



ANEXO XXV

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

Distribución horaria

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

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos/alumnas	Superficie m² 30 alumnos/alumnas
Aula polivalente.	40	60
Almazara y Bodega de almacén de aceites.	100	150
Bodega, Sala de crianza en barrica y en botella.	100	150
Laboratorio.	70	80
Almacén de materias primas y auxiliares.	15	15

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red. - Cañón de proyección. - Acceso a Internet.