



Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

cicle formatiu de
grau mitjà de
Olis d'oliva i vins



1. DADES TÍTOL

Títol		Grau
Tècnic en Olis d'oliva i vins (R.D. 1798/2008, de 3 de novembre)		GM
Família professional	Indústries alimentàries	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i envasar olis d'oliva, vins i altres begudes d'acord amb els plans de producció i qualitat, efectuant el manteniment de primer nivell dels equips, aplicant la legislació vigent d'higiene i de seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals	

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte.
- b) Regular els equips de producció en funció dels requeriments del procés productiu.
- c) Extreure l'oli d'oliva en les condicions establertes en els manuals de procediments i qualitat.
- d) Conduir les operacions de refinament i condicionament d'olis d'oliva d'acord amb els requeriments del producte que s'obindrà.
- e) Controlar les fermentacions víniques segons el manual de procediments i les instruccions de treball, resolent les contingències que es presentin.
- f) Elaborar destil·lats i begudes espirituoses en condicions de qualitat, seguretat i protecció ambiental.
- g) Realitzar les operacions d'acabat i estabilització, d'acord amb els requeriments de cada producte.
- h) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la seva distribució i comercialització.
- i) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant la seva expedició.
- j) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.
- k) Preparar i mantenir els equips i les instal·lacions garantint el funcionament i la higiene, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- l) Emplenar els registres i comunicats d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat.
- m) Promocionar i comercialitzar els productes elaborats aplicant les tècniques de màrqueting.
- n) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.
- o) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva.
- p) Complir amb els objectius de la producció col·laborant amb el grup de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.
- q) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, mantenint relacions fluïdes amb els membres del seu equip de treball i tenint en compte la seva posició dins de la jerarquia de l'empresa.
- r) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts en l'àmbit de la seva competència.
- s) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb el que estableix la legislació vigent.



- t) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i aprenentatge.
- u) Adaptar-se als diferents llocs de treball i noves situacions laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.
- v) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i de responsabilitat.
- x) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'empreses del sector vinícola i oleícola.

3. CAPACITATS CLAU

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
Obtenció d'olis d'oliva IA_2-013_2	UC_2-0029-11_2 Conduir els processos d'extracció d'olis d'oliva.
	UC_2-0030-11_2 Controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler.
Elaboració de vins i licors IA_2-174_2	UC_2-0548-11_2 Controlar la matèria primera i preparar les instal·lacions i la maquinària de celler.
	UC_2-0549-11_2 Controlar les fermentacions i l'acabat dels vins.
	UC_2-0550-11_2 Realitzar vinificacions especials.
	UC_2-0551-11_2 Conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors.
	UC_2-0314-11_2 Controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes.

5. OBJECTIUS GENERALS

- a) Identificar matèries primeres i auxiliars descrivint les seves característiques i propietats per al seu aprovisionament.
- b) Seleccionar matèries primeres i auxiliars analitzant la documentació associada per al seu emmagatzematge.
- c) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i/o programar-los.
- d) Identificar les operacions d'extracció d'olis d'oliva, descrivint els fonaments i paràmetres de control per a la seva aplicació.
- e) Identificar les operacions de refinament i condicionament d'olis d'oliva relacionant-les amb les característiques del producte per a la seva aplicació.
- f) Reconèixer i aplicar les operacions i els paràmetres de control justificant la seva utilització per controlar les fermentacions víniques.
- g) Analitzar les operacions del procés descrivint els seus fonaments i paràmetres de control per elaborar destil·lats i begudes espirituoses.



- h) Descriure les operacions d'acabat i estabilització relacionant-les amb les característiques del producte per aplicar-les.
- i) Analitzar les operacions d'envasament, etiquetatge i embalatge relacionant-les amb la conservació, distribució i traçabilitat dels productes alimentaris per a la seva aplicació.
- j) Organitzar i classificar els productes acabats analitzant-ne els requeriments de conservació i les necessitats d'espais per al seu emmagatzematge.
- k) Identificar i mesurar els paràmetres de qualitat dels productes relacionant-los amb les exigències del producte i del procés per verificar-ne la qualitat.
- l) Identificar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i de les instal·lacions reconeixent els productes i les tècniques aplicades per garantir-ne la higiene.
- m) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, de màquines i d'instal·lacions justificant les exigències per preparar-los i mantenir-los.
- n) Analitzar la documentació associada als processos relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.
- o) Identificar i seleccionar tècniques publicitàries valorant-ne l'adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar i comercialitzar els productes elaborats.
- p) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-la i descrivint els factors i les situacions de risc per garantir la salubritat dels productes elaborats.
- q) Identificar els aspectes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i les operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental.
- r) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.
- s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu identificant la seva aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.
- t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- u) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.
- v) Reconèixer les oportunitats de negoci identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa.
- w) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació.
- x) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
Extracció d'olis d'oliva	132	PT 614
Elaboració de vins	264	PT 614
Condicionament d'olis d'oliva	99	PT 614
Elaboració d'altres begudes i derivats	165	PT 614
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	PS 516
Principis de manteniment electromecànic	66	PT 614/ PT 611
Venda i comercialització de productes alimentaris.	66	PS 516
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.	66	PT 614



Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.	264	PS 516
Anàlisi sensorial	132	PS 516
Formació i orientació laboral	99	PS 505
Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
Anglès tècnic	99	PS 516* o PT 614* / PS AN
Síntesi	66	
Formació en centres de treball.	350	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc Comú Europeu de referència

7. CORRESPONDÈNCIA D'UNITATS DE COMPETÈNCIA I MÒDULS PROFESSIONALS

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0029-11_2: conduir els processos d'extracció d'olis d'oliva	Extracció d'olis d'oliva Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0030-11_2: controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler	Condicionament d'olis d'oliva
UC_2-0548-11_2: controlar la matèria primera i preparar les instal·lacions i la maquinària de celler UC_2-0549-11_2: controlar les fermentacions i l'acabat dels vins UC_2-0550-11_2: realitzar vinificacions especials	Elaboració de vins Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0551-11_2: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors UC_2-0314-11_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes	Elaboració d'altres begudes i derivats Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Extracció d'olis d'oliva Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0029-11_2: conduir els processos d'extracció d'olis d'oliva
Condicionament d'olis d'oliva	UC_2-0030-11_2: controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva en celler



Elaboració de vins Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0548-11_2: controlar la matèria primera i preparar les instal·lacions i la maquinària del celler UC_2-0549-11_2: controlar les fermentacions i l'acabat dels vins UC_2-0550-11_2: realitzar vinificacions especials
Elaboració d'altres begudes i derivats Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0551-11_2: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors UC_2-0314-11_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes

8. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls Professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLLD), i les Unitats Formatives:

Mòduls Professionals	Hores màx- mín	HLLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Extracció d'olis d'oliva***	132	0	UF1: Recepció de l'oliva	36
			UF2: Extracció de l'oli d'oliva	52
			UF3: Tractament de subproductes	44
02 Elaboració de vins *	264-231	33	UF1: Operacions prefermentatives	33
			UF2: Vinificacions	66
			UF3: Estabilització	33
			UF4: Criança	55
			UF5: Vinificacions especials	44
03 Condicionament d'olis d'oliva****	99	0	UF1: Refinació i filtració d'olis d'oliva	39
			UF2: Paràmetres físics i químics d'olis d'oliva	27
			UF3: Envasament i emmagatzematge d'olis d'oliva	33
04 Elaboració d'altres begudes i derivats*	165-132	33	UF1: Recepció de matèries primeres i auxiliars	12
			UF2: Aiguardents, licors i begudes espirituoses	60
			UF3: Vinagre, sidra, vins aromatitzats i aperitius	15
			UF4: Cervesa	23
			UF5: Envasament de vins i altres begudes	22
05 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	UF1: Manipulació d'aliments	40
			UF2: Protecció del medi ambient	26
06 Principis de manteniment electromecànic	66	0	UF1: Xarxes de distribució i equips elèctrics	24
			UF2: Instal·lacions pneumàtiques i hidràuliques	23
			UF3: Elements mecànics i principis de manteniment	19
07 Venda i comercialització de productes alimentaris	66	0	UF1: Comercialització i venda	44
			UF2: Atenció al client	22
08 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66	0	UF1: Aprovisionament del magatzem.	22
			UF2: Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies	44
09 Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes *	264-231	33	UF1: El raïm i el cep	44
			UF2: Producció vitícola	87
			UF3: Controls bàsics dels productes vinícoles	25



			UF4: L'oliva i l'olivera	20
			UF5: Producció oleícola	33
			UF6: Controls bàsics dels olis d'oliva	22
10 Anàlisi sensorial**	132-99	33	UF1: Materials i instal·lacions per l'anàlisi sensorial	15
			UF2: Tast d'olis	20
			UF3: Tast de vins tranquils	42
			UF4: Tast de vins escumosos, derivats del vi i altres	22
11 FOL	99	0	UF 1 Incorporació al treball	66
			UF 2 Prevenció de riscos laborals	33
12 EIE	66	0	UF 1 Empresa i iniciativa emprenedora.	66
13 Anglès tècnic	99	0	UF 1 Anglès tècnic	99
14 Síntesi	66	0	UF 1 Síntesi	66
15 FCT	350	0		
	Total	2000	132	

*Aquests MP es desdoblaran al 100%

**Aquest MP es desdoblirà al 75%

***Aquest MP es desdoblirà al 50%

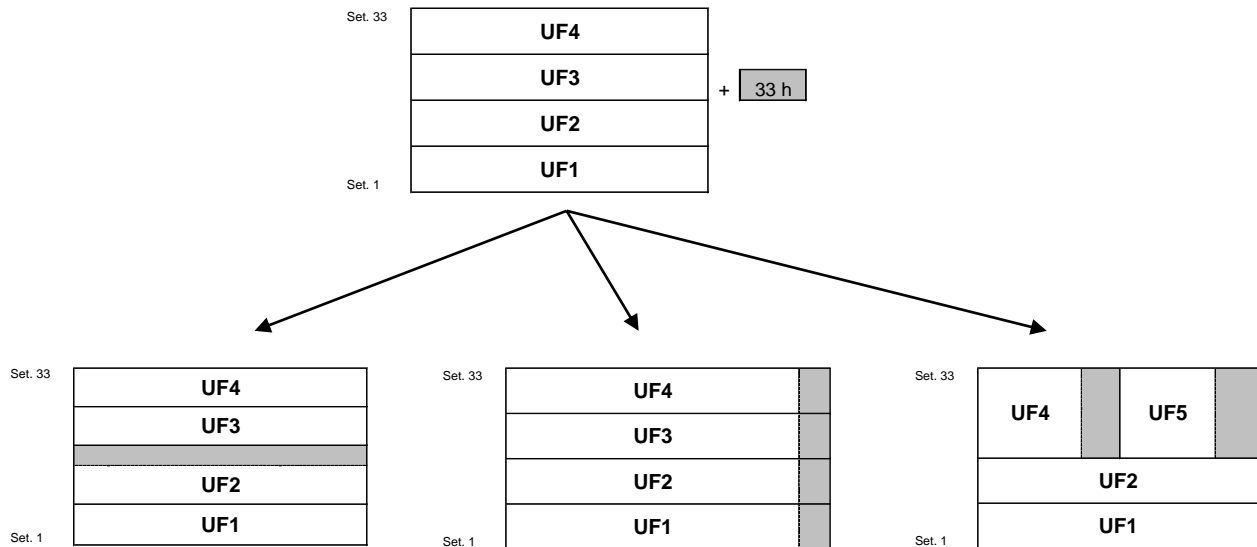
****Aquest MP es desdoblirà al 66% (66h)

En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

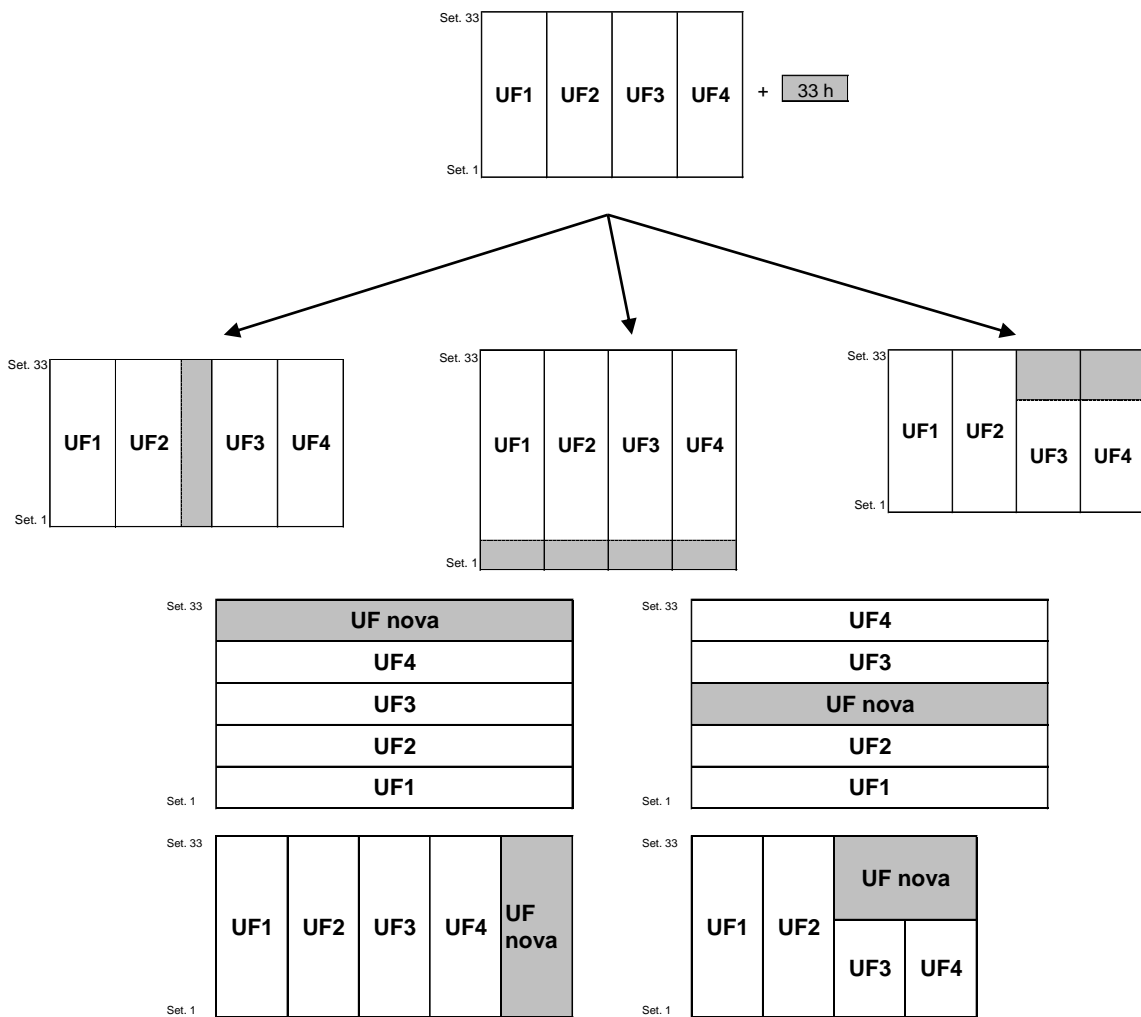
- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:





9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

A aquest efecte es proposa un primer curs més intensiu, perquè durant el segon curs els alumnes desenvolupin el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

Curs 1r		
Mòduls	Hores (màx- mín)	HLLD
01 Extracció d'olis d'oliva	132	0
02 Elaboració de vins. (UF1 i 2)	132	0
04 Elaboració d'altres begudes i derivats. (UF 1, 2 i 3)	99	0
05 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0
06 Principis de manteniment electromecànic	66	0
08 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66	0
09 Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.	264	33
11 FOL (*)	33	0
Hores Lectives	858	33

Curs 2n		
Mòduls	Hores (màx- mín)	HLLD
02 Elaboració de vins. (UF 3, 4 i 5)	132	0
03 Condicionament d'olis d'oliva	99	0
04 Elaboració d'altres begudes i derivats. (UF 4 i 5)	66	0
07 Venda i comercialització de productes alimentaris	66	0
10 Anàlisi sensorial.	132	33
11 FOL (*)	66	0
12 EIE (*)	66	0
13 Anglès tècnic	99	0
14 Síntesi	66	0
Hores Lectives	792	0
15 FCT	350	33



*En el cas del mòdul de FOL, la coherència i l'experiència didàctiques aconsellen situar la UF2 a 1r. curs i la UF1 a 2n. curs.

10. INCORPORACIÓ DE LA LLENGUA ANGLESA AL CICLE FORMATIU

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu de grau mitjà d'Olis d'oliva i vins s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa en almenys un dels mòduls del cicle, exceptuant el mòdul d'anglès tècnic, d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web-.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

11. ESPAIS FORMATIUS

Espai formatiu	30 alumnes	20 alumnes	Grau d'ús
	m ²	m ²	%
Aula polivalent	45	30	35
Sala de tast	60	40	10
Taller-almàssera-celler	180	120	50
Magatzem			
Laboratori	60	40	5

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)

Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.



12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són novedosos en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.
- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)

La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.

El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprenedora"



La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprenedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprenedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris

Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprenedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.

Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.
- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al



coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.

12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.

13. RELACIÓ DE LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS, I ELS OBJECTIUS GENERALS AMB ELS MÒDULS PROFESSIONALS.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.



TÍTOL: Tècnic/a en Olis i vins		MÒDULS PROFESSIONALS																
		Operacions de condicionament de primeres matèries	Extracció d'olis d'oliva	Elaboració de vins	Condicionament d'olis d'oliva	Elaboració d'altres begudes i derivats	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Principis de manteniment electromecànic	Venda i comercialització de productes alimentaris.	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres	Anàlisi sensorial	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprenedora	Anglès tècnic	Síntesi	Formació en centres de treball.	
p r o f e s s o i m o p n e a s t i o c è s c i n i p l e e s r o n a l s	a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte.	X	X	X		X					X							
	b) Regular els equips de producció en funció dels requeriments del procés productiu.		X	X	X	X		X										
	c) Extreure l'oli d'oliva en les condicions establertes en els manuals de procediments i qualitat.		X															
	d) Conduir les operacions de refinament i condicionament d'olis d'oliva d'acord amb els requeriments del producte que s'obtindrà.				X			X										
	e) Controlar les fermentacions víniques segons el manual de procediments i les instruccions de treball, resolent les contingències que es presentin.			X		X		X										
	f) Elaborar destil·lats i begudes espirituoses en condicions de qualitat, seguretat i protecció ambiental.					X		X										
	g) Realitzar les operacions d'acabat i estabilització, d'acord amb els requeriments de cada producte.			X		X		X										
	h) Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la seva distribució i comercialització.			X	X	X		X										
	i) Emmagatzemar productes acabats realitzant el control d'existències i verificant la seva expedició.	X			X	X												
	j) Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.		X	X	X						X	X						
k) Preparar i mantenir els equips i les instal·lacions garantint el funcionament i la higiene, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.			X	X	X	X	X											
l) Emplenar els registres i comunicats d'incidència, utilitzant els procediments de qualitat.	X	X	X	X	X		X											



TÍTOL: Tècnic/a en Olis i vins		MÒDULS PROFESSIONALS															
		Operacions de condicionament de primeres matèries	Extracció d'olis d'oliva	Elaboració de vins	Condicionament d'olis d'oliva	Elaboració d'altres begudes i derivats	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Principis de manteniment electromecànic	Venda i comercialització de productes alimentaris.	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres	Anàlisi sensorial	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprendedora	Anglès tècnic	Síntesi	Formació en centres de treball.
C o m p e t è i c i o s i a l s	m) Promocionar i comercialitzar els productes elaborats aplicant les tècniques de màrqueting.								X								
	n) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.		X	X	X	X	X	X									
	o) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i recollint els residus de manera selectiva.	X	X	X	X	X	X	X			X						
	p) Complir amb els objectius de la producció col·laborant amb el grup de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X			
	q) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, mantenint relacions fluides amb els membres del seu equip de treball i tenint en	X			X		X	X	X			X	X	X			
	r) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts en l'àmbit de la seva competència.	X			X		X		X				X	X			
	s) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb el que estableix la legislació vigent.						X						X	X			
	t) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i aprenentatge.						X		X				X	X			
	u) Adaptar-se als diferents llocs de treball i noves situacions laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.				X		X						X	X			
	v) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i de responsabilitat.								X								
x) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuit d'empreses del sector vinícola i oleícola.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			



La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

TÍTOL: Tècnic/a en olis d'oliva i vins		Operacions de condicionament de primeres matèries	Extracció d'olis d'oliva	Elaboració de vins	Condicionament d'olis d'oliva	Elaboració d'altres begudes i derivats	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Principis de manteniment electromecànic	Venda i comercialització de productes alimentaris.	Operacions i control de magatzem en la indústria	Matèries primeres i productes en la indústria	Anàlisi sensorial	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprendedora	Anglès tècnic	Síntesi	Formació en centres de treball.	
		Objectius OG	a) Identificar matèries primeres i auxiliars descrivint les seves característiques i propietats per al seu aprovisionament.	x		x		x		x			x	x				
b) Seleccionar matèries primeres i auxiliars analitzant la documentació associada per al seu emmagatzematge.	x		x	x		x					x							
c) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips, relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i/o programar-los.			x	x	x	x		x										
d) Identificar les operacions d'extracció d'olis d'oliva, descrivint els fonaments i paràmetres de control per a la seva aplicació.			x					x										
e) Identificar les operacions de refinament i condicionament d'olis d'oliva relacionant-les amb les característiques del producte per a la seva aplicació.					x			x										
f) Reconèixer i aplicar les operacions i els paràmetres de control justificant la seva utilització per controlar les fermentacions víniques.				x		x		x										
g) Analitzar les operacions del procés descrivint els seus fonaments i paràmetres de control per elaborar destil·lats i begudes espirituoses.						x		x										
h) Descriure les operacions d'acabat i estabilització relacionant-les amb les característiques del producte per aplicar-les.				x		x		x										
i) Analitzar les operacions d'envasament, etiquetatge i embalatge relacionant-les amb la conservació, distribució i traçabilitat dels productes alimentaris per a la seva aplicació.				x	x	x		x										
j) Organitzar i classificar els productes acabats analitzant-ne els requeriments de conservació i les necessitats d'espais per al seu emmagatzematge.	x				x							x						
k) Identificar i mesurar els paràmetres de qualitat dels productes relacionant-los amb les exigències del producte i del procés per verificar-ne la qualitat.		x	x	x	x						x	x						
l) Identificar les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i de les instal·lacions reconeixent els productes i les tècniques aplicades per garantir-ne la higiene.		x	x	x	x	x	x											



TÍTOL: Tècnic/a en olis d'oliva i vins		Operacions de condicionament de primeres matèries	Extracció d'olis d'oliva	Elaboració de vins	Condicionament d'olis d'oliva	Elaboració d'altres begudes i derivats	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Principis de manteniment electromecànic	Venda i comercialització de productes alimentaris.	Operacions i control de magatzem en la indústria	Matèries primeres i productes en la indústria	Anàlisi sensorial	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa emprendedora	Anglès tècnic	Síntesi	Formació en centres de treball.	
		O b j e c t i u s G e n e r a l s	m) Identificar les necessitats de manteniment d'equips, de màquines i d'instal·lacions justificant les exigències per preparar-los i mantenir-los.			x	x	x		x								
n) Analitzar la documentació associada als processos relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per al seu emplenament.			x	x	x	x			x									
o) Identificar i seleccionar tècniques publicitàries valorant-ne l'adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar i comercialitzar els productes elaborats.										x								
p) Analitzar i aplicar la normativa de seguretat alimentària, interpretant-la i descrivint els factors i les situacions de risc per garantir la salubritat dels productes elaborats.			x	x	x	x	x	x										
q) Identificar els aspectes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent i aplicant els procediments i les operacions de recollida selectiva de residus per garantir la protecció ambiental.	x		x	x	x	x	x					x						
r) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.	x		x	x	x	x		x						x	x			
s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu identificant la seva aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.	x							x						x	x			
t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.														x	x			
u) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.										x				x	x			
v) Reconèixer les oportunitats de negoci identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa.										x		x	x					
w) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir l'esperit d'actualització i innovació.							x		x									
x) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			