SALIDAS PROFESIONALES

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

▶ BODEGUERO ELABORADOR DE VINOS, CAVAS, SIDRA Y OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS.

MAESTRO DE ALMAZARA, EXTRACTORA Y REFINADO DE ACEITES DE OLIVA.

► RECEPCIONISTA DE MATERIAS PRIMAS.

OPERADOR DE SECCIÓN DE EMBOTELLADO Y/O ENVASADO.

AUXILIAR DE LABORATORIO EN ALMAZARAS Y BODEGAS.

► AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD EN ALMAZARAS Y BODEGAS.

► AUXILIAR DE LABORATORIO EN ALMAZARAS Y BODEGAS.

► COMERCIAL DE ALMAZARAS Y BODEGAS.



MÓDULOS PROFESIONALES





ciclos formativos f.p. www.cifeajumilla.es www.sftt.es









C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla Ingeniero La Cierva, s/n | Telf.: 968 78 09 12 | Fax: 968 78 30 11 | cifeajumilla@carm.es | 300003214@murciaeduca.es | www.sftt.es

f centrointegradojumilla/

GRADO MEDIO TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

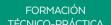
LA CONSEJERÍA DE AGUA, AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE, EN COLABORACIÓN CON LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES VIENE IMPARTIENDO DIFERENTES CICLOS FORMATIVOS DE LAS FAMILIAS PROFESIONALES AGRARIA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, EN LOS CENTROS INTEGRADOS DE FORMACIÓN Y EXPERIENCIAS AGRARIAS DE LA REGIÓN DE MURCIA.

EL REAL DECRETO 1071/2012, DE 13 DE JULIO, ESTABLECIÓ EL NUEVO TÍTULO TÉCNICO ACEITES DE OLIVA Y VINOS, QUE POR SUS ESPECIALES Y NOVEDOSAS CARACTERÍSTICAS, RESPONDE A LAS NECESIDADES DEL SECTOR, OFRECIENDO IMPORTANTES POSIBILIDADES OCUPACIONALES AL ALUMNADO QUE OBTENGA ESTA NUEVA TITULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LAS ORIENTACIONES PRODUCTIVAS Y LA IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DE LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA ECOLÓGICAS.

CARACTERÍSTICAS

Las características más destacables de la Formación Profesional son:









FOMENTO DE LA INICIATIVA **EMPRENDEDORA**



INSERCIÓN LABORAL CON CUALIFICACIÓN



ELEVADA DEMANDA OCUPACIONAL



ACCESO A ESTUDIOS SUPERIORES

Dadas las características peculiares de la titulación, el C.I.F.E.A. de Jumilla dispone de las instalaciones más adecuadas para el desarrollo de los trabajo necesarios, de acuerdo con los objetivos de enseñanza aprendizaje y transferencia tecnológica.



COMPETENCIA **PROFESIONAL**

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Con fines de orientación profesional y a titulo de eiemplo, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones y puestos de trabajo que pueden ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del titulo:

Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas v derivados.

Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de

Recepcionista de materias primas.

Operador de sección de embotellado y/o envasado..

Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.

Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.

Comercial de almazaras y bodegas.

CONDICIONES **DE ACCESO**

"TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO SEGÚN RD 127/2014"

Para acceder a los Ciclos Formativos de Grado Medio, es necesario estar en posesión del título de Graduado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), o bien, cumplir alguno de los requisitos siguientes:



Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar o de título de Técnico.



Haber superado el segundo curso de Bachiller Unificado Polivalente (B.U.P.).



Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las Enseñanzas



Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experi-



Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.



Superar la correspondiente PRUEBA DE ACCESO, para quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores.