

**PRESENTACIÓN DE LOS  
CICLOS DE  
ELABORACIÓN ACEITES  
DE OLIVA Y VINOS**

**I.E.S. JOAQUÍN COSTA DE  
CARIÑENA**

# ¿QUÉ HAGO AL CURSO QUE VIENE?

UNIVERSIDAD

MUNDO  
LABORAL

HAGO UN  
CICLO  
FORMATIVO



# FAMILIA PROFESIONAL



**INA**

**INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS**

# CICLOS FORMATIVOS:

- GRADO MEDIO:

Elaboración de Aceites de Oliva y Vinos

Duración: 2 cursos académicos

- GRADO SUPERIOR:

Vitivinicultura

Duración: 2 cursos académicos

# LOS ALUMNOS



- Ciclo Formativo Grado Superior

- Ciclo Formativo Grado Medio



# **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO**

**TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA Y VINOS**

# MÓDULOS DE PRIMER CURSO:

- MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS
- EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA.
- ELABORACIÓN DE VINOS
- OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

# MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS

- CARACTERÍSTICAS DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS AUXILIARES Y PROCESOS



# EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

## ■ EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN



# EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

- SEPARACIÓN DE IMPUREZAS Y TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA ACEITUNA



# ELABORACIÓN DE VINOS

- MACERACIÓN, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA DE LOS VINOS



# OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



# FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- ORIENTACIÓN AL MUNDO LABORAL



# MÓDULOS DE SEGUNDO CURSO

- PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO.
- ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.
- ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS
- ANÁLISIS SENSORIAL.
- VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
- EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
- FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

# PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO

- MANTENIMIENTO BÁSICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

- CLASIFICACIÓN, REFINADO Y ALMACENAMIENTO.
- FILTRACIÓN Y ENVASADO DE ACEITES DE OLIVA.



# ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

- ELABORACIÓN DE DESTILADOS, LICORES, ESPIRITUOSOS Y VINOS AROMATIZADOS
- ELABORACIÓN DE VINAGRE, SIDRA Y CERVEZA.
- ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS



# ANÁLISIS SENSORIAL

- MATERIALES Y FASES DEL ANÁLISIS SENSORIAL



# ANÁLISIS SENSORIAL

- CALIDAD E IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA Y VARIETAL



# VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



# EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA



## ACCESO GRADO MEDIO

- CUMPLIR UNO DE LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
  - TÍTULO DE ESO O EQUIVALENTE
  - PRUEBA DE ACCESO (17 AÑOS)

# **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR**

**TÉCNICO SUPERIOR EN  
VITIVINICULTURA**

# MÓDULOS DE PRIMER CURSO:

- VITICULTURA
- VINIFICACIONES
- PROCESOS BIOQUÍMICOS
- IDIOMA INGLÉS
- ANÁLISIS ENOLÓGICO
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- LEGISLACIÓN VINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

# VITICULTURA



# VINIFICACIONES

- MACERACIÓN, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA DE LOS VINOS



# PROCESOS BIOQUÍMICOS



# IDIOMA INGLÉS

- INGLÉS ENFOCADO  
AL MUNDO DE LA  
VITIVINICULTURA

## WINE GRAPES

*A complete guide to 1,368  
vine varieties, including  
their origins and  
flavours*



# ANÁLISIS ENOLÓGICO

- ANÁLISIS Y CONTROLES BÁSICOS DE VINOS



# FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL



# LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



# MÓDULOS DE SEGUNDO CURSO

- GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA
- CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA
- INDUSTRIAS DERIVADAS
- ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO
- COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
- EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
- FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

# GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA



# CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA



# INDUSTRIAS DERIVADAS

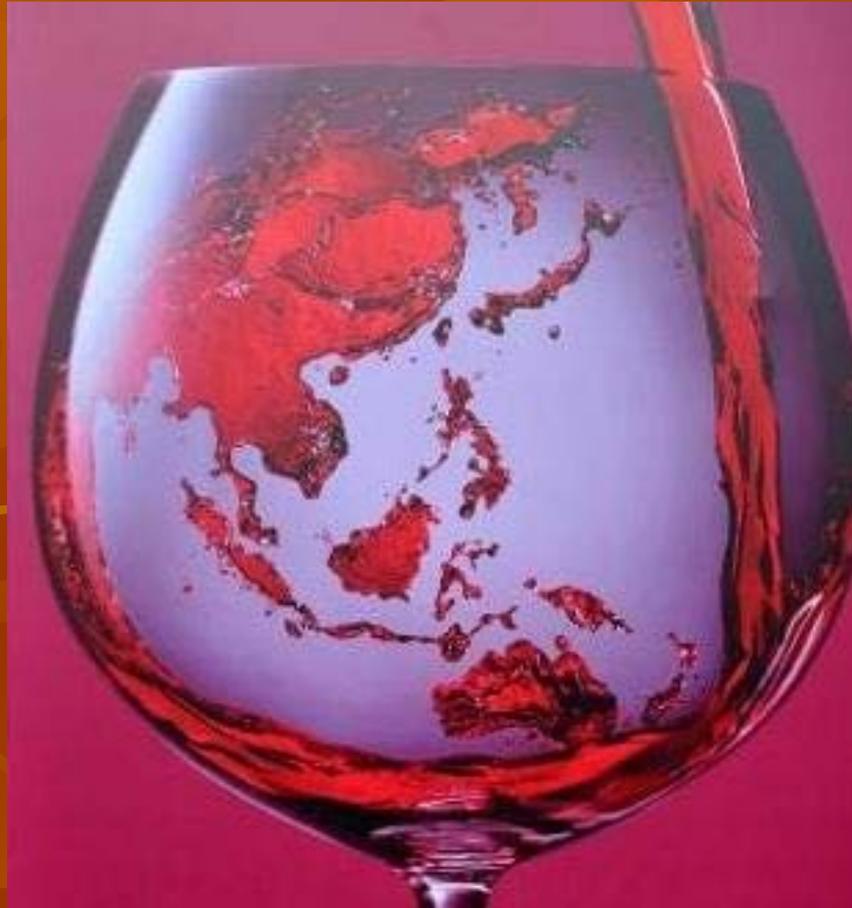
- ELABORACIÓN DE DESTILADOS, LICORES, ESPIRITUOSOS Y VINOS AROMATIZADOS
- ENVASADO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS



# ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO



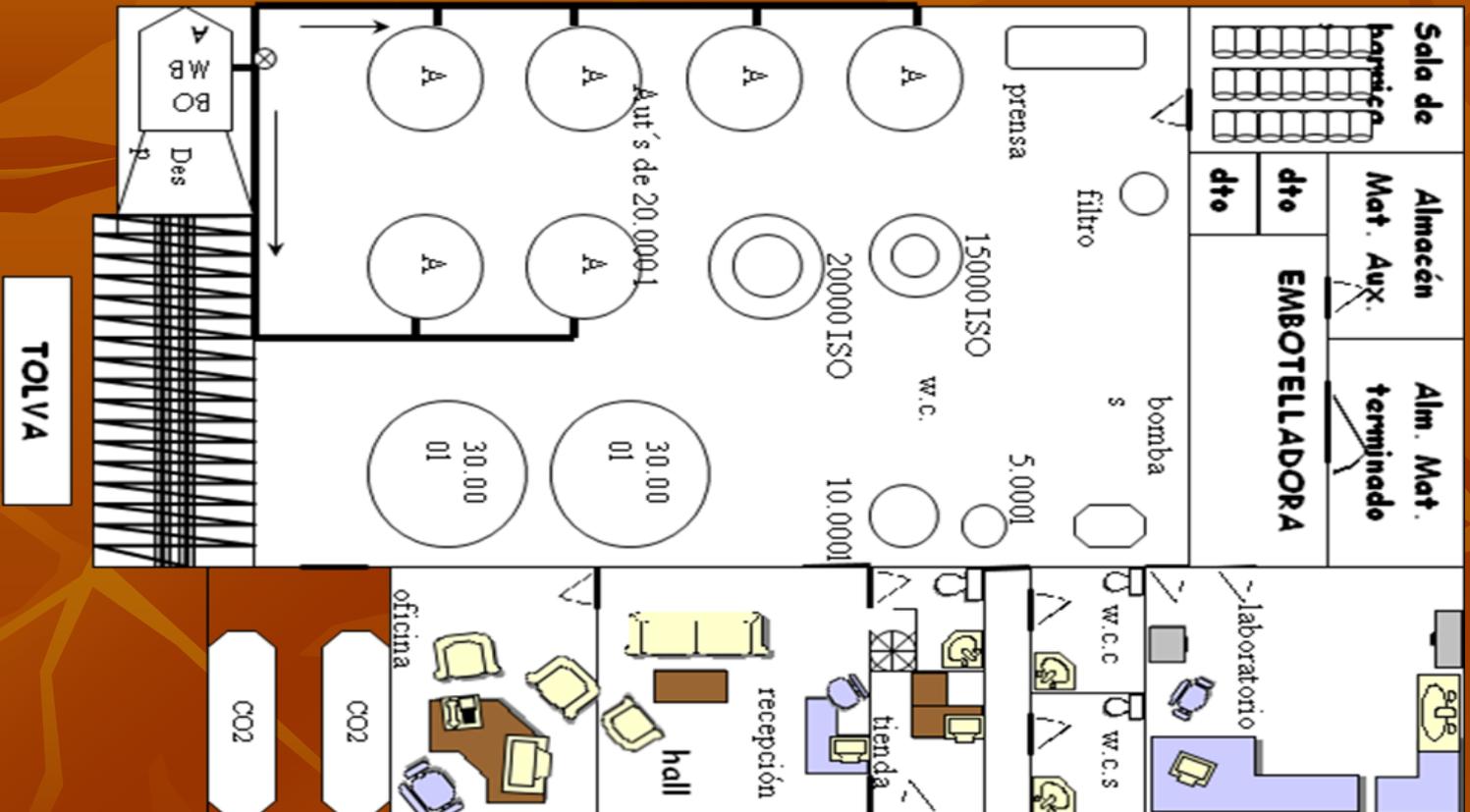
# COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA



# PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA



# FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

- DURANTE EL SEGUNDO CURSO
- ESTANCIA EN BODEGAS



# ACCESO GRADO SUPERIOR

- CUMPLIR UNO DE LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
  - TÍTULO DE BACHILLERATO o Equivalente.
  - PRUEBA DE ACCESO (19 AÑOS)

# ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

- VISITAS A BODEGAS, DESTILERÍAS Y OTRAS EMPRESAS
- VIAJES A OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
- PARTICIPACIÓN EN FERIAS Y EXPOSICIONES
- POSIBILIDAD DE INTERCAMBIOS Y ESTANCIAS FORMATIVAS EN EMPRESAS DE LA UNIÓN EUROPEA

# VISITAS A BODEGAS

- FINCA AYLES
- GRUPO BSV
- COVINCA
- GRANDES VINOS
- MUSEO DEL VINO
- DESTILERÍA DE CARIÑENA
- BODEGA DE TOSOS
- ALMAZARA DE ALMONACID



# VISITAS A OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

- SOMONTANO
- PENEDÉS
- ENOMAQ Y TECNOVID
- SALÓN DEL VINO EN BURDEOS
- TECNO-ALIMENTARIA DE BARCELONA
- MUESTRA DE VINOS D ARAGÓN
- RIOJA



# PARTICIPACIÓN EN FERIAS Y PRESENTACIONES





# LIDERAZGO EN PROYECTOS INNOVADORES



# NUESTROS PRODUCTOS



# POSIBILIDAD DE ESTANCIAS FORMATIVAS EN EMPRESAS EUROPEAS



# PARTICIPACIÓN EN LOS CAMPEONATOS EUROPEOS DE VITIVINICULTURA.



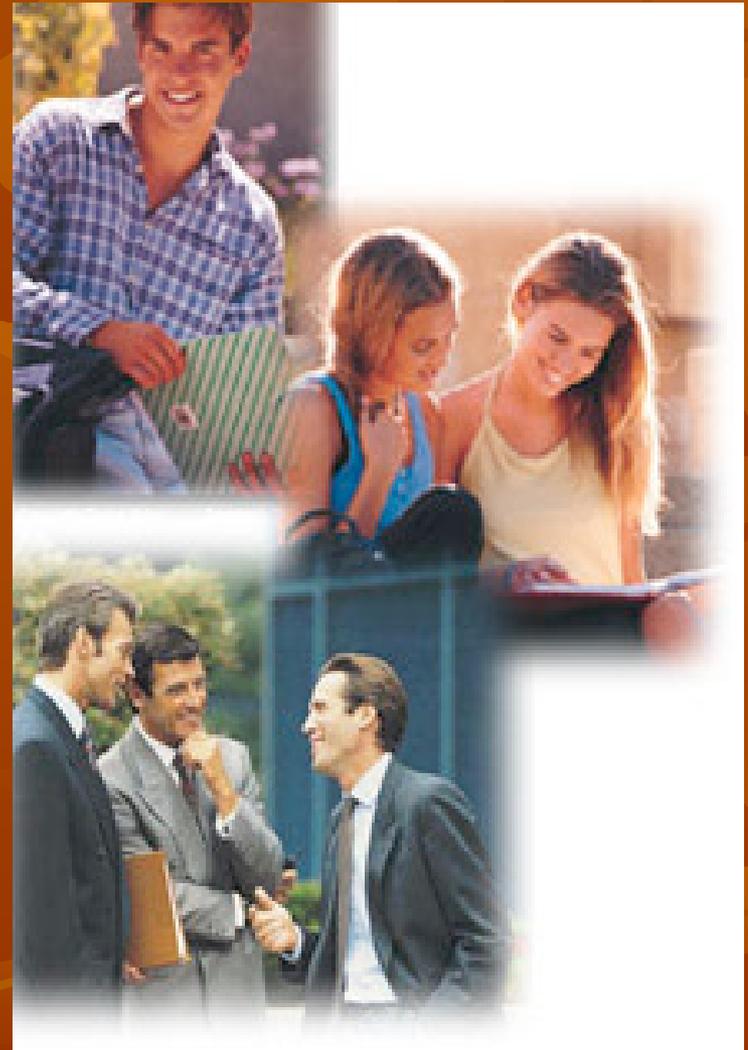
# ADEMÁS

- TRATO CERCANO ENTRE PROFESORES Y ALUMNOS.
- AUTOBÚS Y TREN DESDE ZARAGOZA



# BOLSA DE TRABAJO

- VISITA NUESTRA WEB:  
[www.estudiaelvino.com](http://www.estudiaelvino.com)



# RELACIONES CON OTRAS

**INSTITUCIONES: CONVENIO CON COMARCA,  
AYUNTAMIENTO Y CRDO CARIÑENA**



# LA COMARCA DE CARIÑENA COLABORA EN LA FORMACIÓN DE NUESTROS ALUMNOS



COMARCA • ~ CAMPO DE  
CARIÑENA



- **EL AYUNTAMIENTO AYUDA EN LA ORGANIZACIÓN DE JORNADAS TÉCNICAS**
- **SERVICIO DE AUTOBUS ESCOLAR**



**BODEGAS DEL CONSEJO  
REGULADOR D.O. CARIÑENA  
COLABORAN EN LA FORMACIÓN.**



# INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

- PLAZO DE PREINSCRIPCIÓN:  
**25 de JUNIO al 30 de JUNIO**
- MATRÍCULA DEL **14 al 19 de JULIO**
  - 2º PLAZO DEL **2 al 9 de SEPTIEMBRE**
- INFORMÁTE EN EL I.E.S. JOAQUÍN COSTA DE CARIÑENA
- TELÉFONO: **976620120**
- EN EL IES MÁS PROXIMO A TU DOMICILIO
- DELEGACIONES DE EDUCACIÓN
- PÁGINA WEB: [www.estudiaelvino.com](http://www.estudiaelvino.com)
- MAIL: [estudiaelvino@gmail.com](mailto:estudiaelvino@gmail.com)

# IES JOAQUÍN COSTA CARIÑENA

- MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN.

