Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FP Formación Profesional

(LFP)

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	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
0321. Análisis sensorial	1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	0156. Inglés profesional (GM)
Módulo profesional optativo	1713. Proyecto intermodular

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

Orientativo

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

JUNIO 2024

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

GOBIERNO DE ARAGON

Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FP Formación Profesional

(LFP)

TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

GRADO MEDIO

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP0029_2	0317. Extracción de aceites de oliva 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
ECP0030_2	0319. Acondicionamiento de aceites de oliva
ECP0548_2 + ECP0549_2 + ECP0550_2	0318. Elaboración de vinos 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
ECP0551_2 + ECP0314_2	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
0321. Análisis sensorial	1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	0156. Inglés profesional (GM)
Módulo profesional optativo	1713. Proyecto intermodular

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0029_2
ECP0030_2
ECP0548_2
ECP0549_2
ECP0550_2
ECP0551_2
ECP0314_2

ECP0548_2
ECP0549_2
ECP0550_2
ECP0551_2
ECP0314_2
ECP0029_2

CERTIFICADOS PROFESIONALES

INA_C_004_4B
Obtención de aceites de oliva

0031	0317	0319
1782		

INA_C_005_4B
Elaboración de vinos y licores

0318	0320	0031
1782		

Orientativo

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

1782	Prevención de riesgos laborales (30 horas)

FEB 2026

(LFP)

TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

GRADO MEDIO

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

ACEITES DE OLIVA Y VINOS (INA204)	Horas	1º	2º
0316. Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas	267	8	
0317. Extracción de aceites de oliva	167	5	
0318. Elaboración de vinos	267		8
0116. Principios de mantenimiento electromecánico	67		2
0319. Acondicionamiento de aceites de oliva	167		5
0320. Elaboración de otras bebidas y derivados	200	6	
0321. Análisis sensorial	133		4
0146. Venta y comercialización de productos alimentarios	67	2	
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	67		2
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	**30**	**30**

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia Profesional: Industrias Alimentarias
ECP0029_2 - Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva
ECP0030_2 - Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega
ECP0314_2 - Realizar el proceso de envasado de bebidas
ECP0548_2 - Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega
ECP0549_2 - Conducir los procesos para la fermentación y acabado del vino y de la sidra
ECP0550_2 - Realizar vinificaciones y sidras especiales
ECP0551_2 - Elaborar aguardientes y licores

Orientativo

La información facilitada en esta ficha tiene carácter meramente informativo, sin que en ningún caso pueda derivarse de ella efecto jurídico vinculante alguno (RD 208/1996, artículo 4b)