



VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Con garantías, con calidad, con futuro

Industrias Alimentarias

F Formación Profesional de La Rioja

➤ **Técnico/a en Aceites de Oliva y Vinos**

IES La Laboral Lardero

www.fp.larioja.org



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 acondicionado 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/a.
- ▼ Maestro/a 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.



VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Con garantías, con calidad, con futuro

Industrias Alimentarias

F Formación
Profesional
de La Rioja

➤ **Técnico/a en Panadería,
Repostería y Confitería**

CIPFP Camino de Santiago Sto. Domingo de la Calzada

www.fp.larioja.org



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.
- Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Preparar, regular y mantener los equipos, las instalaciones y los sistemas de producción.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares y los productos acabados.
- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Panadero/a, pastelero/a, confitero/a, repostero/a, turroneiro/a, churrero/a, galletero/a.
- ▼ Elaborador/a de bollería, masas y bases de pizza.
- ▼ Elaborador/a y decorador/a de pasteles.
- ▼ Elaborador/a de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador. También en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.



VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Con garantías, con calidad, con futuro

Industrias Alimentarias

F Formación
Profesional
de La Rioja

➤ **Técnico/a Superior
en Vitivinicultura**

IES Manuel Bartolomé Cossío Haro

IES La Laboral Lardero

CIPFP a Distancia Logroño

www.fp.larioja.org



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Programar, coordinar y controlar la producción vitícola, la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.
- Programar las operaciones de estabilización y crianza de vinos y derivados.
- Programar y supervisar los equipos e instalaciones.
- Comercializar y promocionar los productos en la empresa vitivinícola.
- Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- Supervisar durante el proceso productivo la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Vitivinícola.
- ▼ Encargado/a de proceso de destilación y rectificación.
- ▼ Encargado/a de recepción de mostos frescos y sulfatados.
- ▼ Supervisor/a de columnas de destilación y concentración.
- ▼ Encargado/a de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres.
- ▼ Encargado/a de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- ▼ Analista sensorial.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino, como industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino.