

## Técnico Superior en Vitivinicultura

### Grado Superior

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico Superior son:  
Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Viticultura	140
1	Vinificaciones	205
1	Procesos Bioquímicos	180
1	Análisis Enológico	205
1	Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria	90
1	Formación y Orientación Laboral	90
1	Lengua Extranjera: Inglés	90
2	Estabilización, Crianza y Envasado	120
2	Industrias Derivadas	110
2	Cata y Cultura Vitivinícola	80
2	Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria	100
2	Gestión de Calidad y Ambiental en la Industria Alimentaria	100
2	Proyecto en la Industria Vitivinícola	30
2	Empresa e Iniciativa Emprendedora	60
2	Formación en Centros de Trabajo	400

#### Ocupaciones más relevantes

- Técnico vitivinícola.
- Encargado de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.
- Supervisor de columnas de destilación y concentración.
- Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
- Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnico en análisis sensorial.

#### Acceso a la Universidad

El título de Técnico Superior en Vitivinicultura permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan. El Gobierno, oído el Consejo de Universidades, regulará, en norma específica, el reconocimiento de créditos entre los títulos Técnico Superior de la Formación Profesional y las enseñanzas universitarias de grado.

#### Centro educativo

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 780 912

Jumilla



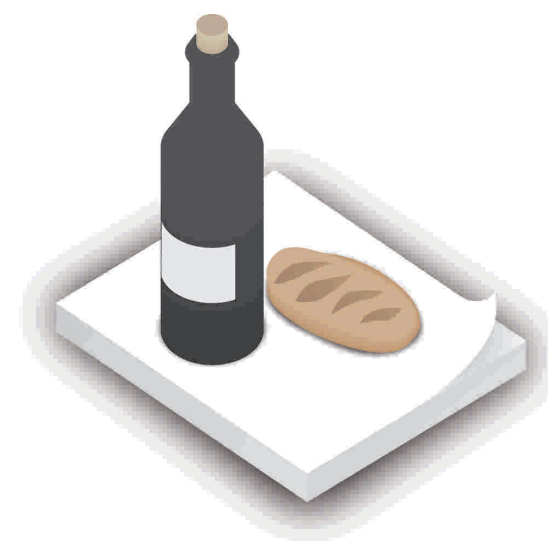
Consejería de Educación, Formación y Empleo  
Dirección General de Formación Profesional y  
Educación de Personas Adultas

Gran Vía Escultor Salzillo nº 32-2ª Escalera, 4ª Planta  
30005 MURCIA  
Tel.: 968 36 22 78 • Fax: 968 36 53 63  
www.carm.es/cefe/  
www.educarm.es  
www.llegarasalto.com



# Industrias Alimentarias

## Formación Profesional



- Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado
- Elaboración de Vinos y Otras Bebidas
- Matadero y Carnicería-Charcutería
- Panadería, Repostería y Confitería
- Industria Alimentaria
- Vitivinicultura

## Técnico Superior en Industria Alimentaria

### Grado Superior

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico Superior son:  
Gestionar una unidad o sección en la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental. Este técnico actuará, en todo caso, bajo la supervisión general de Arquitectos, Ingenieros o Licenciados y/o Arquitectos Técnicos, Ingenieros Técnicos o Diplomados.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Comercialización de productos alimentarios	95
1	Elaboración de productos alimentarios	320
1	Microbiología y química alimentarios	190
1	Procesos en la industria alimentaria	225
1	Técnicas de protección ambiental	130
2	Formación en centros de trabajo	380
2	Formación y orientación laboral	65
2	Gestión de calidad	170
2	Logística	95
2	Organización y control de una unidad de producción	95
2	Relaciones en el entorno de trabajo	65
2	Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria	170

#### Ocupaciones más relevantes

A título de ejemplo y con fines de orientación profesional se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que pueden ser desempeñados por esta figura profesional:

- Jefe de almacenes.
- Encargado de aprovisionamientos.
- Comprador.
- Técnico-comercial.
- Técnico en procesos.
- Encargado de producción (fabricación, elaboración, envasado, embalaje).
- Jefe de turno.
- Jefe de línea.
- Contramaestre de planta.
- Inspector-auditor de calidad.
- Supervisor de proceso y de producto.
- Encargado de control medioambiental.

#### Acceso a la Universidad

##### Titulación Universitaria

- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
- Ing. Téc. en Informática (todas las especialidades).
- Ing. Téc. Aeronáutica (todas las especialidades).
- Ing. Téc. de Minas (todas las especialidades).
- Ing. Téc. Agrícola (todas las especialidades).
- Licenciado en Biotecnología.
- Ing. Téc. Forestal (todas las especialidades).
- Licenciado en Veterinaria.
- Ing. Téc. Industrial (todas las especialidades).

#### Centros educativos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 780 912  
Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 643 399

Jumilla  
Molina de Segura

## Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado

### Grado Medio

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico son:

Realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de derivados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinados en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento a primer nivel.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Envasado y embalaje	95
1	Formación y orientación laboral	65
1	Higiene y seguridad en la industria alimentaria	95
1	Materias primas, procesos y productos en la industria conservera	160
1	Operaciones básicas de elaboración de conservas	225
1	Operaciones y control de almacén	65
1	Sistemas de control y auxiliares de los procesos	95
1	Tratamientos finales de conservación	160
2	Formación en centros de trabajo	440

#### Ocupaciones más relevantes

A título de ejemplo y con fines de orientación profesional se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que pueden ser desempeñados por esta figura profesional:

- Elaborador de productos cárnicos.
- Conservero.
- Conservero de productos cárnicos.
- Salador.
- Jefe de masas cárnicas.
- Curador.
- Operador-controlador de embutideras.
- Conservero de pescado.
- Elaborador de pescado y derivados.
- Envasador.
- Conservero de pescado y derivados.
- Cerrador.
- Elaborado de conservas vegetales.
- Almacenero.
- Elaborador de encurtidos y aceitunas.
- Elaborador de pre y cocinados.
- Elaborador de congelados y ultracongelados.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador-controlador de línea de envasado.
- Operador-controlador de autoclave.
- Especialista en tratamientos de frío.

#### Centros educativos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 643 399

Molina de Segura

## Técnico en Elaboración de Vinos y Otras Bebidas

### Grado Medio

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico son:

Realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos y otras bebidas, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Destilería-licorería	130
1	Envasado y embalaje	95
1	Formación y orientación laboral	65
1	Higiene y seguridad en la industria alimentaria	95
1	Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas	190
1	Operaciones de vinificación	225
1	Operaciones y control de almacén	65
1	Sistemas de control y auxiliares de los procesos	95
2	Formación en centros de trabajo	440

#### Ocupaciones más relevantes

A título de ejemplo y con fines de orientación profesional se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que pueden ser desempeñados por esta figura profesional:

- Elaborador de vinos.
- Elaborador de sidras.
- Cervecero.
- Elaborador de licores.
- Destilador de alcoholes.
- Elaborador de bebidas no alcohólicas.
- Elaborador de bebidas carbónicas.
- Almacenero.
- Bodeguero.
- Envasador.

#### Centros educativos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 780 912

Jumilla

## Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería

### Grado Medio

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico son:

Realizar las operaciones de sacrificio, despiece y valoración de la carne y preparar y elaborar productos en carnicería-charcutería cumpliendo la normativa técnica sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel. Administrar y gestionar una pequeña empresa.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	95
1	Charcutería	225
1	Despiece y carnicería	225
1	Formación y orientación laboral	65
1	Higiene y seguridad en la industria alimentaria	95
1	Operaciones y control de almacén	65
1	Sacrificio y faenado de animales y asistencia en la inspección	95
1	Tecnología de la carne	95
2	Formación en centros de trabajo	440

#### Ocupaciones más relevantes

A título de ejemplo y con fines de orientación profesional se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que pueden ser desempeñados por esta figura profesional:

- Operador de líneas de matadero.
- Matarife, aturdidor, sangrador, desolador, descornador, eviscerador.
- Clasificador de canales y piezas.
- Despiecero deshuesador.
- Preparador de despojos.
- Auxiliar o asistente de inspección veterinaria.
- Almacenero.
- Operador de obrador.
- Carnicero.
- Charcutero.

#### Centros educativos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias • 968 643 399

Molina de Segura

## Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

### Grado Medio

#### Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este Técnico son:

Elaborar y presentar productos de Panadería, Repostería y Confeitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

#### Módulos Profesionales

Curso	Módulo	Horas
1	Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería	90
1	Elaboraciones de Panadería-Bollería	340
1	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	210
1	Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria	60
1	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	60
1	Presentación y Venta de Productos de Panadería y Pastelería	60
1	Formación y Orientación Laboral	90
1	Lengua Extranjera: Inglés	90
2	Elaboraciones de Confeitería y otras Especialidades	180
2	Postres en Restauración	200
2	Productos de Obrador	160
2	Empresa e Iniciativa Emprendedora	60
2	Formación en Centros de Trabajo	400

#### Ocupaciones más relevantes

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

#### Centros educativos

IES Jiménez de la Espada • 968 086 161  
IES La Flota • 968 235 512

Cartagena  
Murcia