



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

GRADO MEDIO

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)	
Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0029_2	0317. Extracción de aceites de oliva 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0030_2	0319. Acondicionamiento de aceites de oliva
UC0548_2 + UC0549_2 + UC0550_2	0318. Elaboración de vinos 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0551_2 + UC0314_2	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES	
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	
0321. Análisis sensorial	
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	
0322. Formación y orientación laboral*	
0323. Empresa e iniciativa emprendedora	
0324. Formación en centros de trabajo**	

CUALIFICACIONES PROFESIONALES
INA013_2 Obtención de aceites de oliva
UC0029_2
UC0030_2
INA174_2 Elaboración de vinos y licores
UC0548_2
UC0549_2
UC0550_2
UC0551_2
UC0314_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAK0109 Obtención de aceites de oliva

INAH0109 Elaboración de vinos y licores

(*) Convalidable con 1 año experiencia profesional y curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales, según normativa vigente. (**) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título.





