

Más información:
www.fp.larioja.org

Formación profesional

*Prepárate
para el empleo*



Industrias alimentarias

IES La Laboral
Lardero

▼ **Técnico en Aceites de Oliva y Vinos**



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- Conducir las operaciones de refinado y acondicionamiento de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar las operaciones de acabado y estabilización.
- Controlar las fermentaciones.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Regular los equipos de producción.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Bodeguero.
- ▼ Maestro de almazara.
- ▼ Auxiliar en almazaras y bodegas.
- ▼ Comercial de almazaras y bodegas.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, y en empresas, con tecnología tradicional o avanzada.

Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>