

Amb el suport de:



Binissalem Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

SENCELLES · SANTA MARIA DEL CAMÍ · BINISALEM · SANTA EUGÈNIA · CONSELL



IESB

INSTITUT EDUCACIÓ SECUNDÀRIA
BINISALEM

IES Binissalem

c/ Andreu Pol Batle s/n
07350 Binissalem
Tel. 971886612
www.iesbinissalem.net
iesbinissalem@educaib.eu



Cicle Formatiu de Grau Mitjà



Olis d'Oliva i Vins



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL

Conselleria d'Educació i
Formació Professional
Govern de les Illes
Balears

Objectius del cicle

El Cicle Formatiu de Grau Mitjà (CFGM) d'Elaboració d'olis d'oliva i vins de la família professional d'Indústries Alimentàries té per objectiu la capacitat de l'alumnat per a treballar a tafones o cellers, tot formant-los per a realitzar operacions d'extracció, elaboració i envasament d'olis i vins, així com per utilitzar la maquinària i els equips corresponents i fer-ne un manteniment de primer nivell.

Formació fora del centre

Com a part essencial de la formació de l'alumnat es realitzen múltiples sortides a cellers, tafones i cerveseries en actiu així com també el mòdul Formació en centres de treball, el qual facilita a l'alumnat un major apropament a la seva futura professió. Es tracta d'una experiència molt enriquidora que es fa possible gràcies a la col·laboració d'empreses del sector, que acullen els alumnes en pràctiques.

Requisits d'accés

- Graduat en ESO
- Prova d'accés als cicles formatius
- Títol de FP1 (qualsevol especialitat)
- Tenir aprovat 2n de BUP

Mòduls professionals

- Matèries primeres en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes
- Extracció d'olis d'oliva
- Elaboració de vins
- Principis de manteniment electromecànic
- Operacions i control de magatzem a la indústria alimentària
- Formació i orientació laboral
- Condicionament d'olis d'oliva
- Elaboració d'altres begudes i derivats
- Anàlisi sensorial
- Venda i comercialització de productes alimentaris
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Formació en centres de treball

Durada

- Durada total: 2000 hores (2 anys)
- Formació al centre: 1600 hores
- Formació en centres de treball: 400 hores



Què puc fer en acabar el cicle?

Treballar a la indústria d'elaboració i envasat d'olis d'oliva, vins i altres begudes com a:

- Elaborador/a d'oli
- Elaborador/a de vins, caves, sidra i altres begudes i derivats
- Elaborador/a de begudes no alcohòliques i carbòniques
- Mestre de tafona, extractora i refinats d'olis d'oliva
- Operador/a en la fabricació de geixos
- Operador/a en la secció d'embotellament i/o envasat
- Auxiliar de laboratori en tafones i cellers
- Auxiliar de control de qualitat en tafones i cellers
- Comercial de tafones i cellers

Seguir estudiant:

- Un altre Cicle Formatiu de Grau Mitjà
- Cicle Formatiu de Grau Superior de Vitivinicultura (accés directe)
- Batxillerat, en qualsevol de les seves modalitats
- Cursos d'especialització professional