formació en centres de treball

4. Els objectius d'estos mòduls professionals, expressats en termes de resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació, així com les orientacions pedagògiques, són els que s'establixen per a cada un d'estos en el Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre.

5. Els continguts i la càrrega lectiva completa d'estos mòduls professionals s'establixen en l'annex I de la present orde.

de la Comunitat Valenciana, en exercici de las atribuciones que me confieren el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, modificada por la Ley 12/2007, de 20 de marzo, de la Generalitat y el Decreto 118/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Educación,

ORDENO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 27 y 53.1 y 2 de la Constitución Española, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, en el Real Decreto 2093/1983, de 28 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la administración del Estado a la Comunidad Valenciana en materia de educación y en el artículo 53 del vigente Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana y tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio vinculado al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la Comunitat Valenciana. A estos efectos, la identificación del título, el perfil profesional que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y la relación de cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se definen en el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos determinado en el Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el mencionado título y sus enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en esta orden será de aplicación en los centros docentes que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio en Aceites de Oliva y Vinos ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Currículo

1. La duración total del currículo de este ciclo formativo, incluida tanto la carga lectiva de sus módulos profesionales como la carga lectiva reservada para la docencia en inglés, es de 2.000 horas.

2. Sus objetivos generales son los que se establecen en el Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre.

3. La relación de los módulos profesionales en que se organiza el presente currículo son:

- 0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas
- 0317 Extracción de aceites de oliva
- 0318 Elaboración de vinos
- 0116 Principios de mantenimiento electromecánico
- 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva
- 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados
- 0321 Análisis sensorial
- 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios
- 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 0322 Formación y orientación laboral
- 0323. Empresa e iniciativa emprendedora
- 0324 Formación en centros de trabajo

4. Los objetivos de estos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas, son los que se establecen para cada uno de ellos en el Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre.

5. Los contenidos y la carga lectiva completa de estos módulos profesionales se establecen en el anexo I de la presente orden.

Article 3. Organització i distribució horària

La impartició dels mòduls professionals d'este cicle formatiu, quan s'oferisca en règim presencial ordinari, s'organitzarà en dos cursos acadèmics. La seqüenciació en cada curs acadèmic, la seua càrrega lectiva completa i la distribució horària setmanal es concreten en l'annex II de la present orde.

Article 4. Mòdul professional Formació en centres de treball

El mòdul professional de Formació en centres de treball, es realitzarà amb caràcter general, en el tercer trimestre del segon curs.

Article 5. Espais i equipament

Els espais mínims que han de reunir els centres educatius per a permetre el desenvolupament de les ensenyances d'este cicle formatiu, complint amb la normativa sobre prevenció de riscos laborals, així com la normativa sobre seguretat i salut en el lloc de treball són els establits en l'annex V d'esta orde.

Els espais formatius establits poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursen el mateix o altres cicles formatius, o etapes educatives, i no necessàriament han de diferenciar-se per mitjà de tanca-ments.

L'equipament, a més de ser el necessari i suficient per a garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyança a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, haurà de complir les condicions següents:

a) Els equips, màquines, etc., disposaran de la instal·lació necessària per al seu funcionament correcte i compliran amb les normes de seguretat i prevenció de riscos i amb totes les altres que siguen aplicables.

b) La seua quantitat i característiques haurà d'estar en funció del nombre d'alumnes/as i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cada un dels mòduls professionals que s'impartisquen en els referits espais.

Article 6. Professorat

Els aspectes referents a les especialitats del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu d'Olis d'Oliva i Vins enumerats en el punt 3 de l'article 2 de la present orde, segons el que preveu la normativa estatal de caràcter bàsic, són els establits actualment en l'annex III.A) del Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre.

Les especialitats i, si és el cas, les titulacions del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals d'Anglès Tècnic inclosos en l'article 7 són les que es determinen en l'annex III de la present orde.

A fi de garantir la qualitat d'estes ensenyances, per a poder impartir els mòduls professionals que conformen el cicle formatiu, el professorat dels centres de titularitat privada o d'una altra administració diferent de la Conselleria d'Educació, ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat, haurà de posseir la corresponent titulació acadèmica que es concreta en l'annex VI de la present orde i, a més, acreditar la formació pedagògica i didàctica que estableix el Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatoria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'Ensenyança Secundària. La titulació acadèmica universitària requerida s'adaptarà a la seua equivalència de grau o màster universitari.

Article 7. Docència en anglès

A fi que l'alumnat conega la llengua anglesa, en els seus vessants oral i escrit, que li permeta resoldre situacions que impliquen la producció i comprensió de textos relacionats amb la professió, conèixer els avanços d'altres països, realitzar propostes d'innovació en el seu àmbit professional i facilitar la seua mobilitat a qualsevol país europeu, el currículum d'este cicle formatiu incorpora la llengua anglesa

Artículo 3. Organización y distribución horaria

La impartición de los módulos profesionales de este ciclo formativo, cuando se oferte en régimen presencial ordinario, se organizará en dos cursos académicos. La secuenciación en cada curso académico, su carga lectiva completa y la distribución horaria semanal se concretan en el anexo II de la presente orden.

Artículo 4. Módulos profesionales: Formación en Centros de Trabajo

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se realizará, con carácter general, en el tercer trimestre del segundo curso.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo, cumpliendo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo son los establecidos en el anexo V de esta orden.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Los equipos, máquinas, etc., dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) Su cantidad y características deberá estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

Artículo 6. Profesorado

Los aspectos referentes a las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Aceites de Oliva y Vinos enumerados en el punto 3 del artículo 2 de la presente orden, según lo previsto en la normativa estatal de carácter básico, son los establecidos actualmente en el anexo III.A) del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre.

Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de Inglés Técnico incluidos en el artículo 7 son las que se determinan en el anexo III de la presente orden.

Con el fin de garantizar la calidad de estas enseñanzas, para poder impartir los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo, el profesorado de los centros de titularidad privada o de otra administración distinta de la Conselleria de Educación, ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat, deberá poseer la correspondiente titulación académica que se concreta en el anexo VI de la presente orden y además acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de Enseñanza Secundaria. La titulación académica universitaria requerida se adaptará a su equivalencia de grado/master universitario.

Artículo 7. Docencia en inglés

Con el fin de que el alumnado conozca la lengua inglesa, en sus vertientes oral y escrita, que le permita resolver situaciones que impliquen la producción y comprensión de textos relacionados con la profesión, conocer los avances de otros países, realizar propuestas de innovación en su ámbito profesional y facilitar su movilidad a cualquier país europeo, el currículo de este ciclo formativo incorpora la lengua

de manera integrada en dos mòduls professionals entre els que componen la totalitat del cicle formatiu.

1. Estos mòduls seran impartits de manera voluntària pel professorat amb atribució docent en estos que, a més, posseïska l'habilitació lingüística en anglés d'acord amb la normativa aplicable a la Comunitat Valenciana.

– A fi de garantir que l'ensenyança bilingüe s'impartisca en els dos cursos acadèmics del cicle formatiu de manera continuada es triaran mòduls professionals d'ambdós cursos.

– Els mòduls susceptibles de ser impartits en llengua anglesa són els relacionats amb les unitats de competència incloses en el títol.

– A conseqüència de la major complexitat que suposa la transmissió i recepció d'ensenyances en una llengua diferent de la materna, els mòduls professionals impartits en llengua anglesa incrementaran la càrrega horària lectiva en dos hores setmanals per al mòdul que s'impartisca en el primer curs i dos hores per al que es desenrotlle durant el segon curs. A més, el professorat que impartisca els dits mòduls professionals tindrà assignades en el seu horari individual tres hores setmanals de les complementàries al servici del centre per a la seua preparació.

2. Si no es complixen les condicions anteriorment indicades, amb caràcter excepcional i de manera transitòria, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu, en el marc general del seu projecte educatiu concretaran i desenrotllaran el currículum del cicle formatiu incloent un mòdul d'Anglès Tècnic en cada curs acadèmic, la llengua vehicular del qual serà l'anglès, amb una càrrega horària de dos hores setmanals en el primer curs i dos hores setmanals en el segon curs. El currículum d'estos mòduls d'Anglès Tècnic es concreta en l'annex IV.

Article 8. Autonomia dels centres

Els centres educatius disposaran de la necessària autonomia pedagògica, d'organització i de gestió econòmica per al desenvolupament de les ensenyances i la seua adaptació a les característiques concretes de l'entorn socioeconòmic, cultural i professional.

En el marc general del projecte educatiu i en funció de les característiques del seu entorn productiu, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu concretaran i desenrotllaran el currículum per mitjà de l'elaboració del projecte curricular del cicle formatiu i de les programacions didàctiques de cada un dels seus mòduls professionals, en els termes establits en esta orde, potenciant o creant la cultura de prevenció de riscos laborals en els espais on s'impartisquen els diferents mòduls professionals, així com una cultura de respecte ambiental, treball de qualitat realitzat d'acord amb les normes de qualitat, creativitat, innovació i igualtat de gèneres.

La Conselleria d'Educació afavorirà l'elaboració de projectes d'innovació, així com de models de programació docent i de materials didàctics, que faciliten al professorat el desenvolupament del currículum.

Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, podran adoptar experimentacions, plans de treball, formes d'organització o ampliació de l'horari escolar en els termes que establezca la Conselleria d'Educació, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a l'alumnat ni exigències per a esta.

Article 9. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que oferezcan ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins s'ajustaran al que estableix la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i a les normes que el despleguen, en tot cas, hauran de complir els requisits que s'establixen en l'article 52 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, a més del que estableix el Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, i normes que el despleguen.

inglesa de forma integrada en dos mòduls professionals de entre los que componen la totalitat del ciclo formativo.

1. Estos módulos se impartirán de forma voluntaria por el profesorado con atribución docente en los mismos que, además, posea la habilitación lingüística en inglés de acuerdo con la normativa aplicable en la Comunitat Valenciana.

– Al objeto de garantizar que la enseñanza bilingüe se imparta en los dos cursos académicos del ciclo formativo de forma continuada se elegirán módulos profesionales de ambos cursos.

– Los módulos susceptibles de ser impartidos en lengua inglesa son los relacionados con las unidades de competencia incluidas en el título.

– Como consecuencia de la mayor complejidad que supone la transmisión y recepción de enseñanzas en una lengua diferente a la materna, los módulos profesionales impartidos en lengua inglesa incrementarán su carga horaria lectiva, en dos horas semanales para el módulo que se imparta en el primer curso y dos horas para el que se desarrolle durante el segundo curso. Además, el profesorado que imparta dichos módulos profesionales tendrá asignadas en su horario individual tres horas semanales de las complementarias al servicio del centro para su preparación.

2. Si no se cumplen las condiciones anteriormente indicadas, con carácter excepcional y de forma transitoria, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo, en el marco general de su proyecto educativo, concretarán y desarrollarán el currículo del ciclo formativo incluyendo un módulo de inglés técnico en cada curso académico, cuya lengua vehicular será el inglés, con una carga horaria de dos horas semanales en el primer curso y dos horas semanales en el segundo curso. El currículo de estos módulos de inglés técnico se concreta en el anexo IV.

Artículo 8. Autonomía de los centros

Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

En el marco general del proyecto educativo y en función de las características de su entorno productivo, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante la elaboración del proyecto curricular del ciclo formativo y de las programaciones didácticas de cada uno de sus módulos profesionales, en los términos establecidos en esta orden, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales en los espacios donde se impartan los diferentes módulos profesionales, así como una cultura de respeto ambiental, trabajo de calidad realizado conforme a las normas de calidad, creatividad, innovación e igualdad de géneros.

La Conselleria de Educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos, que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Conselleria de Educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones al alumnado ni exigencias para la misma.

Artículo 9. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que lo desarrollen y, en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, además de lo establecido en el Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, y normas que lo desarrollen.

Article 10. Avaluació, promoció i acreditació

Per a l'avaluació, promoció i acreditació de la formació establida en esta orde, caldrà ajustar-se a les normes que expressament dicte la Conselleria d'Educació.

Article 11. Adaptació als diferents tipus i destinataris de l'oferta educativa

La Conselleria d'Educació podrà realitzar ofertes formatives, d'este cicle formatiu, adaptades a les necessitats específiques de col·lectius desfavorits o amb risc d'exclusió social i adequar les ensenyances d'este a les característiques dels diferents tipus d'oferta educativa a fi d'adaptar-se a les característiques dels destinataris.

Disposició addicional primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació de la present orde tindrà lloc en el curs escolar 2009-2010, per a les ensenyances corresponents al primer curs, i en el curs 2010-2011, per a les del segon curs. Simultàniament, en els mateixos anys acadèmics deixaran d'impartir-se les corresponents al primer i segon cursos de les ensenyances establides per a l'obtenció del títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres Begudes, emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

Disposició addicional segona. Autorització de centres docents

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, tinguen autoritzades ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres begudes, emparat per la LOGSE, queden autoritzats per a impartir les ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins emparat per la LOE.

Disposició addicional tercera. Requisits del professorat de centres privats o públics de titularitat diferent de l'administració educativa

El professorat dels centres de titularitat privada o de titularitat pública d'una altra administració diferent de l'educativa que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, no tinga els requisits acadèmics exigits en l'article 6 de la present orde podrà impartir els corresponents mòduls professionals que conformen el present currículum si es troben en algun dels supòsits següents:

a) Professorat que haja impartit docència als centres especificats en la disposició addicional segona, sempre que dispose per a això dels requisits acadèmics requerits, durant un període de dos cursos acadèmics complets o, si no n'hi ha, dotze mesos en períodes continus o discontinus, dins dels quatre cursos anteriors a l'entrada en vigor de la present orde, en el mateix mòdul professional del títol de tècnic en Elaboració de Vins i Altres begudes, emparat per la LOGSE, que siga objecte de la convalidació establida en l'annex IV del Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre. L'acreditació docent corresponent podrà sol·licitar-se durant un any a l'entrada en vigor de la present orde.

b) Professorat que dispose d'una titulació acadèmica universitària i de la formació pedagògica i didàctica requerida i a més acredite una experiència laboral, d'almenys tres anys, en el sector vinculat a la família professional, realitzant activitats productives o docents en empreses, relacionades implícitament amb els resultats d'aprenentatge del mòdul professional.

El procediment que s'ha de seguir per a obtenir l'acreditació docent establida en esta disposició addicional serà el següent:

El professorat que considere reunir els requisits necessaris, ho sol·licitarà a la corresponent Direcció Territorial d'Educació, i adjuntarà la documentació següent:

- Fotocòpia compulsada del títol acadèmic oficial.
- Documents justificatius que complix els requisits indicats en l'apartat a) i/o b) d'esta disposició addicional.

El/la directora/a territorial, amb un informe previ del seu Servei d'Inspecció Educativa, elevarà proposta de resolució a la Direcció

Artículo 10. Evaluación, promoción y acreditación

Para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en esta orden, se atenderá a las normas que expresamente dicte la Conselleria de Educación.

Artículo 11. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa

La Conselleria de Educación podrá realizar ofertas formativas, de este ciclo formativo, adaptadas a las necesidades específicas de colectivos desfavorecidos o con riesgo de exclusión social y adecuar las enseñanzas del mismo a las características de los distintos tipos de oferta educativa con objeto de adaptarse a las características de los destinatarios.

Disposición adicional primera. Calendario de implantación

La implantación del currículo objeto de regulación de la presente orden tendrá lugar en el curso escolar 2009-2010, para las enseñanzas correspondientes al curso primero, y en el curso 2010-2011, para las del segundo curso. Simultáneamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las correspondientes al primer y segundo cursos de las enseñanzas establecidas para la obtención del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Disposición adicional segunda. Autorización de centros docentes

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparado por la LOGSE, quedan autorizados para impartir las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos amparado por la LOE.

Disposición adicional tercera. Requisitos del profesorado de centros privados o públicos de titularidad diferente a la administración educativa

El profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otra administración distinta a la educativa que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, carezca de los requisitos académicos exigidos en el artículo 6 de la presente orden podrá impartir los correspondientes módulos profesionales que conforman el presente currículo si se encuentran en alguno de los siguientes supuestos:

a) Profesorado que haya impartido docencia en los centros especificados en la disposición adicional segunda, siempre que dispusiese para ello de los requisitos académicos requeridos, durante un periodo de dos cursos académicos completos, o en su defecto doce meses en periodos continuos o discontinuos, dentro de los cuatro cursos anteriores a la entrada en vigor de la presente orden, en el mismo módulo profesional del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparado por la LOGSE que sea objeto de la convalidación establecida en el anexo IV del Real decreto 1798/2008, de 3 de noviembre. La acreditación docente correspondiente podrá solicitarse durante un año a la entrada en vigor de la presente orden.

b) Profesorado que dispongan de una titulación académica universitaria y de la formación pedagógica y didáctica requerida, y además acredite una experiencia laboral de al menos tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas o docentes en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

El procedimiento a seguir para obtener la acreditación docente establecida en esta disposición adicional será el siguiente:

El profesorado que considere reunir los requisitos necesarios, lo solicitará a la correspondiente Dirección Territorial de Educación, adjuntando la siguiente documentación:

- Fotocopia compulsada del título académico oficial.
- Documentos justificativos de cumplir los requisitos indicados en el apartado a) y/o b) de esta disposición adicional.

El/la director/a territorial, previo informe de su Servicio de Inspección Educativa, elevará propuesta de resolución a la Dirección Gene-

General d'Avaluació, Innovació, Qualitat Educativa i de la Formació Professional que dictarà una resolució individualitzada respecte d'això. Contra esta resolució, la persona interessada podrà presentar recurs d'alçada, en el termini d'un mes des de la seua notificació, davant de la Secretaria Autònoma d'Educació, punt que haurà de constar en la mencionada resolució. Estes resolucions quedaran inscrites en un registre creat a este efecte.

Disposició Transitòria. Procés de transició i drets de l'alumnat que estiga cursant el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres Begudes, emparats per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu

1. L'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2008-2009, complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres Begudes, emparat per la LOGSE, i que no haja superat algun dels mòduls professionals del primer curs del corresponent títol, comptarà amb dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els dits mòduls professionals.

Transcorregut el dit període, en el curs escolar 2011-2012, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la LOE.

2. A l'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2008-2009, no complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres Begudes, emparats per la LOGSE, se li aplicaran les convalidacions establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la LOE.

3. L'alumnat que, en finalitzar el curs escolar 2009-2010, no complisca, per no haver superat el corresponent mòdul professional de Formació en Centres de Treball, les condicions requerides per a obtindre el títol de Tècnic en Elaboració de Vins i Altres Begudes, emparat per la LOGSE, disposarà d'una convocatòria en el següent curs escolar per a poder superar el dit mòdul professional. A l'alumnat que, transcorregut el dit període, no haja obtingut el corresponent títol, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Olis d'Oliva i Vins, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Aplicació de l'orde

Les direccions generals de la Conselleria d'Educació són autoritzades, en l'àmbit de les seues competències, per a adoptar les mesures i dictar les instruccions necessàries per a l'aplicació del que disposa esta orde.

Segona. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de ser publicada en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 29 de juliol de 2009

El conseller d'Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANNEX I

Mòduls professionals

Mòdul professional: Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes
Codi: 0316

ral de Evaluación, Innovación, Calidad Educativa y de la Formación Profesional que dictará resolución individualizada al respecto. Contra la resolución, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada, en el plazo de un mes desde su notificación, ante la Secretaría Autónoma de Educación, extremo que deberá constar en la mencionada resolución. Estas resoluciones quedarán inscritas en un registro creado al efecto.

Disposició Transitoria. Proceso de transición y derechos del alumnado que esté cursando el ciclo formativo establecido para la obtención del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparados por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo

1. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparado por la LOGSE, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del correspondiente título, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales.

Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2011-2012, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, o norma básica que lo sustituya, regulado por la LOE.

2. Al alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparados por la LOGSE, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, o norma básica que lo sustituya regulado por la LOE.

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2009-2010, no cumpla, por no haber superado el correspondiente módulo profesional de Formación en Centres de Trabajo, las condiciones requeridas para obtener el título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas, amparado por la LOGSE, dispondrá de una convocatoria en el siguiente curso escolar para poder superar dicho módulo profesional. Al alumnado que, transcurrido dicho periodo, no hubiera obtenido el correspondiente título, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Aplicación de la Orden

Se autoriza a las Direcciones Generales de la Conselleria de Educación, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

Segunda. Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 29 de julio de 2009

El conseller de Educación,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANEXO I

Módulos Profesionales

Módulo Profesional: Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas
Código: 0316

Duració: 192 hores
Continguts:
Identificació de les matèries primeres en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes:
– Classificació de les principals matèries primeres utilitzades en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.
– Característiques físiques i químiques de les matèries primeres de la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.
– Funció tecnològica de les matèries primeres.
– Condicions d'emmagatzemament i conservació de les matèries primeres.
– Defectes higienicosanitaris de les matèries primeres.
– Mesures correctores quan la matèria primera no complisca amb les especificacions establides.
Caracterització dels additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars:
– Normativa específica relacionada amb l'ús d'additius coadjuvants tecnològics i productes auxiliars. Pràctiques enològiques.
– Funcions tecnològiques d'additius, coadjuvants i productes auxiliars. Tipus. Dosi. Instruccions per al maneig.
– Eliminació de coadjuvants i productes auxiliars.
– Emmagatzemament i conservació. Locals. Llibres registre.
– Mesures de seguretat en l'ocupació d'additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars. Còdex enològic internacional.
Tècniques de producció de matèries primeres:
– Identificació de les varietats d'olives, raïm, fruites, cereals i d'altres matèries primeres. Aptitud tecnològica i agronòmica.
– Material vegetal. Selecció clonal. Varietals autòctons.
– Producció de la matèria primera. Principals tècniques de cultiu.
– Maduresa de la matèria primera. Índexs de maduresa.
– Recol·lecció de la matèria primera. Manual i mecànica.
– Criteris de selecció de la matèria primera.
– Presa de mostres i controls bàsics en la matèria primera.
– Tècniques de producció de matèries primeres respectuoses amb el medi ambient.
– Producció integrada, ecològica i biodinàmica.
Caracterització dels productes i subproductes oleícoles, vinícoles i d'altres begudes:
– Classificació dels principals productes finals.
– Característiques físiques, químiques i organolèptiques dels productes finals.
– Processos d'elaboració d'olis d'oliva, vins i d'altres begudes: concepte, tipus, característiques.
– Processos de fermentació.
– Desviacions. Mesures correctores.
– Relació de les característiques del producte final amb el seu procés d'elaboració.
– Condicions d'emmagatzemament i conservació dels productes finals. Utilització de gasos inerts.
– Actitud innovadora davant de nous productes o variants dels ja existents.
– Subproductes de la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.
Valoració.
– Aigües residuals. Tractament i depuració. Normativa.
Descripció dels controls bàsics del producte:
– Fonaments físics i químics dels controls bàsics.
– Equips i instrumentació bàsica.
– Mètodes i procediments de mostreig. Presa de mostres.
– Anàlisis bàsiques en el control del procés d'elaboració dels olis d'oliva.
– Anàlisis bàsiques en el control del procés d'elaboració de vins i d'altres begudes.
– Registre de resultats. Llibres de registre. Normativa.
– Mesures d'higiene, seguretat i prevenció de riscos laborals en la presa de mostres i en la realització dels assajos.
– Importància de l'orde, rigor i neteja.

Mòdul professional: Extracció d'olis d'oliva
Codi: 0317
Duració: 192 hores

Duración: 192 horas
Contenidos:
Identificación de las materias primas en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas:
– Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas
– Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
– Función tecnológica de las materias primas.
– Condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas.
– Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas.
– Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.
Caracterización de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares:
– Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Prácticas enológicas.
– Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
– Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
– Almacenamiento y conservación. Locales. Libros registro.
– Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Codex enológico internacional.
Técnicas de producción de materias primas:
– Identificación de las variedades de aceitunas, uvas, frutas, cereales y otras materias primas. Aptitud tecnológica y agronómica.
– Material vegetal. Selección clonal. Varietales autóctonos.
– Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo.
– Madurez de la materia prima. Índices de madurez.
– Recolección de la materia prima. Manual y mecánica.
– Criterios de selección de la materia prima.
– Toma de muestras y controles básicos en la materia prima.
– Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.
– Producción integrada, ecológica y biodinámica.
Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas:
– Clasificación de los principales productos finales.
– Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
– Procesos de elaboración de aceites de oliva, vinos y de otras bebidas: concepto, tipos, características.
– Procesos de fermentación.
– Desviaciones. Medidas correctoras.
– Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.
– Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales. Utilización de gases inertes.
– Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.
– Subproductos de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Valorización.
– Aguas residuales. Tratamiento y depuración. Normativa.
Descripción de los controles básicos del producto:
– Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos.
– Equipos e instrumentación básica.
– Métodos y procedimientos de muestreo. Toma de muestras.
– Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva.
– Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas.
– Registro de resultados. Libros registro. Normativa.
– Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.
– Importancia del orden, rigor y limpieza.

Módulo Profesional: Extracción de aceites de oliva
Código: 0317
Duración: 192 horas

Continguts:

Recepció de l'oliva en almàssera:

- Equipament per a la recepció de l'oliva: Descripció i funcionament. Manteniment i regulació d'equips.
- Operacions de selecció, classificació, neteja i llavat: Característiques, tipus i equips.
- Presa de mostra i pesada contínua: Fonaments i protocols.
- Influència de l'emmagatzemament de l'oliva en la qualitat de l'oli: Paràmetres de control i repercussió en la qualitat.
- Controls bàsics. Anàlisi d'olives (humitat, greix total i rendiment industrial): protocols de realització i interpretació de resultats. Registres que asseguren la traçabilitat.
- Documentació associada a la recepció: caracterització.
- Mesures d'higiene, seguretat i de prevenció de riscos laborals a tindre en compte.

Preparació de la pasta:

- Mòlta. Objectius i factors. Grau de mòlta. Tipus de molins: descripció, funcionament, maneig i regulació.
- Batut. Objectius i factors. Tipus de batedores: descripció, funcionament, maneig i regulació.
- Característiques de la pasta. Pastes difícils. Coadjuvants tecnològics i servicis auxiliars: caracterització.
- Paràmetres de control i la seua influència en la qualitat de l'oli.
- Controls bàsics: fonaments. Interpretació. Desviacions i mesures correctores.
- Mesures d'higiene, seguretat i de prevenció de riscos laborals a tindre en compte.

Extracció de l'oli d'oliva:

- Sistemes d'extracció: evolució històrica i caracterització.
- Mètodes d'extracció. Fonaments. Avantatges i inconvenients.
- L'extracció mecànica per pressió. Equips (premses): funcionament, maneig i regulació.
- L'extracció per centrifugació. Sistemes continus d'extracció: característiques i tipus. Aplicacions.
- Descripció d'un decantador: característiques, tipus, maneig i regulació.
- Controls bàsics de subproductes. Pinyolada (humitat, greix sobre humit i greix sobre sec). Interpretació dels resultats. Mesures correctores. Registres.
- Mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals d'aplicació.

Separació de les fases sòlides i líquides en l'oli d'oliva:

- Impureses sòlides i líquides: descripció. Mètodes de separació (tamisat, decantació, centrifugació): Fonaments. Equips i instal·lacions. Regulació i control en les operacions. Paràmetres de control i la seua influència en la qualitat.
- Controls bàsics. Interpretació dels resultats. Mesures correctores.

Registres.

- Possible aprofitament de les impureses.
- Influència de la falta d'higiene. Mesures d'higiene.
- Mesures de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

Tractament dels subproductes d'almàssera:

- Subproductes d'almàssera.
- La pinyolada. Característiques, tipus i aplicacions. Reutilització.
- Segona centrifugació: justificació, avantatges i inconvenients.

Extracció de l'oli de pinyolada: addició de dissolvents. Emmagatzemament i assecat.

- Les oliasses: característiques, poder contaminant. Reutilització (fertilitzant, biomassa, producció d'alcohol) i eliminació.
- Mesures d'higiene, de seguretat i prevenció de riscos laborals.

Mòdul professional: Elaboració de vins

Codi: 0318

Duració: 256 hores

Continguts:

Operacions prefermentatives:

- Sistemes d'elaboració. Vi blanc, vi negre, vi rosat i d'altres.

Contenidos:

Recepción de la aceituna en almazara:

- Equipamiento para la recepción de la aceituna: Descripción y funcionamiento. Mantenimiento y regulación de equipos.
- Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado: Características, tipos y equipos.
- Toma de muestra y pesada continua: Fundamentos y protocolos.
- Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite: Parámetros de control y repercusión en la calidad.
- Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial): protocolos de realización e interpretación de resultados. Registros que aseguran la trazabilidad.
- Documentación asociada a la recepción: caracterización.
- Medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales a tener en cuenta.

Preparación de la pasta:

- Molienda. Objetivos y factores. Grado de molienda. Tipos de molinos: descripción, funcionamiento, manejo y regulación.
- Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras: descripción, funcionamiento, manejo y regulación.
- Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos y servicios auxiliares: caracterización.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- Controles básicos: fundamentos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.
- Medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales a tener en cuenta.

Extracción del aceite de oliva:

- Sistemas de extracción: evolución histórica y caracterización.
- Métodos de extracción. Fundamentos. Ventajas e inconvenientes.
- La extracción mecánica por presión. Equipos (premsas): funcionamiento, manejo y regulación.
- La extracción por centrifugación. Sistemas continuos de extracción: características y tipos. Aplicaciones.
- Descripción de un decanter: características, tipos, manejo y regulación.
- Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco). Interpretación de los resultados. Medidas correctoras. Registros.
- Medidas de higiene, seguridad y de prevención de riesgos laborales de aplicación.

Separación de las fases sólidas y líquidas en el aceite de oliva:

- Impurezas sólidas y líquidas: descripción. Métodos de separación (tamizado, decantación, centrifugación): Fundamentos. Equipos e instalaciones. Regulación y control en las operaciones. Parámetros de control y su influencia en la calidad.
- Controles básicos. Interpretación de los resultados. Medidas correctoras. Registros.

- Posibles aprovechamiento de las impurezas.
- Influencia de la falta de higiene. Medidas de higiene.
- Medidas de seguridad y de prevención de riesgos laborales.

Tratamiento de los subproductos de almazara:

- Subproductos de almazara.
- El orujo. Características, tipos y aplicaciones. Reutilización.
- Segunda centrifugación: justificación, ventajas e inconvenientes.

Extracción del aceite de orujo: adición de disolventes. Almacenamiento y secado.

- El alpechín: características, poder contaminante. Reutilización (fertilizante, biomasa, producción de alcohol) y eliminación.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

Módulo Profesional: Elaboración de vinos

Código: 0318

Duración: 256 horas

Contenidos:

Operaciones prefermentativas:

- Sistemas de elaboración. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros.

– Recepció. Selecció. Presa de mostres, descàrrega, desrapament, trepig i encubat.

– Preparació d'instal·lacions: depòsits, equips de fred.

– Controls bàsics en la recepció: pes, grau probable, acidesa. Registre de dades identificatives i analítiques. Traçabilitat.

– Encubat. Modes operatius.

– Anhidrid sulfurós: definició, propietats i importància. Maneres d'addicionar-ho. Dosi.

– El most. Concentració de mostos. Tipus. Sistemes d'elaboració.

– Desfangament en vins blancs i rosats. Tipus: dinàmic i estàtic.

– Determinacions bàsiques en l'encubat: densitat, massa volúmica, grau probable, acidesa total i d'altres.

– Interpretació de resultats i realització de correccions.

– Registre d'operacions, productes, dosis i controls realitzats. Llibres de registre. Traçabilitat.

Processos de fermentació alcohòlica i maceració:

– Fermentació alcohòlica. Factors que influïxen. Control. Desviació.

– Maceració. Controls. Índexs de color i de compostos fenòlics.

– Selecció, addició i utilització de rents. LSA. (rents comercials).

– Els compostos polifenòlics i la seua influència en la qualitat dels vins negres.

– Operacions i factors que afavoreixen la maceració.

– Els problemes fermentatius: ralentitzacions i parades de fermentació. Reactivació de la fermentació.

– Encubat. Criteris d'aplicació: tipus de vi, estat de la matèria primera, tipus i nombre de depòsits. Duració. Tipus de depòsits. Avantatges i inconvenients.

– Controls bàsics en el vi transvasat. Grau alcohòlic, acidesa total, acidesa volàtil, sucres reductors, paràmetres de color, anhidrid sulfurós i d'altres.

– Premsat. Criteris d'utilització. Pressions de treball segons el tipus i qualitat del producte. Tipus de premses. Avantatges i inconvenients.

– Paràmetres analítics i organolèptics en el vi transvasat.

Control de la fermentació malolàctica (FML):

– Influència de la FML en la qualitat dels vins.

– Bacteris làctics. Condicions de desenvolupament de la FML: factors que influïxen en el seu desenvolupament (temperatura, nivell d'anhidrid sulfurós, pH, varietat, etc.).

– Utilització de bacteris làctics comercials i de nutrients específics per a afavorir la FML.

– Desviacions de la FML. Producció d'histamines.

– Control del desenvolupament de la FML: cromatografies de paper, control de l'àcid màlic, acidesa total i acidesa volàtil.

Estabilització dels vins:

– Enturbiaments, precipitats i alteracions.

– Fonaments de l'estabilització col·loidal.

– Clarificació. Productes de clarificació. Factors que influïxen.

Assajos i protocol d'aclariment. Control de l'estabilitat col·loidal.

– Filtració. Fonaments. Tipus de filtració.

– Matèries filtrants. Caracterització.

– Maneig dels filtres. Sistemes de seguretat. Operacions de neteja i desinfecció. Manteniment i preparació.

– Control dels paràmetres de filtració i de l'estat de les matèries filtrants. Control d'integritat.

– Centrifugació. Aplicacions tecnològiques.

– Tractaments per a l'estabilització tàrtrica. Mètodes de control.

– Estabilització biològica. Mètodes tecnològics.

– Correccions i preparat fisicoquímic dels vins.

Processos d'acabat i criaça:

– Paràmetres analítics i característiques organolèptiques dels vins destinats a criaça.

– Recepció. Selecció. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado, encubado.

– Preparación de instalaciones: depósitos, equipos de frío.

– Controles básicos en la recepción: peso, grado probable, acidez. Registro de datos identificativos y analíticos. Trazabilidad.

– Encubado. Modos operativos.

– Anhidrido sulfuroso: definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis.

– El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración.

– Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos: dinámico y estático.

– Determinaciones básicas en el encubado: densidad, masa volúmica, grado probable, acidez total y otros.

– Interpretación de resultados y realización de correcciones.

– Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados. Libros registro. Trazabilidad.

Procesos de fermentación alcohólica y maceración:

– Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación.

– Maceración. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos.

– Selección, adición y empleo de levaduras. LSA. (levaduras comerciales).

– Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.

– Operaciones y factores que favorecen la maceración.

– Los problemas fermentativos: ralentizaciones y paradas de fermentación. Reactivación de la fermentación.

– Encubado. Criterios de aplicación: tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos. Duración. Tipos de depósitos. Ventajas e inconvenientes.

– Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, parámetros de color, anhidrido sulfuroso y otros.

– Prensado. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Tipos de prensas. Ventajas e inconvenientes.

– Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado.

Control de la fermentación maloláctica (FML):

– Influencia de la FML en la calidad de los vinos.

– Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML: factores que influyen en su desarrollo (temperatura, nivel de anhidrido sulfuroso, pH, variedad, etc)

– Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML.

– Desviaciones de la FML. Producción de histaminas.

– Control del desarrollo de la FML: cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil.

Estabilización de los vinos:

– Enturbiamientos, precipitados y alteraciones.

– Fundamentos de la estabilización coloidal.

– Clarificación. Productos clarificantes. Factores que influyen.

Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal.

– Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración.

– Materias filtrantes. Caracterización.

– Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.

– Control de los parámetros de filtración y del estado de las materias filtrantes. Control de integridad.

– Centrifugación. Aplicaciones tecnológicas.

– Tratamientos para la estabilización tártrica. Métodos de control.

– Estabilización biológica. Métodos tecnológicos.

– Correcciones y acondicionamiento físico-químico de los vinos.

Procesos de acabado y crianza:

– Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza.

– El roure. Orígens. Composició. Tipus de recipients de fusta. Fabricació de bótes. Tractaments tèrmics de la fusta i la seua influència en les característiques organolèptiques.

- Fenòmens fisicoquímics durant la criaça.
- Operacions durant la criaça.
- Controls bàsics durant l'acabat i de criaça.
- Riscos durant la criaça. Desenrotllament de rents i bacteris.
- Alternatives a la criaça: Microoxigenació. Borumballes de roure.

– Envelliment en botella. Fenòmens fisicoquímics. Condicions ambientals.

Elaboració de vins espumosos, dolços, generosos i licorosos:

– Normativa d'elaboració de vins espumosos, dolços, licorosos, generosos i d'altres.

– Alguns vins espumosos amb denominació d'origen (Cava, Champagne, Asti Spumanti, Blanquette de Limoux, etc.). Origen i diferenciació.

- Vins espumosos i gasificats. Tipus. Mètodes d'elaboració.
- Característiques de la matèria primera. Varietats.
- Estabilització i embotellat dels vins espumosos.
- Presa de bromera. Segona fermentació.
- Vins dolços i licorosos. Tipus.
- Vins generosos. Tipus. Criaça biològica i criaça oxidativa.

Fonaments.

Mòdul professional: Principis de manteniment electromecànic

Codi: 0116

Duració: 96 hores

Continguts:

Identificació d'elements mecànics:

– Elements mecànics d'equips i màquines. Funcions i característiques tècniques.

– Materials. Comportament i propietats dels principals materials dels equips i de les instal·lacions.

– Nomenclatura i sigles de comercialització.

– Cinemàtica i dinàmica de les màquines.

– Elements mecànics transmissors del moviment: descripció, funcionament, simbologia, manteniment de primer nivell.

– Elements mecànics transformadors del moviment: descripció, funcionament, simbologia, manteniment de primer nivell.

– Elements mecànics d'unió: descripció, funcionament, simbologia, manteniment de primer nivell.

– Elements mecànics auxiliars: descripció, funcionament, simbologia, manteniment de primer nivell.

– Punts crítics dels elements.

– Valoració del desgast dels elements mecànics: lubricació i manteniment preventiu.

– Normes de prevenció i seguretat en el maneig d'elements mecànics.

Reconeixement d'elements de les instal·lacions pneumàtiques:

– Circuits de producció i tractament de l'aire comprimit: descripció, elements, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.

– Xarxes de distribució de l'aire comprimit: característiques i materials constructius.

– Elements pneumàtics de regulació i control: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.

– Elements pneumàtics d'accionament o actuadors: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.

– Lectura dels esquemes de circuits pneumàtics manuals, semiautomàtics i automàtics.

– Anomalies de les instal·lacions pneumàtiques. Mesures correctives.

– Ús eficient de l'aire comprimit en els processos del sector químic.

Reconeixement d'elements de les instal·lacions hidràuliques:

– Unitat hidràulica: fonaments, elements, funcionament, manteniment de primer nivell i mesures de seguretat.

– El roble. Orígenes. Composició. Tipus de recipients de maderes. Fabricació de barricas. Tractaments tèrmics de la maderes i su influència en les característiques organolèptiques.

- Fenòmens fisico-químics durante la crianza.
- Operaciones durante la crianza.
- Controles básicos durante el acabado y crianza.
- Riesgos durante la crianza. Desarrollo de levaduras y bacterias.
- Alternativas a la crianza: Microoxigenación. Virutas de roble.

– Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos. Condiciones ambientales.

Elaboración de vinos espumosos, dulces, generosos y licorosos:

– Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

– Algunos vinos espumosos con denominación de origen (Cava, Champagne, Asti Spumanti, Blanquette de Limoux, etc.). Origen y diferenciación.

- Vinos espumosos y gasificados. Tipus. Métodos de elaboración.
- Características de la materia prima. Variedades
- Estabilización y embotellado de los vinos espumosos.
- Toma de espuma. Segunda fermentación.
- Vinos dulces y licorosos. Tipus.
- Vinos generosos. Tipus. Crianza biológica y crianza oxidativa.

Fundamentos.

Módulo Profesional: Principios de mantenimiento electromecánico

Código: 0116

Duración: 96 horas

Contenidos:

Identificación de elementos mecánicos:

– Elementos mecánicos de equipos y máquinas. Funciones y características técnicas.

– Materiales. Comportamiento y propiedades de los principales materiales de los equipos e instalaciones.

– Nomenclatura y siglas de comercialización.

– Cinemática y dinámica de las máquinas.

– Elementos mecánicos transmisores del movimiento: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.

– Elementos mecánicos transformadores del movimiento: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.

– Elementos mecánicos de unión: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.

– Elementos mecánicos auxiliares: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.

– Puntos críticos de los elementos.

– Valoración del desgaste de los elementos mecánicos: lubricación y mantenimiento preventivo.

– Normas de prevención y seguridad en el manejo de elementos mecánicos.

Reconocimiento de elementos de las instalaciones neumáticas:

– Circuitos de producción y tratamiento del aire comprimido: descripción, elementos, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.

– Redes de distribución del aire comprimido: características y materiales constructivos.

– Elementos neumáticos de regulación y control: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.

– Elementos neumáticos de accionamiento o actuadores: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.

– Lectura de los esquemas de circuitos neumáticos manuales, semiautomáticos y automáticos.

– Anomalías de las instalaciones neumáticas. Medidas correctivas.

– Uso eficiente del aire comprimido en los procesos del sector químico.

Reconocimiento de elementos de las instalaciones hidráulicas:

– Unidad hidráulica: fundamentos, elementos, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel y medidas de seguridad.

– Elements hidràulics de distribució i regulació: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.

– Elements hidràulics de treball: descripció, funcionament, simbologia i manteniment.

– Lectura d'esquemes de circuits hidràulics. Impacte ambiental de les instal·lacions hidràuliques.

– Anomalies de les instal·lacions hidràuliques. Mesures correctives.

Identificació d'elements de les instal·lacions elèctriques:

– Sistema elèctric. Corrent trifàsica i monofàsica.

– Magnituds elèctriques fonamentals: definició, unitats.

– Instal·lacions elèctriques industrials. Estructura de les instal·lacions elèctriques.

– Representació gràfica d'instal·lacions elèctriques. Plans i esquemes.

– Relacions fonamentals. Càlcul de magnituds bàsiques de les instal·lacions.

– Elements de control i maniobra de circuits elèctrics: descripció, simbologia i funcionament.

– Elements de protecció de circuits elèctrics: descripció, simbologia i funcionament.

– Normativa sobre instal·lacions elèctriques (REBT) i de prevenció de riscos laborals.

Identificació de Màquines elèctriques i la seua adaptació en equips industrials:

– Màquines elèctriques estàtiques i rotatives. Tipologia i característiques.

– Classificació de les Màquines elèctriques: generadors, transformadors i motors.

– Parts constructives. Funcionament.

– Placa de característiques. Càlcul de magnituds de les instal·lacions d'alimentació i arrancada de les màquines.

– Adaptacions i subjeccions de les màquines als seus equips industrials.

– Normativa sobre instal·lacions elèctriques (REBT) i de prevenció de riscos laborals.

Aplicació de tècniques de manteniment de primer nivell:

– Identificació d'equips i ferramentes de manteniment de primer nivell.

– Operacions de manteniment preventiu: neteja de filtres, canvi de discos cegos, ajustat de tancaments, condicionament de basses, neteja de becs, greixatge, porgues, revisions reglamentàries.

– Operacions de manteniment correctiu (substitució d'elements).

– Registres de manteniment.

– Normativa sobre instal·lacions elèctriques (REBT) i de prevenció de riscos laborals.

Mòdul professional: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Codi: 0030

Duració: 64 hores

Continguts:

Logística del magatzematge:

– Elements del magatzem.

– Flux de materials.

Aprovisionament del magatzem:

– Documentació tècnica relacionada amb l'aprovisionament.

– Tipus d'estoc.

– Planificació i gestió.

– Inventari i els seus tipus.

– Transport intern.

Recepció de mercaderies:

– Operacions i comprovacions generals.

– Organització de la recepció.

– Mesurament i pesada de quantitats.

– Documentació d'entrada.

Emmagatzemament i conservació:

– Sistemes de magatzematge i tipus de magatzem.

– Elementos hidráulicos de distribución y regulación: descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.

– Elementos hidráulicos de trabajo: descripción, funcionamiento, simbología y mantenimiento.

– Lectura de esquemas de circuitos hidráulicos. Impacto ambiental de las instalaciones hidráulicas.

– Anomalías de las instalaciones hidráulicas. Medidas correctivas.

Identificación de elementos de las instalaciones eléctricas:

– Sistema eléctrico. Corriente trifásica y monofásica.

– Magnitudes eléctricas fundamentales: definición, unidades.

– Instalaciones eléctricas industriales. Estructura de las instalaciones eléctricas.

– Representación gráfica de instalaciones eléctricas. Planos y esquemas.

– Relaciones fundamentales. Cálculo de magnitudes básicas de las instalaciones.

– Elementos de control y maniobra de circuitos eléctricos: descripción, simbología y funcionamiento.

– Elementos de protección de circuitos eléctricos: descripción, simbología y funcionamiento.

– Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

Identificación de máquinas eléctricas y su acoplamiento en equipos industriales:

– Máquinas eléctricas estáticas y rotativas. Tipología y características.

– Clasificación de las máquinas eléctricas: generadores, transformadores y motores.

– Partes constructivas. Funcionamiento.

– Placa de características. Cálculo de magnitudes de las instalaciones de alimentación y arranque de las máquinas.

– Acoplamientos y sujeciones de las máquinas a sus equipos industriales.

– Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

Aplicación de técnicas de mantenimiento de primer nivel:

– Identificación de equipos y herramientas de mantenimiento de primer nivel.

– Operaciones de mantenimiento preventivo: limpieza de filtros, cambio de discos ciegos, apretado de cierres, acondicionamiento de balsas, limpieza de mecheros, regrases, purgas, revisiones reglamentarias.

– Operaciones de mantenimiento correctivo (sustitución de elementos).

– Registros de mantenimiento.

– Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Código: 0030

Duración: 64 horas

Contenidos:

Logística del almacenaje:

– Elementos del almacén.

– Flujo de materiales.

Aprovisionamiento del almacén:

– Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

– Tipos de stock.

– Planificación y gestión.

– Inventario y sus tipos.

– Transporte interno.

Recepción de mercancías:

– Operaciones y comprobaciones generales.

– Organización de la recepción.

– Medición y pesaje de cantidades.

– Documentación de entrada.

Almacenamiento y conservación:

– Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.

- Classificació i codificació de mercaderies.
- Ubicació de mercaderies i senyalització.
- Condicions generals de conservació.
- Documentació de gestió del magatzem.
- Expedició de mercaderies:
 - Operacions i comprovacions generals.
 - Organització de l'expedició.
 - Documentació d'eixida.
 - Transport extern.
- Manteniment de les instal·lacions:
 - Posada al punt.
 - Operacions de manteniment de primer nivell.
- Aplicació de les TIC en la gestió del magatzem:
 - Aplicacions informàtiques generals (fulls de càlcul, processadors de text).
 - Aplicacions específiques.
 - Codi de barres.
 - Transmissió de la informació: xarxes de comunicació i correu electrònic.

Mòdul professional: Formació i orientació laboral

Codi: 0322

Duració: 96 hores

Continguts:

Busca activa d'ocupació:

- Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
- Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del Tècnic en Olis d'Oliva i Vins.

- Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el Tècnic en Olis d'Oliva i Vins.

- Definició i anàlisi del sector professional del Tècnic en Olis d'Oliva i Vins.

- Planificació de la pròpia carrera: establiment d'objectius a mitjà i llarg termini.

- Procés de busca d'ocupació en xicotetes, mitjanes i grans empreses del sector.

- Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa. Europass (elaborat en una segona llengua europea), Ploteus, Erasmus.

- Tècniques i instruments de busca de treball: fonts d'informació i reclutament. Tècniques per a la selecció i l'organització de la informació.

- Carta de presentació. Currículum. Tests psicotècnics. Entrevista de treball.

- Valoració d'altres possibilitats d'inserció: autoocupació i accés a la funció pública.

- El procés de presa de decisions.

Gestió del conflicte i d'equips de treball:

- Valoració dels avantatges i inconvenients del treball en equip per a l'eficàcia de l'organització enfront del treball individual.

- Concepte d'equip de treball.

- Tipus d'equips en el sector professional del tècnic en Olis d'Oliva i Vins segons les funcions que despleguen.

- Característiques d'un equip de treball eficaç.

- La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels diferents rols dels participants.

- Etapes de formació dels equips de treball.

- Tècniques de dinamització de grups.

- Definició del conflicte: característiques, fonts i etapes.

- Causes del conflicte en el món laboral.

- Mètodes per a la resolució o supressió del conflicte: negociació; mediació, conciliació i arbitraje.

Contracte de treball:

- El Dret del Treball. Fonts del Dret del Treball, en especial, el conveni col·lectiu.

- Anàlisi de la relació laboral individual.

- Relacions laborals excloses i relacions laborals especials.

- Noves formes de regulació del treball.

- Clasificación y codificación de mercancías.

- Ubicación de mercancías y señalización.

- Condiciones generales de conservación.

- Documentación de gestión del almacén.

Expedición de mercancías:

- Operaciones y comprobaciones generales.

- Organización de la expedición.

- Documentación de salida.

- Transporte externo.

Mantenimiento de las instalaciones:

- Puesta a punto.

- Operaciones de mantenimiento de primer nivel.

Aplicación de las TIC en la gestión del almacén:

- Aplicaciones informáticas generales (hojas de cálculo, procesadores de texto).

- Aplicaciones específicas.

- Código de barras.

- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral

Código: 0322

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Aceites de oliva y vinos.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Aceites de oliva y vinos.

- Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Aceites de oliva y vinos.

- Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass (elaborado en una segunda lengua europea), Ploteus, Erasmus.

- Técnicas e instrumentos de búsqueda de trabajo: fuentes de información y reclutamiento. Técnicas para la selección y organización de la información.

- Carta de presentación. Currículum Vitae. Tests psicotécnicos. Entrevista de trabajo.

- Valoración de otras posibilidades de inserción: autoempleo y acceso a la función pública.

- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización frente al trabajo individual.

- Concepto de equipo de trabajo.

- Tipos de equipos en el sector profesional del Técnico en Aceites de oliva y vinos según las funciones que desarrollan.

- Características de un equipo de trabajo eficaz.

- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los diferentes roles de los participantes.

- Etapas de formación de los equipos de trabajo.

- Técnicas de dinamización de grupos.

- Definición del conflicto: características, fuentes y etapas.

- Causas del conflicto en el mundo laboral.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación; mediación, conciliación y arbitraje.

Contrato de trabajo:

- El Derecho del Trabajo. Fuentes del Derecho del Trabajo, en especial, el convenio colectivo.

- Análisis de la relación laboral individual.

- Relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

- Nuevas formas de regulación del trabajo.

- Intervenció dels organismes públics en les relacions laborals.
- Drets i deures derivats de la relació laboral.
- El contracte de treball: característiques, contingut mínim, formalització i període de prova.
- Modalitats de contractes de treball i mesures de foment de la contractació. ETT.
- Temps de treball: jornada, descans, vacances, permisos, hores extraordinàries, festius, horaris, etc.
- Condicions de treball relacionades amb la conciliació de la vida laboral i familiar.
- Salari: estructura del salari, SMI, FOGASA, rebut de salaris.
- Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball. Rebut de liquidació.
- Representació dels treballadors: representants unitaris i sindicals.
- Negociació col·lectiva.
- Anàlisi del conveni col·lectiu aplicable al seu àmbit professional.
- Conflictes col·lectius de treball.
- Noves formes d'organització del treball: subcontractació, tele treball, etc.
- Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat, beneficis socials, etc.
- Plans d'Igualtat.
- Seguretat Social, ocupació i desocupació:
- El sistema de Seguretat Social com a principi bàsic de solidaritat social.
- Estructura del sistema de Seguretat Social: nivells de protecció; règims especials i general.
- Determinació de les principals obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
- L'acció protectora de la Seguretat Social: prestacions contributives i no contributives.
- Concepte i situacions protegibles en la protecció per desocupació: prestació de desocupació, subsidi i renda activa d'inserció.
- RETA: obligacions i acció protectora.
- Avaluació de riscos professionals:
- La cultura preventiva: integració en l'activitat i organització de l'empresa.
- Valoració de la relació entre treball i salut. Normativa reguladora.
- El risc professional.
- El dany laboral: ATP, EP, altres patologies.
- Tècniques de prevenció.
- Anàlisi de factors de risc.
- Avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva. Metodologia d'avaluació.
- Anàlisi de riscos lligats a les condicions de seguretat.
- Anàlisi de riscos lligats a les condicions ambientals.
- Anàlisi de riscos lligats a les condicions ergonòmiques i psicossocials.
- Riscos específics en la indústria d'olis d'oliva i vins.
- Determinació dels possibles danys a la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.
- Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:
- Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Modalitats d'organització de la prevenció a l'empresa.
- Auditories internes i externes.
- Representació dels treballadors en matèria preventiva.
- Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals: OIT, Agència Europea de Seguretat i Salut, INSHT, Inspecció de Treball, INVASSAT, etc.
- Gestió de la prevenció a l'empresa.
- Planificació de la prevenció a l'empresa.

- Intervención de los organismos públicos en las relaciones laborales.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: características, contenido mínimo, formalización y período de prueba.
- Modalidades de contratos de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ETT.
- Tiempo de trabajo: jornada, descanso, vacaciones, permisos, horas extraordinarias, festivos, horarios...
- Condiciones de trabajo relacionadas con la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Salario: estructura del salario, SMI, FOGASA, recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Recibo de finiquito.
- Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales.
- Negociación colectiva.
- Análisis del convenio colectivo aplicable a su ámbito profesional.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevas formas de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo...
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales...
- Planes de Igualdad.
- Seguridad Social, empleo y desempleo:
- El sistema de Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
- Estructura del sistema de Seguridad Social: niveles de protección; regímenes especiales y general.
- Determinación de las principales obligaciones de los empresarios y los trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La acción protectora de la Seguridad Social: prestaciones contributivas y no contributivas.
- Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo: prestación de desempleo, subsidio, renta activa de inserción.
- RETA: obligaciones y acción protectora.
- Evaluación de riesgos profesionales:
- La cultura preventiva: integración en la actividad y organización de la empresa.
- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Normativa reguladora.
- El riesgo profesional.
- El daño laboral: AT, EP, otras patologías.
- Técnicas de prevención.
- Análisis de factores de riesgo.
- Evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Metodología de evaluación.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicossociales.
- Riesgos específicos en la industria de aceites de oliva y vinos.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Modalidades de organización de la prevención a la empresa.
- Auditorías internas y externas.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales: OIT, Agencia Europea de Seguridad y Salud, INSHT, Inspección de Trabajo, INVASSAT...
- Gestión de la prevención a la empresa.
- Planificación de la prevención a la empresa.

- Investigació, notificació i registre d'accidents de treball.
- Índexs de sinistralitat laboral.
- Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.
- Elaboració d'un pla d'emergència en un centre de producció corresponent a la seua activitat professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

- Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

- Protocol d'actuació davant d'una situació d'emergència.

- Primers auxilis: concepte, aplicació de tècniques de primers auxilis.

- Vigilància de la salut dels treballadors.

Mòdul professional: Condicionament d'olis d'oliva

Codi: 0319

Duració: 154 hores

Continguts:

Refinació d'olis d'oliva:

- Característiques dels olis d'oliva a refinar.
- Tipus de refinació: Fonaments de la refinació física, química i fisicoquímica.

- Procés de refinació: operacions (desgomat, neutralització, llatvat, assecat, winterització, decoloració, desodorització), objectius, seqüència d'operacions, materials auxiliars i dosificació.

- Línies de refinació. Equips específics (decolorador, desodoritzador, destil·lador, reactor): descripció, maneig i regulació. Equips genèrics (tancs de tractament, mesclat i dosificació, centrifugadora, filtres): descripció, maneig i regulació.

- Matèries auxiliars i dosificació.

- Control de qualitat durant la refinació. Controls bàsics. Interpretació. Mesures correctores.

- Residus de refinaria: característiques, tractaments, reutilització i aplicacions.

- Mesures d'higiene, seguretat i prevenció de riscos laborals.

Emmagatzemament dels olis d'oliva:

- Oxidació d'olis d'oliva. Característiques fonamentals i factors.

- Característiques d'un celler. Equips de trasbals i dipòsits d'emmagatzemament: funcionament i paràmetres de control.

- Maneig dels equips i de les instal·lacions del celler. Control de qualitat en celler.

- Controls bàsics. Interpretació. Desviacions, causes i mesures correctives.

- Atmosferes pobres d'oxigen. Estabilització de dipòsits.

- Documentació i registres en celler. Traçabilitat.

- Rendiments del procés i control de les existències.

- Operacions de neteja de les instal·lacions i els equips.

- Mesures d'higiene, seguretat i prevenció de riscos laborals en un celler.

Classificació dels olis d'oliva:

- Olis d'oliva: Característiques i classificació.

- Normativa que regula la qualitat dels olis d'oliva: descripció.

- Criteris de qualitat: fonaments, paràmetres i aplicacions.

- Fonaments i metodologia dels controls bàsics. (Acidesa, índex de peròxids, K270, humitat i matèries volàtils i impureses). Protocols i interpretació de resultats.

- Equips i instruments de mesura per als controls bàsics. Descripció i maneig.

- Documentació i registres. Ompliment.

- Anàlisi sensorial de l'oli i valoració organolèptica.

- Repercussió de l'oli d'oliva en la salut humana.

Operacions de filtració d'oli d'oliva:

- Tipificació i coupages d'olis d'oliva.

- Sistemes de filtració. Fonaments i tipus. Influència en la conservació.

- Preparació i maneig dels filtres. Materials filtrants.

- Control de qualitat en la filtració. Controls bàsics. Interpretació.

- Documentació i registres. Desviacions i mesures correctores.

- Investigación, notificación y registro de accidentes de trabajo.

- Índices de siniestralidad laboral.

- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

- Elaboración de un plan de emergencia en un centro de producción correspondiente a su actividad profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

- Primeros auxilios: concepto, aplicación de técnicas de primeros auxilios.

- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Módulo Profesional: Acondicionamiento de aceites de oliva

Código: 0319

Duración: 154 horas

Contenidos:

Refinación de aceites de oliva:

- Características de los aceites de oliva a refinar.

- Tipos de refinación: Fundamentos de la refinación física, química y fisicoquímica.

- Proceso de refinación: operaciones (desgomado, neutralización, lavado, secado, winterización, decoloración, desodorización), objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.

- Líneas de refinación. Equipos específicos (decolorador, desodorizador, destilador, reactor): descripción, manejo y regulación. Equipos genéricos (tanques de tratamiento, mezclado y dosificación, centrifugadora, filtros): descripción, manejo y regulación.

- Materias auxiliares y dosificación.

- Control de calidad durante la refinación. Controles básicos. Interpretación. Medidas correctoras.

- Residuos de refinaria: características, tratamientos, reutilización y aplicaciones.

- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

Almacenamiento de los aceites de oliva:

- Oxidación de aceites de oliva. Características fundamentales y factores.

- Características de una bodega. Equipos de trasiego y depósitos de almacenamiento: funcionamiento y parámetros de control.

- Manejo de los equipos e instalaciones de la bodega. Control de calidad en bodega.

- Controles básicos. Interpretación. Desviaciones, causas y medidas correctivas.

- Atmosferas pobres de oxígeno. Inertización de depósitos.

- Documentación y registros en bodega. Trazabilidad.

- Rendimientos del proceso y control de las existencias.

- Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos.

- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en bodega.

Clasificación de los aceites de oliva:

- Aceites de oliva: Características y clasificación.

- Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva: descripción.

- Criterios de calidad: Fundamentos, parámetros y aplicaciones.

- Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas). Protocolos e interpretación de resultados.

- Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos. Descripción y manejo.

- Documentación y registros. Cumplimentación.

- Análisis sensorial del aceite y valoración organoléptica.

- Repercusión del aceite de oliva en la salud humana.

Operaciones de filtración de aceite de oliva:

- Tipificación y coupages de aceites de oliva.

- Sistemas de Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.

- Preparación y manejo de los filtros. Materiales filtrantes.

- Control de calidad en la filtración. Controles básicos. Interpretación.

- Documentación y registros. Desviaciones y medidas correctoras.

- Mesures d’higiene, seguretat i prevenció de riscos laborals.

Operacions d’envasament:

- Característiques de l’envàs i embalatge. Funció. Materials. Incompatibilitats. Formats. Conservació i emmagatzemament.
- Mètodes d’envasament i embalatge: fonaments.
- Equips d’envasament i embalatge: descripció, maneig i regulació.
- Etiquetatge: objectius. Normativa. Tipus i codis. Productes adhesius i altres auxiliars.
- Procediments d’ompliment i tancament d’envasos. Controls bàsics: descripció i interpretació.
- Control de qualitat en envasament i embalatge. Traçabilitat.
- Documentació i registres. Mesures correctores.
- Mesures d’higiene i seguretat en l’envasament.
- Arreplega selectiva dels materials d’envasament i embalatge. Reciclatge i reutilització.

Mòdul professional: Elaboració d’altres begudes i derivats
Codi: 0320
Duració: 176 hores
Continguts:

Recepció de matèries primeres i auxiliars:

- Normativa de la qualitat de les matèries primeres i auxiliars (normes i reglamentacions tecnicosanitàries).
- Locals d’emmagatzemament. Característiques.
- Identificació i caracterització de les matèries primeres i auxiliars.
- Condicions d’emmagatzemament. Classificació.
- Transformacions de la matèria primera durant l’emmagatzemament.
- Registre de la informació.

Destil·lació i elaboració de licors i aiguardents:

- Normativa.
- Fonaments de la destil·lació.
- Tipus de destil·lats.
- Equips de destil·lació: components, funcionament, regulació.
- Destil·lació discontinua. Destil·lació contínua. Rectificació.
- Subproductes de destil·leria.
- Matèries primeres en licors i aiguardents.
- Mètodes d’elaboració de licors i aiguardents.
- Licors sense alcohol.
- Equips per a l’elaboració de licors i aiguardents.
- Operacions d’acabat.
- Ús eficient dels recursos energètics.
- Fiscalitat de l’alcohol. Legalitat vigent.

Elaboració de vinagre i sidra:

- Història i normativa.
- El vinagre. Origen. Fermentació acètica.
- Diferents sistemes de producció.
- Controls i condicions òptimes per a afavorir la fermentació acètica.
- Característiques dels diferents tipus de vinagre.
- Elaboració i tipus de sidra.
- Pràctiques i tractaments permesos. Operacions d’acabat.
- Composició química del vinagre i de la sidra. Determinacions analítiques.
- Alteracions del vinagre i de la sidra.

Obtenció de begudes espirituoses:

- Denominacions d’origen i identificacions geogràfiques protegides de begudes espirituoses. Normativa.
- Licors tradicionals de la Comunitat Valenciana
- Matèries primeres i auxiliars.
- Elaboracions. Tipus.
- Envel·liment.
- Aiguardents de vi (brandi, conyac, armanyac i d’altres).
- Aiguardents de pinyolada de raïm (pinyolada gal·lec, Marc i d’altres).
- Altres begudes espirituoses.

Elaboració de vins aromatitzats, aperitius i d’altres:

- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

Operaciones de envasado:

- Características del envase y embalaje. Función. Materiales. Incompatibilidades. Formatos. Conservación y almacenamiento.
- Métodos de envasado y embalaje: fundamentos.
- Equipos de envasado y embalaje: descripción, manejo y regulación.
- Etiquetado: objetivos. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
- Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos: descripción e interpretación.
- Control de calidad en envasado y embalaje. Trazabilidad.
- Documentación y registros. Medidas correctoras.
- Medidas de higiene y seguridad en el envasado.
- Recogida selectiva de los materiales de envasado y embalaje. Reciclaje y reutilización.

Módulo Profesional: Elaboración de otras bebidas y derivados
Código: 0320
Duración: 176 horas
Contenidos:

Recepción de materias primas y auxiliares:

- Normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).
- Locales de almacenamiento. Características.
- Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.
- Condiciones de almacenamiento. Clasificación.
- Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.
- Registro de la información.

Destilación y elaboración de licores y aguardientes:

- Normativa.
- Fundamentos de la destilación.
- Tipos de destilados.
- Equipos de destilación: componentes, funcionamiento, regulación.
- Destilación discontinua. Destilación continua. Rectificación.
- Subproductos de destilería.
- Materias primas en licores y aguardientes.
- Métodos de elaboración de licores y aguardientes.
- Licores sin alcohol.
- Equipos para la elaboración de licores y aguardientes.
- Operaciones de acabado.
- Uso eficiente de los recursos energéticos.
- Fiscalidad del alcohol. Legalidad vigente.

Elaboración de vinagre y sidra:

- Historia y normativa.
- El vinagre. Origen. Fermentación acética.
- Diferentes sistemas de producción.
- Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Características de los diferentes tipos de vinagre.
- Elaboración y tipos de sidra.
- Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.
- Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.
- Alteraciones del vinagre y de la sidra.

Obtención de bebidas espirituosas:

- Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.
- Licores tradicionales de la Comunidad Valenciana
- Materias primas y auxiliares.
- Elaboraciones. Tipos.
- Envejecimiento.
- Aguardientes de vino (Brandy, Cognac, Armagnac, y otros).
- Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros).
- Otras bebidas espirituosas.

Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros:

- Normativa.
- Origen: vins aromatitzats, aperitius vínics, vins quinats.
- Elaboració: espècies vegetals empleades. Tècniques: maceració i addició d'extractes.
- Defectes i alteracions.
- Ús d'edulcorants. Classificació.
- Elaboració de cervesa:
- Normativa.
- Matèries primeres i auxiliars.
- Repercussió de la qualitat de l'aigua en l'elaboració de la cervesa.
- Maltatge i maceració.
- Filtració, ebullició i aclariment del most.
- Cervesa sense alcohol, elaboració i composició.
- Microorganismes: rents i bacteris.
- Fermentació del most.
- Tractaments post-fermentatius.
- Composició i qualitat de la cervesa.
- Tipus de cerveses.
- Envasament de vins i d'altres begudes:
- Característiques dels locals i zones d'envasament.
- Funcions de l'envàs i embalatge: fonaments bàsics.
- Equips d'envasament:
- Embotelladores: rentadora, embotelladora, tapadora.
- Altres sistemes d'envasament. bag-in box; brik etc.
- Manteniment de primer nivell, regulació i dispositius de seguretat dels equips d'envasament.
- Neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions d'envasament.
- Contols bàsics durant l'envasament.
- Equips d'etiquetatge/capsulat. Manteniment de primer nivell, regulació, dispositius de seguretat i neteja.
- Equips d'embalatge, manteniment de primer nivell i regulació.
- Codificació de la informació del lot. Legislació. Equips i tècniques empleades.
- Mesures d'higiene i de seguretat dels equips d'etiquetatge, capsulat i embalatge.

Mòdul professional: Anàlisi sensorial

Codi: 0321

Duració: 88 hores

Continguts:

Preparació de materials i d'instal·lacions de tast:

- Sala de tast. Instal·lacions. Equipament. Condicions ambientals.

- Identificació dels útils i accessoris de tast.
- Influència del model de copa en les sensacions.
- Organització del tast d'olis d'oliva i de vins.
- Fitxes de tast. Fulls de perfil.
- Tipus de tast. Vocabulari.
- Panells de tast. Formació.

Anàlisi sensorial:

- Els sentits. Funcionament.
- Atributs positius i negatius dels olis d'oliva.
- Descripció dels components dels vins i d'altres begudes. Relació amb les característiques organolèptiques.
- Equilibris i reforços entre els sabors i aromes. Llindars de percepció. Test de sabors. Test d'aromes.
- Metodologia del tast d'olis d'oliva. Fases de la degustació.
- Metodologia del tast de vins. Fases de la degustació.
- Registre de les sensacions organolèptiques en fitxes de tast i fulls de perfil.
- Relació dels atributs sensorials amb la qualitat del producte:
- Evolució del concepte de qualitat.
- Relació de les sensacions organolèptiques amb els components, qualitat de les matèries primeres i sistema d'elaboració.
- Defectes sensorials en el tast de vins.
- Defectes sensorials en el tast d'olis.

- Normativa.
- Origen: vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados.
- Elaboración: especies vegetales empleadas. Técnicas: maceración, adición de extractos.
- Defectos y alteraciones.
- Uso de edulcorantes. Clasificación.
- Elaboración de cerveza:
- Normativa.
- Materias primas y auxiliares.
- Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.
- Malteado y maceración.
- Filtración, ebullición y clarificación del mosto.
- Cerveza sin alcohol, elaboración, composición.
- Microorganismos: levaduras y bacterias.
- Fermentación del mosto.
- Tratamientos post-fermentativos.
- Composición y calidad de la cerveza.
- Tipos de cervezas.
- Envasado de vinos y otras bebidas:
- Características de los locales y zonas de envasado.
- Funciones del envase y embalaje: fundamentos básicos.
- Equipos de envasado:
- Embotelladoras: enjuagadoras, llenadoras, taponadoras.
- Otros sistemas de envasado. Bag-in Box; Brik etc...
- Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivos de seguridad de los equipos de envasado.
- Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.
- Controles básicos durante el envasado.
- Equipos de etiquetado/ capsulado. Mantenimiento de primer nivel, regulación, dispositivos de seguridad y limpieza.
- Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.
- Codificación de la información del lote. Legislación. Equipos y técnicas empleadas.
- Medidas de higiene y seguridad de los equipos de etiquetado, capsulado y embalaje.

Módulo Profesional: Análisis sensorial

Código: 0321

Duración: 88 horas

Contenidos:

Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales.
- Identificación de los útiles y accesorios de cata.
- Influencia del modelo de copa en las sensaciones.
- Organización de la cata de aceites de oliva y de vinos.
- Fichas de cata. Hojas de perfil.
- Tipos de cata. Vocabulario.
- Paneles de cata. Formación.
- Análisis sensorial:
- Los sentidos. Funcionamiento.
- Atributos positivos y negativos de los aceites de oliva.
- Descripción de los componentes de los vinos y otras bebidas. Relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas. Umbrales de percepción. Test de sabores. Test de aromas.
- Metodología de la cata de aceites de oliva. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de vinos. Fases de la degustación.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil.
- Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto:
- Evolución del concepto de calidad.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
- Defectos sensoriales en la cata de vinos.
- Defectos sensoriales en la cata de aceites.

- Influència de l'emmagatzemament i conservació en celler.
 - Valoració de l'estat de conservació dels productes.
 - Aplicació del tast en la classificació dels olis d'oliva.
 - Evolució dels olis d'oliva, vins i altres begudes en el temps.
- Concordança de les característiques organolèptiques amb el producte tastat.
- Valoració de la relació qualitat/preu.
- Identificació de l'origen geogràfic i varietal:
- Caracterització de les regions productores i els països d'origen.
- Denominacions d'origen. Normativa d'aplicació. Tècniques de cultiu. Influència en les característiques organolèptiques.
- Collita. Influència del clima.
 - Tipicitat i globalitat de varietats i vins.
 - Tipicitat en olis.
 - Descriptors organolèptics associats a les varietats d'oliva i de raïm.

Mòdul professional: Venda i comercialització de productes alimentaris

Codi: 0146

Duració: 66 hores

Continguts:

Establiment de preus dels productes alimentaris:

- Costos i beneficis. Conceptes bàsics i tipus.
- Càlcul del cost de les matèries primeres. Variables. Registre documental.

- Components del preu de venda i els seus condicionants.

- Mètodes de fixació de preus.

- Marges i descomptes. Escandall. Ràtios.

- Càlcul de preus. Condicionants.

- Càlcul comercial de l'interès, descompte i marges.

- Criteris per a l'actualització dels preus.

Aplicació de les tècniques de venda:

- Posicionament de l'empresa i de la competència.

- Caracterització dels productes i imatge de marca.

- Canals de venda. Mètodes de busca.

- Organització de la venda. Documentació. Agenda comercial.

- Fases de la venda presencial i no presencial.

- Necessitats i gustos del client. Motivació, frustració i mecanismes de defensa.

- Habilitats de comunicació. Barreres. Comunicació verbal i no verbal.

- Tècniques que faciliten l'empatia amb els clients de productes alimentaris.

- Comunicació a través de mitjans no presencials.

- Venda de productes alimentaris per mitjà del telèfon, a través d'Internet, per telèfon, a través del correu electrònic i altres.

Realització de l'operació de venda:

- Fases de l'operació de venda.

- Preu de venda. Conceptes bàsics i variables.

- Càlcul comercial en les operacions de venda. Interès simple i compost. Descomptes. Aplicacions.

- Mitjans de pagament. Transferències, targeta de crèdit/dèbit, pagament contra reembossament, pagament en efectiu, pagament ajornat i d'altres.

- Documentació del cobrament i del pagament. Anul·lació de les operacions.

- Aplicació de les noves tecnologies en les operacions de venda.

- Impostos que graven les operacions de venda.

- Terminal del punt de venda (TPV).

- Llenguatges comercials i intercanvi de dades electròniques (EDI).

Atenció al client:

- Variables que intervenen. Caracterització.

- Procés de comunicació. Actitud. Elements i tipus de comunicació.

- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.

- Valoración del estado de conservación de los productos.

- Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.

- Evolución de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas en el tiempo.

- Concordanza de las características organolépticas con el producto catado.

- Valoración de la relación calidad/ precio.

Identificación del origen geográfico y varietal:

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen.

- Denominaciones de origen. Normativa de aplicación. Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas.

- Cosecha. Influencia del clima.

- Tipicidad y globalidad de variedades y vinos.

- Tipicidad en aceites.

- Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva.

Módulo Profesional: Venta y comercialización de productos alimentarios

Código: 0146

Duración: 66 horas

Contenidos:

Establecimiento de precios de los productos alimentarios:

- Costes y beneficios. Conceptos básicos y tipos.
- Cálculo del coste de las materias primas. Variables. Registro documental.

- Componentes del precio de venta y sus condicionantes.

- Métodos de fijación de precios.

- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

- Cálculo de precios. Condicionantes.

- Cálculo comercial del interés, descuento y márgenes.

- Criterios para la actualización de los precios.

Aplicación de las técnicas de venta:

- Posicionamiento de la empresa y de la competencia.

- Caracterización de los productos e imagen de marca.

- Canales de venta. Métodos de búsqueda.

- Organización de la venta. Documentación. Agenda comercial.

- Fases de la venta presencial y no presencial.

- Necesidades y gustos del cliente. Motivación, frustración y mecanismos de defensa.

- Habilidades de comunicación. Barreras. Comunicació verbal y no verbal.

- Técnicas que facilitan la empatía con los clientes de productos alimentarios.

- Comunicación a través de medios no presenciales.

- Venta de productos alimentarios mediante el teléfono, a través de Internet, por teléfono, a través del correo electrónico y otros.

Realización de la operación de venta:

- Fases de la operación de venta.

- Precio de venta. Conceptos básicos y variables.

- Cálculo comercial en las operaciones de venta. Interés simple y compuesto. Descuentos. Aplicaciones.

- Medios de pago. Transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago en efectivo, pago aplazado y otros.

- Documentación del cobro y del pago. Anulación de las operaciones.

- Aplicación de las nuevas tecnologías en las operaciones de venta.

- Impuestos que graven las operaciones de venta.

- Terminal del punto de venta (TPV).

- Lenguajes comerciales e intercambio de datos electrónicos (EDI).

Atención al cliente:

- Variables que interviene. Caracterización.

- Proceso de comunicación. Actitud. Elementos y tipos de comunicación.

- Tècniques d'aplicació en l'atenció al client. Naturalesa. Efectes.
- Informació subministrada pel client. Anàlisi. Naturalesa de la informació.
- Tractament d'objeccions. Assessorament del client.
- Aplicació de les noves tecnologies en l'atenció al client.
- Estratègies de fidelització de clients. Aplicacions.
- Importància que els consumidors es fidelitzen amb la imatge de producte i de marca. Grau de satisfacció.
- Resolució de queixes i reclamacions:
 - Tècniques per a preveure conflictes.
 - Tècniques per a afrontar queixes i reclamacions.
 - Procediment de recollida de les reclamacions o queixes presencials i no presencials.
 - Elements formals que contextualitzen la reclamació.
 - Configuració documental de la reclamació.
 - Resolució de queixes i reclamacions. Repercussions econòmiques.
 - Procediments utilitzats en el servei postvenda.
 - Llei General de Defensa dels Consumidors i Usuaris.
 - Lleis autonòmiques de protecció del consumidor.
 - Llei Orgànica de Protecció de dades.
 - Valoració de la repercussió sobre la imatge de marca per la no resolució de queixes i reclamacions.

Mòdul professional: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Codi: 0031

Duració: 66 hores

Continguts:

Alteracions i transformacions dels productes alimentaris:

- Agents causants, mecanismes de transmissió i infestació.
- Transformacions i alteracions que originen.
- Riscos per a la salut.
- Mètodes de conservació d'aliments.

Normes i mesures sobre la higiene en la indústria alimentària:

- Normativa aplicable al sector.
- El pla d'higiene.

Higiene d'equips, instal·lacions i manipuladors:

- Conceptes i nivells d'higiene en locals d'elaboració d'aliments.

- Processos i productes de neteja i desinfecció.
- Processos i productes de desratització i desinsectació.
- Bones pràctiques higièniques (BPH).
- Perills sanitaris associats a pràctiques inadequades.

Bones pràctiques de manipulació d'aliments:

- Normativa general de manipulació d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments per pràctiques de manipulació inadequades.
- Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

- Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Aplicació de sistemes d'autocontrol:

- Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
- Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

- Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

- Traçabilitat.

Utilització eficient de recursos:

- Impacte ambiental provocat per l'ús.
- Concepte de les tres R: reducció, reutilització i reciclatge.
- Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

Gestió de residus:

- Legislació ambiental.
- Descripció dels residus generats i els efectes ambientals.
- Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- Tractament d'aigües residuals.
- Paràmetres de control ambiental en els processos de producció d'aliments.

- Técnicas de aplicación en la atención al cliente. Naturaleza. Efectos.

- Información suministrada por el cliente. Análisis. Naturaleza de la información.

- Tratamiento de objeciones. Asesoramiento del cliente.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.
- Estrategias de fidelización de clientes. Aplicaciones.
- Importancia de que los consumidores se fidelicen con la imagen de producto y de marca. Grado de satisfacción.

Resolución de quejas y reclamaciones:

- Técnicas para prever conflictos.
- Técnicas para afrontar quejas y reclamaciones.
- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/ quejas presenciales y no presenciales.
- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Resolución de quejas y reclamaciones. Repercusiones económicas.

- Procedimientos utilizados en el servicio post-venta.

- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios.

- Leyes autonómicas de protección del consumidor.

- Ley Orgánica de Protección de datos.

- Valoración de la repercusión sobre la imagen de marca por la no resolución de quejas y reclamaciones.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Duración: 66 horas

Contenidos:

Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
- Transformaciones y alteraciones que originan
- Riesgos para la salud
- Métodos de conservación de alimentos

Normas y medidas sobre la higiene en la industria alimentaria:

- Normativa aplicable al sector
- El plan de higiene

Higiene de equipos, instalaciones y manipuladores:

- Conceptos y niveles de higiene en locales de elaboración de alimentos.

- Procesos y productos de limpieza y desinfección.

- Procesos y productos de desratización y desinsectación.

- Buenas prácticas higiénicas (BPH).

- Peligros sanitarios asociados a prácticas inadecuadas.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad.

Utilización eficiente de recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las tres R: reducción, reutilización y reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Gestión de residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Tratamiento de aguas residuales.
- Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos.

Mòdul professional: Empresa i iniciativa emprendedora
Codi: 0323
Duració: 66 hores
Continguts:
Iniciativa emprendedora:
– Innovació i desenvolupament econòmic. Principals característiques de la innovació en l'activitat d'olis d'oliva i vins (materials, tecnologia, organització de la producció, etc.).
– Beneficis socials de la cultura emprendedora.
– El caràcter emprendedor. Factors claus dels emprendadors: iniciativa, creativitat i formació.
– L'actuació dels emprendadors com a empleats d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins.
– L'actuació dels emprendadors com a empresaris d'una xicoteta i mitjana empresa en el sector d'olis d'oliva i vins.
– El risc en l'activitat emprendedora.
– Concepte d'empresari. Requisits per a l'exercici de l'activitat empresarial.
– Objectius personals versus objectius empresarials.
– Pla d'empresa: la idea de negoci en l'àmbit d'olis d'oliva i vins.

– Bones pràctiques de cultura emprendedora en l'activitat d'olis d'oliva i vins.
L'empresa i el seu entorn:
– L'empresa com a sistema.
– Funcions bàsiques de l'empresa.
– Distintes formes d'organització: avantatges i inconvenients. L'organigrama.
– L'entorn general de l'empresa: econòmic, social, demogràfic, cultural i mediambiental.
– L'entorn específic de l'empresa: clients, proveïdors i competència.
– Anàlisi de l'entorn general d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins.
– Anàlisi de l'entorn específic d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins.
– L'estudi de mercat.
– Localització de l'empresa.
– Pla de màrqueting.
– Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins amb el seu entorn.
– Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins amb el conjunt de la societat.
– Contribució d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins al desenvolupament sostenible.
– Cultura de l'empresa i imatge corporativa.
– L'ètica empresarial i els principis ètics d'actuació.
– La responsabilitat social corporativa.
– El balanç social.
– Responsabilitat social i ètica de les empreses del sector d'olis d'oliva i vins.
Creació i posada en marxa d'una empresa:
– Concepte jurídic d'empresa.
– Tipus d'empresa i elecció de la forma jurídica: responsabilitat, fiscalitat, capital social, dimensió i nombre de socis.
– Requisits legals mínims exigits per a la constitució de l'empresa, segons la forma jurídica.
– Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa.
– Vies d'assessorament i de gestió administrativa externs existents per a posar en marxa una xicoteta i mitjana empresa. La finestreta única empresarial.
– Concepte d'inversió i fonts de finançament.
– Instruments de finançament bancari.
– Ajudes, subvencions i incentius fiscals per a empreses del sector d'olis d'oliva i vins.
– Viabilitat econòmica i viabilitat financera d'una xicoteta i mitjana empresa del sector d'olis d'oliva i vins.
– Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajudes i de subvencions.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora
Código: 0323
Duración: 66 horas
Contenidos:
Iniciativa emprendedora:
– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de aceites de oliva y vinos (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
– Beneficios sociales de la cultura emprendedora.
– El carácter emprendedor. Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
– La actuación de los emprendedores como empleados de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos.
– La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña y mediana empresa en el sector de aceites de oliva y vinos.
– El riesgo en la actividad emprendedora.
– Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
– Objetivos personales versus objetivos empresariales.
– Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de aceites de oliva y vinos.
– Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de aceites de oliva y vinos.
La empresa y su entorno:
– La empresa como sistema.
– Funciones básicas de la empresa.
– Distintas formas de organización: ventajas e inconvenientes. El organigrama.
– El entorno general de la empresa: económico, social, demográfico, cultural y medioambiental.
– El entorno específico de la empresa: clientes, proveedores y competencia.
– Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos.
– Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos.
– El estudio de mercado.
– Localización de la empresa.
– Plan de marketing.
– Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos con su entorno.
– Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos con el conjunto de la sociedad.
– Contribución de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos al desarrollo sostenible.
– Cultura de la empresa e imagen corporativa
– La ética empresarial y los principios éticos de actuación.
– La responsabilidad social corporativa.
– El balance social.
– Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de aceites de oliva y vinos.
Creación y puesta en marcha de una empresa:
– Concepto jurídico de empresa.
– Tipos de empresa y elección de la forma jurídica: responsabilidad, fiscalidad, capital social, dimensión y número de socios.
– Requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
– Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
– Vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes para poner en marcha una pequeña y mediana empresa. La ventanilla única empresarial.
– Concepto de inversión y fuentes de financiación.
– Instrumentos de financiación bancaria.
– Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas del sector de aceites de oliva y vinos.
– Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa del sector de aceites de oliva y vinos.
– Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Funció administrativa:

- Concepte de comptabilitat i nocions bàsiques.
- Operacions comptables: registre de la informació econòmica d'una empresa
 - La comptabilitat com a imatge fidel de la situació econòmica.
 - El balanç i el compte de resultats.
 - Anàlisi de la informació comptable.
 - Llibres i documents obligatoris segons la normativa vigent.
 - Obligacions fiscals de les empreses.
 - Requisits i terminis per a la presentació de documents oficials.
- Gestió administrativa d'una empresa relacionada amb olis d'oliva i vins.
 - Documents necessaris per a l'exercici de l'activitat econòmica: documents de compravenda, mitjans de pagament i d'altres.

Mòdul professional: Formació en centres de treball

Codi: 0324

Duració: 380 hores

Continguts:

- Identificació de l'estructura i organització empresarial:
- Estructura i organització empresarial del sector d'olis d'oliva i vins.
 - Caracterització de l'empresa i la seua ubicació en el sector d'olis d'oliva i vins. Situació jurídicoeconòmica, conveni del sector. Tipus d'organitzacions empresarials. Avantatges i inconvenients.

- Organigrama de l'empresa. Estructura jeràrquica. Relació funcional entre departaments.

- La xarxa logística de l'empresa: elements que la constitueixen i les seues relacions.

- Canals de comercialització. Descripció i característiques.

- Característiques del mercat, clients i proveïdors de l'empresa.

- Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa. Sistemes i mètodes de treball.

- Relacions de l'empresa amb l'entorn socioeconòmic.

- Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.

- Sistema de qualitat establert en el centre de treball.

- Sistema de seguretat establert en el centre de treball.

Aplicació d'hàbits ètics i laborals requerits per l'empresa:

- Actituds personals: empatia, puntualitat.

- Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.

Adaptació al lloc de treball i als canvis de tasques.

- Actituds davant de la prevenció de riscos laborals i ambientals.

Identificació dels aspectes fonamentals de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals. Mesures de protecció personal.

- Jerarquia en l'empresa. Relació i comunicació amb l'equip de treball.

- Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.

- Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i d'altres de l'empresa.

- Repercussions d'una falta d'organització i de coordinació en l'activitat laboral.

Recepció i emmagatzemament de les matèries primeres i auxiliars:

- Recepció de les matèries primeres i auxiliars: procediments, operacions, comprovacions, documentació i registres.

- Transport extern: verificació de les condicions de transport, envasament, embalatge i estiba. Descàrrega i distribució adequada.

- Verificació de les quantitats i qualitats de les matèries primeres i auxiliars segons els procediments establerts per l'empresa.

- Realització dels controls bàsics de les matèries primeres i auxiliars i la seua interpretació.

- Equips de trasllat intern: identificació, funcionament, maneig i regulació.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa
 - La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.
 - El Balance y la Cuenta de resultados
 - Análisis de la información contable.
 - Libros y documentos obligatorios según la normativa vigente
 - Obligaciones fiscales de las empresas.
 - Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa relacionada con aceites de oliva y vinos.
 - Documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica: documentos de compraventa, medios de pago y otros.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo

Código: 0324

Duración: 380 horas

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de aceites de oliva y vinos.

- Caracterización de la empresa y su ubicación en el sector de aceites de oliva y vinos. Situación jurídico-económica, convenio del sector. Tipos de organizaciones empresariales. Ventajas e inconvenientes.

- Organigrama de la empresa. Estructura jerárquica. Relación funcional entre departamentos.

- La red logística de la empresa: elementos que la constituyen y sus relaciones.

- Canales de comercialización. Descripción y características.

- Características del mercado, clientes y proveedores de la empresa.

- Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.

- Relaciones de la empresa con el entorno socio-económico.

- Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

- Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

- Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales requeridos por la empresa:

- Actitudes personales: empatía, puntualidad.

- Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad. Adaptación al puesto de trabajo y a los cambios de tareas.

Identificación de los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de riesgos laborales. Medidas de protección personal.

- Jerarquía en la empresa. Relación y comunicación con el equipo de trabajo.

- Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

- Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa.

- Repercusiones de una falta de organización y coordinación en la actividad laboral.

Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares:

- Recepción de las materias primas y auxiliares: procedimientos, operaciones, comprobaciones, documentación, registros.

- Transporte externo: verificación de las condiciones de transporte, envasado y estiba. Descarga y distribución adecuada.

- Verificación de las cantidades y calidades de las materias primas y auxiliares según los procedimientos establecidos por la empresa.

- Realización de los controles básicos de las materias primas y auxiliares y su interpretación.

- Equipos de traslado interno: identificación, funcionamiento, manejo y regulación.

- Emmagatzemament de les matèries primeres i auxiliars: procediments, sistemes, característiques, condicions i comprovacions.
- Control d'existències: tipus d'inventaris, ompliment, interpretació i tramitació de la documentació.
- Mesures de protecció de riscos laborals.
- Mesures de protecció ambiental. Recollida i selecció de materials per a reciclatge, reutilització o destrucció.
- Valoració del treball en equip amb els membres del grup de treball.
- Preparació i control dels equips, útils i servicis auxiliars:
 - Identificació dels procediments, mitjans i agents de neteja: fonaments i aplicació.
 - Selecció dels equips, accessoris i utilatge necessaris: identificació, procediments de maneig, funcionament, muntatge, posada en marxa i parada.
 - Manteniment de primer nivell: característiques, procediments i instruccions i aplicació.
 - Verificació de l'estat tècnic i higiènic dels equips i instal·lacions.
- Preparació d'equips: repercussions en el procés productiu i producte a elaborar. Paràmetres de control.
- Mesures de protecció de riscos laborals i de protecció ambiental establides per l'empresa.
- Valoració de la tasca professional.
- Elaboració d'olis d'oliva, vins i d'altres begudes:
 - Caracterització del producte a elaborar: Característiques, procés d'elaboració i seqüència d'operacions.
 - Identificació dels sistemes de control dels processos emprats en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes. Comprovació de paràmetres i registres.
 - Preparació i manteniment d'equips de procés.
 - Identificació de les matèries primeres i auxiliars: característiques i qualitats segons les especificacions requerides.
 - Conducció dels processos. Elaboració, condicionament i estabilització d'olis d'oliva, vins i d'altres begudes, segons el que estableixen les instruccions i els procediments.
 - Realització de controls bàsics. Interpretació de resultats. Anàlisi d'anomalies i de mesures correctores. Registres. Traçabilitat.
 - Utilització dels equips de tractament de la informació i de la comunicació (sistemes de control de processos, ordinadors personals i d'altres.).
 - Identificació i aplicació de les mesures d'higiene, seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental establides per l'empresa i la seua aplicació.
 - Neteja de màquines i d'equips: estat òptim d'operativitat.
 - Valoració de la tasca professional en el procés tecnològic.
 - Adopció d'un tarannà respectuós i utilització de la comunicació oral i escrita durant el procés amb els companys del seu grup de treball i immediat superior.
- Emmagatzemat, preparat, etiquetatge i expedició dels productes elaborats:
 - Interpretació dels procediments i instruccions per a l'emmagatzemament, envasament, etiquetatge, embalatge i expedició.
 - Caracterització del celler d'emmagatzemament i criaça.
 - Selecció i identificació d'envasos, embalatges, operacions i tècniques d'envasament segons allò que s'ha establert per l'empresa.
 - Seqüència d'operacions d'envasament, paràmetres de control, materials i formats, controls bàsics segons la fitxa de fabricació.
 - Línies i equips d'envasament i embalatge. Higiene i seguretat.
 - Condicions d'emmagatzemament del producte elaborat i paràmetres de control. Higiene i seguretat.
 - Expedició dels productes elaborats: operacions, mitjans de transport i documentació.
 - Control de les existències en magatzem de productes elaborats: inventaris, aplicació, valoració econòmica.
 - Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents, comunicació de les incidències i descripció de les mesures correctores.
 - Neteja d'instal·lacions, equips i accessoris assegurant una operativitat òptima.

- Almacenamiento de las materias primas y auxiliares: procedimientos, sistemas, características, condiciones y comprobaciones.
- Control de existencias: tipos de inventarios, cumplimentación, interpretación y tramitación de la documentación.
- Medidas de protección de riesgos laborales.
- Medidas de protección ambiental. Recogida y selección de materiales para reciclado, reutilización o destrucción.
- Valoración del trabajo en equipo con los miembros del grupo de trabajo.
- Preparación y control de los equipos, útiles y servicios auxiliares:
 - Identificación de los procedimientos, medios y agentes de limpieza: fundamentos y aplicación.
 - Selección de los equipos, accesorios y utillaje necesarios: identificación, procedimientos de manejo, funcionamiento, montaje, puesta en marcha y parada.
 - Mantenimiento de primer nivel: características, procedimientos e instrucciones y aplicación.
 - Verificación del estado técnico e higiénico de los equipos e instalaciones.
 - Preparación de equipos: repercusiones en el proceso productivo y producto a elaborar. Parámetros de control.
 - Medidas de protección de riesgos laborales y de protección ambiental establecidas por la empresa.
 - Valoración de la tarea profesional.
 - Elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas:
 - Caracterización del producto a elaborar: Características, proceso de elaboración y secuencia de operaciones.
 - Identificación de los sistemas de control de los procesos empleados en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Comprobación de parámetros y registros.
 - Preparación y mantenimiento de equipos de proceso.
 - Identificación de las materias primas y auxiliares: características y calidades según las especificaciones requeridas.
 - Conducción de los procesos. Elaboración, acondicionamiento y estabilización de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
 - Realización de controles básicos. Interpretación de resultados. Análisis de anomalías y medidas correctoras. Registros. Trazabilidad.
 - Utilización de los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación (sistemas de control de procesos, ordenadores personales y otros.).
 - Identificación y aplicación de las medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental establecidas por la empresa y su aplicación.
 - Limpieza de máquinas y equipos: estado óptimo de operatividad.
 - Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.
 - Adopción de un talante respetuoso y empleo de la comunicación oral y escrita durante el proceso con los compañeros de su grupo de trabajo e inmediato superior.
- Almacenado, acondicionado, etiquetado y expedición de los productos elaborados:
 - Interpretación de los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
 - Caracterización de la bodega de almacenamiento y crianza.
 - Selección e identificación de envases, embalajes, operaciones y técnicas de envasado según lo establecido por la empresa.
 - Secuencia de operaciones de envasado, parámetros de control, materiales y formatos, controles básicos según la ficha de fabricación.
 - Líneas y equipos de envasado y embalaje. Higiene y seguridad.
 - Condiciones de almacenamiento del producto elaborado y parámetros de control. Higiene y seguridad.
 - Expedición de los productos elaborados: operaciones, medios de transporte y documentación.
 - Control de las existencias en almacén de productos elaborados: inventarios, aplicación, valoración económica.
 - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes, comunicación de las incidencias y descripción de las medidas correctoras.
 - Limpieza de instalaciones, equipos y accesorios asegurando una óptima operatividad.

- Mesures de protecció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Comprovació de la traçabilitat del producte durant tot el procés productiu.
- Tècniques publicitàries de promoció i comercialització dels productes fabricats per l'empresa.
- Protocols de resolució de queixes i reclamacions establits per l'empresa.

- Medidas de protección de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Comprobación de la trazabilidad del producto durante todo el proceso productivo.
- Técnicas publicitarias de promoción y comercialización de los productos fabricados por la empresa.
- Protocolos de resolución de quejas y reclamaciones establecidos por la empresa.

ANNEX II

Seqüenciació i distribució horària dels Mòduls professionals

Cicle Formatiu de Grau Mitjà: OLIS D'OLIVA I VINS				
MÒDUL PROFESSIONAL	Càrrega lectiva completa (hores)	Primer curs (hores/setmana)	Segon curs	
			Dos trimestres (hores/setmana)	Un trimestre (hores)
0316 Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes	192	6		
0317 Extracció d'olis d'oliva.	192	6		
0318 Elaboració de vins	256	8		
0116 Principis de manteniment electromecànic	96	3		
0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	64	2		
Horari reservat per a la docència en anglés	64	2		
0322 Formació i orientació laboral.	96	3		
0319 Condicionament d'olis d'oliva.	154		7	
0320 Elaboració d'altres begudes i derivats	176		8	
0321 Anàlisi sensorial	88		4	
0146 Venda i comercialització de productes alimentaris	66		3	
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66		3	
Horari reservat per a la docència en anglés	44		2	
0323. Empresa i iniciativa emprenedora	66		3	
0324 Formació en centres de treball	380			380
Total en el cicle formatiu	2.000	30	30	380

ANNEX III

Professorat

A. Atribució docent

MÒDULS PROFESSIONALS	Especialitat del professorat	Cos
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	Anglès	- Catedràtic d'Ensenyança Secundària - Professor d'Ensenyança Secundària

B. Titulacions requerides per a centres docents de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

MÒDULS PROFESSIONALS	TITULACIÓ
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	La requerida per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons establix la disposició transitòria primera del Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatòria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'ensenyança secundària (BOE del 28) i acreditar la formació pedagògica i didàctica que establix el mencionat Reial Decret.

ANEXO II

Secuenciación y distribución horaria de los módulos profesionales

Ciclo Formativo de Grado Medio: ACEITES DE OLIVA Y VINOS				
MÓDULO PROFESIONAL	Carga lectiva completa (horas)	Primer curso (horas/semana)	Segundo curso	
			Dos trimestres (horas/semana)	Un trimestre (horas)
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	192	6		
0317 Extracción de aceites de oliva.	192	6		
0318 Elaboración de vinos	256	8		
0116 Principios de mantenimiento electromecánico	96	3		
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2		
Horario reservado para la docencia en inglés	64	2		
0322 Formación y orientación laboral.	96	3		
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	154		7	
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados	176		8	
0321 Análisis sensorial	88		4	
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios	66		3	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66		3	
Horario reservado para la docencia en inglés	44		2	
0323. Empresa e iniciativa emprendedora.	66		3	
0324 Formación en centros de trabajo.	380			380
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	380

ANEXO III

Profesorado

A. Atribución docente

MÓDULOS PROFESIONALES	Especialidad del profesorado	Cuerpo
CV0001. Inglés Técnico I-M CV0002. Inglés Técnico II-M	Inglés	– Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Titulaciones requeridas para centros docentes de titularidad privada o de otras administraciones distintas de la educativa

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
CV0001. Inglés Técnico I-M CV0002. Inglés Técnico II-M	La requerida para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece la disposición transitoria primera del <i>Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de Enseñanza Secundaria (BOE del 28)</i> y acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el mencionado Real Decreto.

ANNEX IV

Mòdul professional: Anglès Tècnic I-M

Codi: CV0001

Duració: 64 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix la informació professional i quotidiana continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha situat el missatge en el seu context.
- b) S'ha identificat la idea principal del missatge.
- c) S'ha reconegut la finalitat del missatge directe, telefònic o per un altre mitjà auditiu.
- d) S'ha extret la informació específica en missatges relacionats amb els aspectes quotidians de la vida professional i quotidiana.
- e) S'han seqüenciat els elements constituents del missatge.
- f) S'han identificat les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard, i s'han articulat amb claredat.
- g) S'han reconegut les instruccions orals i s'han seguit les indicacions.
- h) S'ha pres consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots i cada un dels elements.

2. Interpreta la informació professional continguda en textos escrits senzills, i analitza de manera comprensiva els seus continguts.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han seleccionat els materials de consulta i els diccionaris tècnics.
- b) S'han llegit de manera comprensiva textos clars en llengua estàndard.
- c) S'ha interpretat el contingut global del missatge.
- d) S'ha relacionat el text amb l'àmbit del sector a què es referix.
- e) S'ha identificat la terminologia utilitzada.
- f) S'han realitzat traduccions de textos en llengua estàndard utilitzant material de suport en cas necessari.
- g) S'ha interpretat el missatge rebut a través de suports telemàtics: correu electrònic, fax, entre d'altres.

3. Emet missatges orals clars estructurats, participant com a agent actiu en conversacions professionals.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els registres utilitzats per a l'emissió del missatge.
- b) S'ha comunicat utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.
- c) S'han utilitzat normes de protocol en presentacions.
- d) S'han descrit fets breus i imprevistos relacionats amb la seua professió.
- e) S'ha utilitzat correctament la terminologia de la professió.
- f) S'han expressat sentiments, idees o opinions.
- g) S'han enumerat les activitats de la tasca professional.
- h) S'ha descrit i seqüenciat un procés de treball de la seua competència.
- i) S'ha justificat, o no, l'acceptació de les propostes realitzades.
- j) S'ha argumentat l'elecció d'una determinada opció o d'un procediment de treball triat.
- k) S'ha sol·licitat la reformulació del discurs o la part d'este quan s'ha considerat necessari.

4. Elaborat textos senzills en llengua estàndard, respectant les regles gramaticals.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han redactat textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals.
- b) S'ha organitzat la informació de manera coherent i cohesionada.
- c) S'han realitzat resums de textos relacionats amb el seu entorn professional.

ANEXO IV

Módulo Profesional: Inglés Técnico I-M

Código: CV0001

Duración: 64 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
- b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.
- e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.
- f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.
- g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado la terminología utilizada.
- f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.
- d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
- g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.
- h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
- i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.
- j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
- k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elaborat textos sencillos en llengua estàndard, respectando las reglas gramaticales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

d) S'ha omplert documentació específica del seu camp professional.

e) S'han resumit les idees principals d'informacions donades, utilitzant els propis recursos lingüístics.

f) S'han utilitzat les fórmules de cortesia pròpies del document a elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, descrivint les relacions típiques característiques del país de la llengua estrangera.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit els protocols i les normes de relació social propis del país tenint en compte els costums i usos de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

b) S'han identificat els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

c) S'han identificat els aspectes socioprofessionals propis del sector, en qualsevol tipus de text.

d) S'han aplicat els protocols i les normes de relació social propis del país de la llengua anglesa.

Continguts

Comprensió de missatges orals:

– Missatges professionals del sector i quotidians.

– Missatges directes (en persona, per videoconferència...), telefònics i gravats.

– Coneixent la terminologia específica del sector.

– Sabent extraure la idea principal i idees secundàries.

– Sent conscients dels diferents recursos gramaticals i lingüístics perquè la comunicació siga possible.

Interpretació de missatges escrits:

– Comprensió de missatges, de textos, d'articles bàsics professionals i quotidians.

– Suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.

– Terminologia específica del sector.

– Idea principal i idees secundàries.

– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, adverbis, locucions preposicionals i adverbials, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.

– Relacions temporals: anterioritat, posterioritat i simultaneïtat.

Producció de missatges orals:

– Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals.

– Terminologia específica del sector.

– Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

– Manteniment i seguiment del discurs oral:

– Suport, demostració d'enteniment, petició d'aclariment, i d'altres.

– Entonació com a recurs de cohesió del text oral.

Emissió de textos escrits:

– Elaboració de textos professionals senzills del sector i quotidians.

– Adequació del text al context comunicatiu.

– Registre.

– Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.

– Ús dels signes de puntuació.

– Coherència en el desenvolupament del text.

Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa:

– Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

– Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional a fi de projectar una bona imatge de l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament, desenvolupament i seguiment de normes de protocol i compliment de processos i protocols de qualitat; tot això en anglès, incloent-hi aspectes com ara:

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

f) Se han utilizado las fórmulas de cortesia propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país teniendo en cuenta las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

b) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua inglesa.

Contenidos

Comprensió de missatges orals:

– Mensajes profesionales del sector y cotidianos.

– Mensajes directos (en persona, por videoconferencia...), telefónicos y grabados.

– Conociendo la terminología específica del sector.

– Sabiendo extraer la idea principal e ideas secundarias.

– Siendo conscientes de los distintos recursos gramaticales y lingüísticos para que la comunicación sea posible.

Interpretación de mensajes escritos:

– Comprensió de missatges, textos, articles bàsics professionals y cotidianos.

– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

– Terminología específica del sector.

– Idea principal e ideas secundarias.

– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

– Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

– Terminología específica del sector.

– Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesia y diferencias de registro.

– Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

– Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.

– Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Emisión de textos escritos:

– Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.

– Adequación del texto al contexto comunicativo.

– Registro.

– Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.

– Uso de los signos de puntuación.

– Coherencia en el desarrollo del texto.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:

– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

– Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofessional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servei.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servei.

Les activitats professionals associades a estes funcions, s'apliquen en els processos corresponents a la qualificació professional.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge, que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglès.

– Els processos de qualitat en l'empresa, l'avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de serveis en anglès.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglès.

Mòdul professional: Anglès Tècnic II-M

Codi: CV 0002

Duració: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Produïx missatges orals senzills en llengua anglesa, en situacions habituals de l'àmbit social i professional de l'empresa reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat missatges de salutacions, presentació i despedida, amb el protocol i les pautes de cortesia associades.

b) S'han utilitzat missatges proposats en la gestió de cites amb fluïdesa.

c) S'han transmés missatges relatius a la justificació de retards, absències, o qualsevol altra eventualitat.

d) S'han empleat, amb suficient fluïdesa, les expressions habituals per al requeriment de la identificació dels interlocutors.

e) S'han identificat missatges senzills relacionats amb el sector.

2. Manté conversacions en llengua anglesa, senzilles i rutinàries del sector, interpretant la informació de partida.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha utilitzat un vocabulari tècnic bàsic adequat al context de la situació.

b) S'han utilitzat els missatges adequats de salutacions, presentació, identificació i d'altres, amb les pautes de cortesia associades dins del context de la conversació.

c) S'han atés consultes directes telefònicament amb clients i proveïdors suposats.

d) S'han identificat la informació facilitada i els requeriments realitzats per l'interlocutor.

e) S'han formulat les preguntes necessàries per a afavorir i confirmar la recepció correcta del missatge.

f) S'han proporcionat les respostes correctes als requeriments i les instruccions rebuts.

g) S'han realitzat les anotacions oportunes en anglès, en cas de ser necessari.

h) S'han utilitzat les fórmules comunicatives bàsiques més usuals utilitzades en el sector.

i) S'han comprés els punts principals de la informació sense dificultat.

3. Ompli documents rutinaris de caràcter tècnic en anglès, reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia del sector.

b) S'han identificat les característiques bàsiques i les dades clau del document.

c) S'han analitzat el contingut i la finalitat de distints documents tipus d'altres països en anglès.

d) S'han omplert documents professionals relacionats amb el sector.

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican en los procesos correspondientes a la cualificación profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

Módulo Profesional: Inglés Técnico II-M

Código: CV 0002

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Produce mensajes orales sencillos en lengua inglesa, en situaciones habituales del ámbito social y profesional de la empresa reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado mensajes de saludos, presentación y despedida, con el protocolo y las pautas de cortesia asociadas.

b) Se han utilizado con fluidez mensajes propuestos en la gestión de citas.

c) Se ha transmitido mensajes relativos a justificación de retrasos, ausencias, o cualquier otra eventualidad.

d) Se han empleado con suficiente fluidez las expresiones habituales para el requerimiento de la identificación de los interlocutores.

e) Se han identificado mensajes sencillos relacionados con el sector.

2. Mantiene conversaciones en lengua inglesa, sencillas y rutinarias del sector interpretando la información de partida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado un vocabulario técnico básico adecuado al contexto de la situación.

b) Se han utilizado los mensajes adecuados de saludos, presentación, identificación y otros, con las pautas de cortesia asociadas dentro del contexto de la conversación.

c) Se han atendido consultas directas telefónicamente con supuestos clientes y proveedores.

d) Se ha identificado la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor.

e) Se han formulado las preguntas necesarias para favorecer y confirmar la recepción correcta del mensaje.

f) Se han proporcionado las respuestas correctas a los requerimientos e instrucciones recibidos.

g) Se han realizado las anotaciones oportunas en inglés en caso de ser necesario.

h) Se han utilizado las fórmulas comunicativas básicas más usuales utilizadas en el sector.

i) Se han comprendido sin dificultad los puntos principales de la información.

3. Cumplimenta documentos rutinarios de carácter técnico en inglés, reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del sector.

b) Se ha identificado las características básicas y datos clave del documento.

c) Se ha analizado el contenido y finalidad de distintos documentos tipo de otros países en inglés.

d) Se han cumplimentado documentos profesionales relacionados con el sector.

e) S'han redactat cartes d'agraïment a proveïdors i clients en anglès.

f) S'han omplert documents d'incidències i de reclamacions.

g) S'han rebut i remés correus electrònics i fax en anglès amb les expressions correctes de cortesia, salutació i despedida.

h) S'han utilitzat les ferramentes informàtiques en la redacció i l'ompliment dels documents.

4. Redacta documents senzills de caràcter administratiu/laboral reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa i del sector.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia de l'àmbit laboral.

b) S'ha elaborat un currículum seguint el model europeu (Europass) o d'altres propis dels països de parla anglesa.

c) S'han identificat borses d'ocupació en anglès accessibles per mitjans tradicionals i utilitzant les noves tecnologies.

d) S'ha redactat la carta de presentació per a una oferta d'ocupació.

e) S'han descrit les habilitats personals més adequades a la sol·licitud d'una oferta d'ocupació.

f) S'ha inserit un currículum en una borsa d'ocupació en anglès.

g) S'han redactat cartes de citació, rebuig i selecció per a un procés de selecció en l'empresa.

h) S'ha desenrotllat una actitud de respecte envers les distintes formes d'estructurar l'entorn laboral.

i) S'ha valorat la llengua anglesa com a mitjà de relació i d'entendiment en el context laboral.

5. Interpreta textos, documents, conversacions, gravacions o altres en llengua anglesa relacionats amb la cultura general de negoci i d'empresa, utilitzant les ferramentes de suport més adequades.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat informació bàsica sobre l'empresa, el producte i el servei.

b) S'han interpretat estadístiques i gràfics en anglès sobre l'àmbit professional.

c) S'han aplicat els coneixements de la llengua anglesa a les noves tecnologies de la comunicació i de la informació.

d) S'ha valorat la dimensió de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació base en la relació empresarial, tant europea com mundial.

Continguts

Missatges orals senzills en anglès en situacions pròpies del sector:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic sobre: presentació de persones, salutacions i despedides, tractaments de cortesia, identificació dels interlocutors, gestió de cites, visites, justificació de retards o absències, allotjaments, mitjans de transports, horaris, actes culturals i anàlegs.

– Recepció i transmissió de missatges de forma: presencial, telefònica o telemàtica.

– Sol·licituds i peticions d'informació.

– Convencions i pautes de cortesia en les relacions professionals: horaris, festes locals i professionals i adequació al llenguatge no verbal.

– Estils comunicatius formals i informals: la recepció i relació amb el client.

Conversació bàsica en llengua anglesa en l'àmbit de l'atenció al client:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la contractació, l'atenció al client, les queixes i les reclamacions: documents bàsics. Formulació de disculpes en situacions delicades.

– Planificació d'agendes: concert, ajornament i anul·lació de cites.

– Presentació de productes/servicis: característiques de productes/servicis, mesures, quantitats, servicis i valors afegits, condicions de pagament, etc.

e) Se han redactado cartas de agradecimiento a proveedores y clientes en inglés.

f) Se han cumplimentado documentos de incidencias y reclamaciones.

g) Se ha recepcionado y remitido e-mails y faxes en inglés con las expresiones correctas de cortesia, saludo y despedida.

h) Se han utilizado las herramientas informáticas en la redacción y cumplimentación de los documentos.

4. Redacta documentos sencillos de carácter administrativo/laboral reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa y del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del ámbito laboral.

b) Se ha elaborado un Currículum Vitae siguiendo el modelo europeo (europass) u otros propios de los países de habla inglesa.

c) Se han identificado bolsas de empleo en inglés accesibles por medios tradicionales y utilizando las nuevas tecnologías.

d) Se ha redactado la carta de presentación para una oferta de empleo.

e) Se han descrito las habilidades personales más adecuadas a la sol·licitud de una oferta de empleo.

f) Se ha insertado un Currículum Vitae en una bolsa de empleo en inglés.

g) Se han redactado cartas de citación, rechazo y selección para un proceso de selección en la empresa.

h) Se ha desarrollado una actitud de respeto hacia las distintas formas de estructurar el entorno laboral.

i) Se ha valorado la lengua inglesa como medio de relación y entendimiento en el contexto laboral.

5. Interpreta textos, documentos, conversaciones, grabaciones u otros en lengua inglesa relacionados con la cultura general de negocio y empresa utilizando las herramientas de apoyo más adecuadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado información básica sobre la empresa, el producto y el servicio.

b) Se han interpretados estadísticas y gràfics en inglés sobre el ámbito profesional.

c) Se han aplicado los conocimientos de la lengua inglesa a las nuevas Tecnologías de la Comunicación y de la Información.

d) Se ha valorado la dimensió de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació base en la relació empresarial, tant europea com mundial.

Contenidos

Mensajes orales sencillos en inglés en situaciones propias del sector:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico sobre: Presentación de personas, saludos y despedidas, tratamientos de cortesia, identificación de los interlocutores, gestión de citas, visitas, justificación de retrasos o ausencias, alojamientos, medios de transportes, horarios, actos culturales y análogos.

– Recepción y transmisión de mensajes de forma: presencial, telefónica o telemática.

– Solicitudes y peticiones de información.

– Convenciones y pautes de cortesia en las relaciones profesionales: horarios, fiestas locales y profesionales y adecuación al lenguaje no verbal.

– Estilos comunicativos formales e informales: la recepció i relació amb el client.

Conversación básica en lengua inglesa en el ámbito de la atención al cliente:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la contractació, l'atenció al client, queixes i reclamacions: documents bàsics. Formulació de disculpes en situacions delicades.

– Planificació de agendas: concert, aplazamiento y anul·lació de citas.

– Presentación de productos/servicis: características de productos/servicis, medidas, cantidades, servicios y valores añadidos, condiciones de pago, etc.

– Convencions i pautes de cortesia, relacions i pautes professionals, usades en l'atenció al client, extern i intern.

Ompliment de documentació administrativa i comercial en anglés:

– Interpretació de les condicions d'un contracte de compravenda.
 – Ompliment de documentació comercial bàsica: propostes de comanda, albarans, factures proforma, factures, documents de transport, documents de pagament o d'altres.

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la gestió de comandes, contractació, intenció i preferència de compra, devolucions i descomptes.

Redacció de documentació relacionada amb la gestió laboral en anglés:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb l'àmbit laboral: currículum en diferents models. Borses d'ocupació. Ofertes d'ocupació. Cartes de presentació.

– La selecció i contractació del personal: contractes de treball. Cartes de citació, admissió i rebuig en processos de selecció.

– L'organització de l'empresa: llocs de treball i funcions.

Interpretació de textos amb eines bàsiques de suport (TIC):

– Ús de diccionaris temàtics, correctors ortogràfics, programes de traducció automàtics aplicats a textos relacionats amb:

– La cultura d'empresa i els objectius: diferents enfocaments.

– Articles de premsa específics del sector.

– Descripció i comparació de gràfics i estadística. Comprensió dels indicadors econòmics més habituals.

– Agenda. Documentació per a l'organització de cites, trobades i reunions. Organització de les tasques diàries.

– Consulta de pàgines web amb continguts econòmics en anglés amb informació rellevant per a l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament i compliment de processos i protocols de qualitat, tot això en anglés, incloent-hi aspectes com ara:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servei.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servei.

Les activitats professionals associades a estes funcions s'apliquen fonamentalment en els processos propis del nivell de qualificació.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació, i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglés.

– Els processos de qualitat en l'empresa, la seua avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de servicis en anglés.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglés.

– Convenciones y pautas de cortesia, relaciones y pautas profesionales, usadas en la atención al cliente, externo e interno.

Cumplimentación de documentación administrativa y comercial en inglés:

– Interpretación de las condiciones de un contrato de compraventa.
 – Cumplimentación de documentación comercial básica: propuestas de pedido, albaranes, facturas proforma, facturas, documentos de transporte, documentos de pago u otros.

– Recursos, estructuras lingüísticas, y léxico básico relacionados con la gestión de pedidos, contratación, intención y preferencia de compra, devoluciones y descuentos.

Redacción de documentación relacionada con la gestión laboral en inglés:

– Recursos, estructuras lingüísticas, y léxico básico relacionados con el ámbito laboral: Currículum Vitae en distintos modelos. Bolsas de empleo. Ofertas de empleo. Cartas de presentación.

– La selección y contratación del personal: Contratos de trabajo. Cartas de citación, admisión y rechazo en procesos de selección.

– La organización de la empresa: puestos de trabajo y funciones.

Interpretación de textos con herramientas básicas de apoyo (TIC):

– Uso de diccionarios temáticos, correctores ortográficos, programas de traducción automática aplicados a textos relacionados con:

– La cultura de empresa y objetivos: distintos enfoques.

– Artículos de prensa específicos del sector.

– Descripción y comparación de gráficos y estadística. Comprensión de los indicadores económicos más habituales.

– Agenda. Documentación para la organización de citas, encuentros, y reuniones. Organización de las tareas diarias.

– Consulta de páginas web con contenidos económicos en inglés con información relevante para la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos propios del nivel de cualificación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

ANNEX V

Espais mínims

Espai formatiu	Superfície m ² 30 alumnes	Superfície m ² 20 alumnes
Aula polivalent	60	40
Sala de tast	60	50
Taller–almazara–celler	180	120
Laboratori	90	60
Magatzem	40	30

ANNEX VI

Titulacions acadèmiques requerides per a la impartició dels mòduls professionals que conformen el cicle formatiu en centres de titularitat privada, o d'altres administracions diferents de l'educativa.

MÒDULS PROFESSIONALS	TITULACIÓ
0316 Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes. 0321 Anàlisi sensorial. 0146 Venda i comercialització de productes alimentaris.	Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments Llicenciat en Farmàcia Llicenciat en Química Llicenciat en Bioquímica Llicenciat en Enologia Enginyer agrònom Enginyer químic
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.	Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments Llicenciat en Biologia Llicenciat en Bioquímica Llicenciat en Química Llicenciat en Enologia Llicenciat en Farmàcia Llicenciat en Veterinària Llicenciat en Ciències Ambientals Llicenciat en Ciències del Mar Enginyer agrònom Enginyer tècnic agrícola, especialitat en Indústries Agràries i Alimentàries Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica
0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. 0317 Extracció d'olis d'oliva. 0319 Condicionament d'olis d'oliva. 0318 Elaboració de vins. 0320 Elaboració d'altres begudes i derivats.	Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments Llicenciat en Farmàcia Llicenciat en Bioquímica Llicenciat en Enologia Llicenciat en Química Enginyer agrònom Enginyer químic Enginyer tècnic agrícola, especialitat en Indústries Agràries i Alimentàries
0116 Principis de manteniment electromecànic.	Enginyer aeronàutic Enginyer agrònom Enginyer industrial Enginyer de mines Enginyer forestal Enginyer naval i oceànic Enginyer en Automàtica i Electrònica Industrial Llicenciat en Màquines Navals Diplomat en Màquines Navals Enginyer tècnic industrial, especialitat en Mecànica Enginyer tècnic industrial, especialitat Tèxtil Enginyer tècnic aeronàutic en totes les seues especialitats Enginyer tècnic naval, especialitat en Propulsió i Servicis del Vaixell Enginyer tècnic agrícola, especialitat en Mecanització i Construccions Rurals Enginyer tècnic de mines, especialitat en Instal·lacions Electromecàniques Mineres Tècnic Superior en Programació de la Producció en Fabricació Mecànica, o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals
0322 Formació i orientació laboral. 0323 Empresa i iniciativa emprenedora	Llicenciat en Dret Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses Llicenciat en Ciències Actuarials i Financeres Llicenciat en Ciències Polítiques i de l'administració Llicenciat en Ciències del Treball Llicenciat en Economia Llicenciat en Psicologia Llicenciat en Sociologia Enginyer en Organització Industrial Diplomat en Ciències Empresarials Diplomat en Relacions Laborals Diplomat en Educació Social Diplomat en Treball Social Diplomat en Gestió i Administració Pública

ANEXO V

Espacios mínimos

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Sala de Cata	60	50
Taller–almazara-bodega	180	120
Laboratorio	90	60
Almacén	40	30

ANEXO VI

Titulaciones académicas requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo en centros de titularidad privada, o de otras Administraciones distintas de la educativa.

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. 0321 Análisis sensorial. 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Farmacia Licenciado en Química Licenciado en Bioquímica Licenciado en Enología Ingeniero Agrónomo Ingeniero Químico
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Biología Licenciado en Bioquímica Licenciado en Química Licenciado en Enología Licenciado en Farmacia Licenciado en Veterinaria Licenciado en Ciencias Ambientales Licenciado en Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. 0317 Extracción de aceites de oliva. 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva. 0318 Elaboración de vinos. 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Farmacia Licenciado en Bioquímica Licenciado en Enología Licenciado en Química Ingeniero Agrónomo Ingeniero Químico Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	Ingeniero Aeronáutico Ingeniero Agrónomo Ingeniero Industrial Ingeniero de Minas Ingeniero de Montes Ingeniero Naval y Oceánico Ingeniero en Automática y Electrónica Industrial Licenciado en Máquinas Navales Diplomado en Máquinas Navales Ingeniero Técnico Industrial especialidad en Mecánica Ingeniero Técnico Industrial, especialidad Textil Ingeniero Técnico Aeronáutico en todas sus especialidades Ingeniero Técnico Naval especialidad en Propulsión y Servicios del Buque Ingeniero Técnico Agrícola especialidad en Mecanización y Construcciones Rurales Ingeniero Técnico de Minas, especialidad en Instalaciones Electromecánicas Mineras Técnico Superior en Programación de la Producción en Fabricación Mecánica u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales

0322 Formación y orientación laboral. 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado en Derecho Licenciado en Administración y Dirección de Empresas Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras Licenciado en Ciencias Políticas y de la administración Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía Licenciado en Psicología Licenciado en Sociología Ingeniero en Organización Industrial Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomado en Relaciones Laborales Diplomado en Educación Social Diplomado en Trabajo Social Diplomado en Gestión y Administración Pública
--	---