

DISPOSICIONS**DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT****DECRET 177/2013, de 4 de juny, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins.**

L'Estatut d'autonomia de Catalunya determina, a l'article 131.3.c, que correspon a la Generalitat, en matèria d'ensenyament no universitari, la competència compartida per a l'establiment dels plans d'estudi, incloent-hi l'ordenació curricular.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, disposa, a l'article 62.8, que correspon al Govern establir el currículum corresponent a les diferents titulacions que integren l'oferta de formació professional.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, fixa, a l'article 6, que les administracions educatives han d'establir el currículum dels diversos ensenyaments, del qual han de formar part els aspectes bàsics.

El Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol, ha regulat l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, i pel Decret 284/2011, d'1 de març, s'ha establert l'ordenació general de la formació professional inicial.

El Reial decret 1798/2008, de 3 de novembre, ha establert el títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins i se n'han fixat els ensenyaments mínims.

Mitjançant el Decret 28/2010, de 2 de març, s'han regulat el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya i el Catàleg modular integrat de formació professional.

El currículum dels cicles formatius s'estableix a partir de les necessitats de qualificació professional detectades a Catalunya, la seva pertinença al sistema integrat de qualificacions i formació professional i la seva possibilitat d'adequació a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres.

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins, que condueix a l'obtenció del títol corresponent de tècnic o tècnica.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip dels professors permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre educatiu. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau dels alumnes i l'adquisició de les competències professionals, personals i socials establertes en el perfil professional, tenint en compte, d'altra banda, la necessitat d'integració dels continguts del cicle formatiu.

Aquest decret s'ha tramitat segons el que disposen l'article 59 i següents de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya i d'acord amb el dictamen del Consell Escolar de Catalunya.

En virtut d'això, a proposta de la consellera d'Ensenyament, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora, i amb la deliberació prèvia del Govern,

Decreto:

Article 1

Objecte

Aquest Decret estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins, que permet obtenir el títol de tècnic o tècnica regulat pel Reial decret 1798/2008, de 3 de novembre.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Article 2

Identificació del títol i perfil professional

1. Els elements d'identificació del títol s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex d'aquest Decret.
2. El perfil professional del títol s'indica a l'apartat 2 de l'annex.
3. La relació de les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya que són el referent del perfil professional d'aquest títol i la relació amb les qualificacions i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals, s'especifiquen a l'apartat 3 de l'annex.
4. El camp professional del títol s'indica a l'apartat 4 de l'annex.

Article 3

Currículum

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.

En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a les necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.

4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

Article 4

Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

1. 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 s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.

A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.

2. En el mòdul professional de síntesi també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici d'allò establert en el mateix mòdul professional de síntesi.

Article 5

Espais

Els espais requerits per al desenvolupament del currículum d'aquest cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 7 de l'annex.

Article 6

Professorat

Els requisits de professorat es regulen a l'apartat 8 de l'annex.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Article 7

Accés

1. El títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins permet accedir mitjançant una prova, amb 18 anys complerts, i sens perjudici de l'exempció corresponent, a tots els cicles formatius de grau superior de la mateixa família professional i a altres cicles formatius relacionats que es determinin.
2. El títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins permet l'accés a totes les modalitats de batxillerat, d'acord amb allò que es disposa a l'article 44.1 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, i a l'article 34.2 del Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol.

Article 8

Convalidacions

Les convalidacions de mòduls professionals i crèdits dels títols de formació professional establerts a l'empara de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, amb els mòduls professionals o unitats formatives dels títols de formació professional regulats a l'empara de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació s'estableixen a l'apartat 9 de l'annex.

Article 9

Correspondències

1. La correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que integren el currículum d'aquest cicle formatiu per a la seva convalidació es regula a l'apartat 10.1 de l'annex.
2. La correspondència dels mòduls professionals que conformen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació es fixa a l'apartat 10.2 de l'annex.

Article 10

Vinculació amb capacitats professionals

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que precisen les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes en el Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.

Disposició addicional

D'acord amb el Reial decret 1798/2008, de 3 de novembre, pel qual s'estableix el títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins i es fixen els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest Decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

Disposicions transitòries

Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix amb els mòduls professionals de la nova ordenació que s'estableix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 14 del Reial decret 1798/2008, de 3 de novembre.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Segona

Els ensenyaments que s'extingeixen es poden completar d'acord amb l'Ordre EDU/362/2009, de 17 de juliol, del procediment per completar els ensenyaments de formació professional que s'extingeixen, de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu.

Disposició derogatòria

Es deroga el Decret 51/1999, de 23 de febrer, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'elaboració d'olis i sucres i el Decret 138/1998, de 9 de juny, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà d'elaboració de vins i altres begudes.

Disposicions finals

Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

Segona

La direcció general competent pot adequar el currículum a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts, en el cas de persones individuals i de centres educatius concrets, respectivament.

Barcelona, 4 de juny de 2013

Artur Mas i Gavarró

President de la Generalitat de Catalunya

Irene Rigau i Oliver

Consellera d'Ensenyament

Annex

1. Identificació del títol

1.1 Denominació: olis d'oliva i vins

1.2 Nivell: formació professional de grau mitjà

1.3 Durada: 2.000 hores

1.4 Família professional: indústries alimentàries

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1.5 Referent europeu: CINE-3 (Classificació internacional normalitzada de l'educació)

2. Perfil professional

El perfil professional del títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins queda determinat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i les capacitats clau que s'han d'adquirir, i per la relació de qualificacions del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya incloses en el títol.

2.1 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.

2.2 Competències professionals, personals i socials

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol es relacionen a continuació:

- 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.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

x) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'empreses del sector vinícola i oleícola.

2.3 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.

2.4 L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. Relació entre les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el títol i les del Catàleg nacional de qualificacions professionals (CNQP)

Qualificació completa: obtenció d'olis d'oliva

Unitats de competència:

UC_2-0029-11_2: conduir els processos d'extracció d'olis d'oliva

Es relaciona amb:

UC0029_2: conduir els processos d'extracció i realitzar les operacions de refinació i correcció d'olis d'oliva

UC_2-0030-11_2: controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler

Es relaciona amb:

UC0030_2: controlar el procés de tràfec i emmagatzematge d'oli d'oliva al celler

Qualificació completa: elaboració de vins i licors

Unitats de competència:

UC_2-0548-11_2: controlar la matèria primera i preparar les instal·lacions i la maquinària de celler

Es relaciona amb:

UC0548_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

Es relaciona amb:

UC0549_2: controlar les fermentacions i l'acabat dels vins

UC_2-0550-11_2: realitzar vinificacions especials

Es relaciona amb:

UC0550_2: realitzar vinificacions especials

UC_2-0551-11_2: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors

Es relaciona amb:

UC0551_2: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors

UC_2-0314-11_2: conduir el procés d'envasament i condicionament de begudes

Es relaciona amb:

UC0314_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes

4. Camp professional

4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat en la indústria d'elaboració i envasament d'olis d'oliva i de vins i altres begudes, en empreses petites, mitjanes o grans, amb tecnologia tradicional o avançada. S'integra en equips de treball amb altres persones del mateix o inferior nivell de qualificació, depenent orgànicament d'un comandament intermedi. En certs casos d'empreses petites pot tenir sota la seva responsabilitat operaris i dependre directament del responsable de producció.

4.2 Les principals ocupacions i llocs de treball són:

- a) Personal cellerer, elaborador de vins, caves, sidra i altres begudes i derivats.
- b) Personal mestre d'almàssera, extractora i refinament d'olis d'oliva.
- c) Recepcionistes de matèries primeres.
- d) Personal operador de secció d'embotellament i/o d'envasament.
- e) Auxiliars de laboratori en almàsseres i cellers.
- f) Auxiliars de control de qualitat en almàsseres i cellers.
- g) Comercials d'almàsseres i cellers.

5. Currículum

5.1 Objectius generals del cicle formatiu

Els objectius generals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- 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

CVE-DOGC-A-13155109-2013

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.

5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

Mòdul professional 1: extracció d'olis d'oliva

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recepció de l'oliva. 36 hores

UF 2: extracció de l'oli d'oliva. 52 hores

UF 3: tractament de subproductes. 44 hores

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Mòdul professional 2: elaboració de vins

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: operacions prefermentatives. 33 hores

UF 2: vinificacions. 66 hores

UF 3: estabilització. 33 hores

UF 4: criança. 55 hores

UF 5: vinificacions especials. 44 hores

Mòdul professional 3: condicionament d'olis d'oliva

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: refinació i filtració d'olis d'oliva. 39 hores

UF 2: paràmetres físics i químics d'olis d'oliva. 27 hores

UF 3: envasament i emmagatzematge d'olis d'oliva. 33 hores

Mòdul professional 4: elaboració d'altres begudes i derivats

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recepció de matèries primeres i auxiliars. 12 hores

UF 2: aiguardents, licors i begudes espirituoses. 60 hores

UF 3: vinagre, sidra, vins aromatitzats i aperitius. 15 hores

UF 4: cervesa. 23 hores

UF 5: envasament de vins i altres begudes. 22 hores

Mòdul professional 5: seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

Mòdul professional 6: principis de manteniment electromecànic

Durada: 66 hores

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: xarxes de distribució i equips elèctrics. 24 hores

UF 2: instal·lacions pneumàtiques i hidràuliques. 23 hores

UF 3: elements mecànics i principis de manteniment. 19 hores

Mòdul professional 7: venda i comercialització de productes alimentaris

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: comercialització i venda. 44 hores

UF2: atenció al client. 22 hores

Mòdul professional 8: operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament del magatzem. 22 hores

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies. 44 hores

Mòdul professional 9: matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: el raïm i el cep. 44 hores

UF 2: producció vitícola. 87 hores

UF 3: controls bàsics dels productes vinícoles. 25 hores

UF 4: l'oliva i l'olivera. 20 hores

UF 5: producció oleícola. 33 hores

UF 6: controls bàsics dels olis d'oliva. 22 hores

Mòdul professional 10: anàlisi sensorial

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: materials i instal·lacions per a l'anàlisi sensorial. 15 hores

UF 2: tast d'olis. 20 hores

CVE-DOGC-A-13155109-2013

UF 3: tast de vins tranquils. 42 hores

UF 4: tast de vins escumosos, derivats del vi i altres. 22 hores

Mòdul professional 11: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

Mòdul professional 12: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

Mòdul professional 13: anglès tècnic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 99 hores

Mòdul professional 14: síntesi

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 66 hores

Mòdul professional 15: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Mòdul professional 1: extracció d'olis d'oliva

Durada: 132 hores

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recepció de l'oliva. 36 hores

UF 2: extracció de l'oli d'oliva. 52 hores

UF 3: tractament de subproductes. 44 hores

UF 1: recepció de l'oliva

Durada: 36 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep l'oliva justificant els criteris establerts en funció de la qualitat de l'oli que es pretén obtenir.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les operacions de recepció, neteja i emmagatzematge de l'oliva.
- 1.2 Reconeix els equips de recepció, neteja i emmagatzematge de l'oliva.
- 1.3 Opera i regula els equips, realitzant el manteniment de primer nivell.
- 1.4 Efectua la selecció, classificació, neteja, rentat i emmagatzematge de l'oliva.
- 1.5 Tracta els residus derivats de la preparació de la matèria primera.
- 1.6 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.
- 1.7 Emplena els registres que assegurin la traçabilitat.
- 1.8 Valora l'ordre i la netedat com a elements imprescindibles en el procés.
- 1.9 Adopta les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals.

Continguts

1. Recepció de l'oliva en l'almàssera:
 - 1.1 L'almàssera. Distribució de l'espai. Equips genèrics i auxiliars en la recepció de les matèries primeres.
 - 1.2 Manteniment de primer nivell i regulació d'equips.
 - 1.3 Operacions de selecció, classificació, neteja i rentat. Màquines i equips específics de preparació de la matèria primera.
 - 1.4 Rendiments.
 - 1.5 Residus de la preparació de primeres matèries (terra i pedres, fulles, pols, pells, peles, aigües de rentatge) i el seu tractament.
 - 1.6 Presa de mostres i pesada contínua.
 - 1.7 Influència de l'emmagatzematge de l'oliva en la qualitat de l'oli.
 - 1.8 Controls bàsics. Anàlisi d'olives (humitat, greix total i rendiment industrial). Registres que assegurin la traçabilitat.
 - 1.9 Mesures d'higiene i de seguretat alimentària.

1.10 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

UF 2: extracció de l'oli d'oliva

Durada: 52 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara la pasta descrivint les operacions i els paràmetres de control.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza les operacions de mòlta i batut.
- 1.2 Identifica els equips per al procés de mòlta i batut de la pasta comprovant el seu funcionament.
- 1.3 Relaciona el grau de mòlta amb l'estat de maduresa de l'oliva.
- 1.4 Reconeix els serveis i les matèries auxiliars per a la preparació de la pasta.
- 1.5 Opera i regula els equips realitzant el manteniment de primer nivell.
- 1.6 Realitza la mòlta i el batut addicionant les matèries auxiliars en el moment i les dosis adequades.
- 1.7 Descriu els paràmetres de control en la preparació de la pasta i la seva influència en la qualitat de l'oli.
- 1.8 Realitza els controls bàsics interpretant els resultats i aplicant les mesures correctores.
- 1.9 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

2. Extreu l'oli d'oliva relacionant les operacions amb el producte que s'ha d'obtenir.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica els mètodes d'extracció de l'oli d'oliva, justificant els seus fonaments.
- 2.2 Opera i regula els equips, realitzant el manteniment de primer nivell.
- 2.3 Extreu l'oli d'oliva verge segons els criteris establerts.
- 2.4 Pren mostres dels subproductes per comprovar l'esgotament de la pinyolada i les oliasses.
- 2.5 Realitza els controls bàsics que assegurin la qualitat.
- 2.6 Enumera les anomalies més freqüents i les seves mesures correctores.
- 2.7 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.
- 2.8 Comprova des dels panells centrals l'estat del procés.
- 2.9 Reconeix l'evolució històrica dels mètodes i equips d'extracció d'oli d'oliva.

3. Separa les impureses sòlides i líquides presents en l'oli d'oliva reconeixent els equips i els seus paràmetres de control.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 3.1 Identifica els mètodes de neteja i decantació dels olis, justificant el seu fonament.
- 3.2 Reconeix els equips i les instal·lacions per a la separació de la humitat i les impureses de l'oli.
- 3.3 Opera i regula els equips realitzant el manteniment de primer nivell.
- 3.4 Realitza les operacions de decantació i/o centrifugació d'olis.
- 3.5 Identifica els paràmetres de control i la seva influència en la qualitat de l'oli.
- 3.6 Realitza els controls bàsics registrant i arxivant la informació obtinguda durant el procés.
- 3.7 Recupera les impureses i justifica els seus possibles aprofitaments.
- 3.8 Reconeix la influència de la falta d'higiene en la qualitat de l'oli d'oliva.
- 3.9 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

Continguts

1. Preparació de la pasta:

- 1.1 Mòlta. Objectius i factors. Tipus de molins.
- 1.2 Batut. Objectius i factors. Tipus de batedores.
- 1.3 Característiques de la pasta. Pastes difícils. Coadjuvants tecnològics.
- 1.4 Manteniment de primer nivell i regulació d'equips.
- 1.5 Paràmetres de control i la seva influència en la qualitat de l'oli.
- 1.6 Presa de mostres i controls bàsics. Interpretació. Desviacions i mesures correctores.

2. Extracció de l'oli d'oliva:

- 2.1 Sistemes d'extracció.
- 2.2 Mètodes d'extracció. Fonaments.
- 2.3 L'extracció per pressió. Equips.
- 2.4 Sistemes continus d'extracció: característiques i tipus. Descripció d'un decantador: característiques, tipus, operació i regulació.
- 2.5 Panells de control del procés.
- 2.6 Manteniment de primer nivell i regulació d'equips.
- 2.7 Presa de mostres i controls bàsics de subproductes. Pinyolada (humitat, greix sobre humit i greix sobre sec). Mesures correctores. Registres.

3. Separació de les fases sòlides i líquides en l'oli d'oliva:

- 3.1 Fonaments. Equips. Regulació i control en les operacions. Manteniment de primer nivell.
- 3.2 Paràmetres de control i la seva influència en la qualitat. Presa de mostres i controls bàsics.
- 3.3 Mesures correctores. Registres.
- 3.4 Recuperació i aprofitament de les impureses.

4. Mesures d'higiene i de seguretat alimentària.

5. Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

UF 3: tractament de subproductes

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Tracta els subproductes de l'almàssera justificant els procediments aplicats.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els tipus de subproductes de l'almàssera i la seva relació amb el sistema d'extracció.
- 1.2 Reconeix els tractaments dels subproductes per a la seva reutilització i aprofitament.
- 1.3 Descriu la metodologia per a l'extracció d'oli de pinyolada.
- 1.4 Identifica els equips i les instal·lacions, i seqüència les operacions per a l'extracció d'oli de pinyolada.
- 1.5 Extreu l'oli de pinyolada segons els criteris establerts.
- 1.6 Realitza els controls bàsics i aplica les mesures correctores davant de desviacions.
- 1.7 Relaciona el poder contaminant dels subproductes amb el mètode d'extracció de l'oli d'oliva.
- 1.8 Justifica la possible aplicació de les oliasses com a reg fertilitzant.
- 1.9 Valora l'estalvi energètic que suposa la utilització de la pinyolada com a biomassa.
- 1.10 Aplica les mesures específiques d'higiene i de seguretat en la manipulació dels equips.

Continguts

1. Tractament dels subproductes de l'almàssera:

- 1.1 Subproductes (sanses, tortós, polpes) i residus (morques, aigües d'extracció): tipus i característiques.
- 1.1 La pinyolada. Aplicacions.
- 1.2 Segona centrifugació. Extracció de l'oli de pinyolada.
- 1.3 Les oliasses.
- 1.4 Mesures d'higiene i de seguretat alimentària.
- 1.5 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

Mòdul professional 2: elaboració de vins

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: operacions prefermentatives. 33 hores

UF 2: vinificacions. 66 hores

UF 3: estabilització. 33 hores

UF 4: criança. 55 hores

UF 5: vinificacions especials. 44 hores

UF 1: operacions prefermentatives

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza les operacions prefermentatives descrivint els seus fonaments.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les operacions prefermentatives, relacionant-les amb les característiques de la matèria primera.

1.2 Identifica els equips i les instal·lacions de recepció, tractaments mecànics del raïm i obtenció del most.

1.3 Condiciona i prepara les instal·lacions per a l'elaboració.

1.4 Opera i regula els equips de recepció, selecció, descàrrega, tractaments mecànics del raïm i encubament, realitzant el manteniment de primer nivell.

1.5 Sulfito en el moment i en les dosis adequades.

1.6 Reconeix les característiques del most i estableix les variables del procés en l'obtenció de mosts concentrats.

1.7 Regula les condicions i els equips per al desfangament dels mosts.

1.8 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.

1.9 Realitza les correccions necessàries segons els criteris establerts.

1.10 Registra i arxiva la informació obtinguda durant el desenvolupament del procés per garantir-ne la traçabilitat.

1.11 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals en la manipulació de maquinària, d'equips i d'instal·lacions.

Continguts

1. Operacions prefermentatives:

1.1 Sistemes d'elaboració. Vi blanc, vi negre, vi rosat i d'altres.

1.2 Selecció. Presa de mostres. Valoració fisicoquímica i sensorial del raïm. Controls bàsics a la recepció: pes, grau probable, acidesa. Registre de dades identificadores i analítiques.

1.3 Operacions: recepció, descàrrega, desrapament, espresmuda, escorreguda i desfangament, encubament, macerament, premsat.

1.4 Preparació d'instal·lacions. Tractaments de desinfecció.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.5 Equips de celler: composició, funcionament, aplicacions i operació.
- 1.6 Preparació i manteniment d'equips i mitjans auxiliars del celler.
- 1.7 Composició i distribució de l'espai en el celler.
- 1.8 El most. Concentració de mosts. Tipus. Sistemes d'elaboració.
- 1.9 Desfangament i clarificació en vins blancs i rosats. Tipus: dinàmic i estàtic.
- 1.10 Addicions al most.
- 1.11 Encubament. Maneres operatives.
- 1.12 Anhídrid sulfurós: definició, propietats i importància. Formes d'addicionar-lo. Dosi.
- 1.13 Determinacions bàsiques en l'encubament: densitat, massa volúmica, grau probable, acidesa total i d'altres. Recompte de llevats.
- 1.14 Interpretació de resultats i realització de correccions.
- 1.15 Registre d'operacions, productes, dosi i controls realitzats.
- 1.16. Normes d'higiene i de seguretat alimentària.
- 1.17 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
- 1.18 Procediments de reutilització i eliminació de residus.

UF 2: vinificacions

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Condueix els processos de fermentació alcohòlica i maceració descrivint els seus fonaments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les diferències entre maceració i fermentació alcohòlica.
- 1.2 Reconeix les tècniques que afavoreixen la maceració i la seva influència en la qualitat del vi.
- 1.3 Dosifica els llevats seleccionats, productes auxiliars i altres, en les condicions especificades en els manuals de procediment.
- 1.4 Controla que els paràmetres de fermentació i maceració es mantenen dins dels límits establerts.
- 1.5 Efectua les operacions de refrigeració, enfonsament del barret, remuntat i d'altres.
- 1.6 Determina la durada de l'encubament en funció del tipus de vi que s'obtindrà, l'estat de la matèria primera i de les condicions tècniques del celler.
- 1.7 Realitza el desencubament, premsatge i tràfec en el moment i la forma indicats.
- 1.8 Realitza els controls analítics i organolèptics durant el procés aplicant les mesures correctores davant les desviacions.
- 1.9 Registra i arxiva la informació obtinguda sobre el desenvolupament del procés.
- 1.10 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2. Controla la fermentació malolàctica relacionant les variables del procés amb les característiques del producte final.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Determina la idoneïtat de la fermentació malolàctica i la seva influència en la qualitat del vi.
- 2.2 Identifica els agents responsables i els factors que influeixen en el seu desenvolupament.
- 2.3 Reconeix altres alternatives tecnològiques.
- 2.4 Identifica les desviacions o alteracions dels vins durant la fermentació malolàctica.
- 2.5 Identifica els avantatges i inconvenients de l'ús de bacteris làctics comercials per al desenvolupament de la fermentació malolàctica.
- 2.6 Realitza les anàlisis bàsiques per al seguiment i control final de la fermentació malolàctica aplicant les mesures correctores.
- 2.7 Transvasa i sulfita el vi.
- 2.8 Registra i arxiva la informació obtinguda sobre el desenvolupament del procés per garantir-ne la traçabilitat.

Continguts

1. Processos de fermentació alcohòlica i maceració:
 - 1.1 Tipus de fermentacions, agents responsables.
 - 1.2 Fermentació alcohòlica. Factors que hi influeixen. Control. Desviació.
 - 1.3 Maceració. Presa de mostres i controls. Índexs de color i de compostos fenòlics.
 - 1.4 Selecció, addició i utilització de llevats i bacteris seleccionats. LSA (llevats comercials).
 - 1.5 Els compostos polifenòlics i aromàtics, i la seva influència en la qualitat dels vins.
 - 1.6 Operacions que afavoreixen la maceració.
 - 1.7 Els problemes fermentatius: alentiments i parades de fermentació.
 - 1.8 Operacions durant el procés: encubament de veremes o mosts.
 - 1.9 Remuntat. Traspals. Críteris d'aplicació: tipus de vi, estat de la matèria primera, tipus i nombre de dipòsits. Duració.
 - 1.10 Control de temperatures i seguiment de la fermentació. Fermentació alcohòlica. Fermentació malolàctica.
 - 1.11 Alteracions durant el procés, símptomes, prevenció i correcció.
 - 1.12 Controls bàsics en el vi desencubat. Presa de mostres. Grau alcohòlic, acidesa total, acidesa volàtil, sucres reductors, paràmetres de color, anhídrid sulfurós i d'altres.
 - 1.13 Prensatge. Críteris d'utilització. Pressions de treball segons el tipus i la qualitat del producte.
 - 1.14 Paràmetres analítics i organolèptics en el vi desencubat.
2. Control de la fermentació malolàctica (FML):
 - 2.1 Influència de la FML en la qualitat dels vins.
 - 2.2 Bacteris làctics. Condicions de desenvolupament de la FML: factors que hi influeixen (temperatura, nivell d'anhídrid sulfurós, pH).

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2.3 Utilització de bacteris làctics comercials i de nutrients específics per afavorir la FML.

2.4 Desviacions de la FML: símptomes, prevenció i correcció.

2.5 Control del desenvolupament de la FML: cromatografies de paper, control de l'àcid màlic, acidesa total i acidesa volàtil.

3. Operacions de neteja de les instal·lacions i dels equips.

4. Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

5. Procediments de reutilització i eliminació de residus.

UF 3: estabilització

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Estabilitza els vins, justificant els mètodes i els productes emprats.

Criteris d'avaluació

1.1 Reconeix els enterboliments, les precipitacions i les alteracions als vins i altres begudes.

1.2 Caracteritza els productes clarificadors, la seva utilització i els factors que influeixen en la clarificació.

1.3 Realitza els assaigs de clarificació per determinar el tipus de clarificador i la dosi que s'ha d'aplicar.

1.4 Prepara i addiciona els clarificadors escollits segons el protocol establert per a cada producte.

1.5 Caracteritza les matèries filtrants i els diferents sistemes de filtració.

1.6 Realitza les operacions de preparació dels filtres.

1.7 Filtra el producte obtingut controlant-ne els paràmetres i aplicant les mesures correctores davant de les desviacions.

1.8 Realitza l'estabilització tartàrica dels vins.

1.9 Identifica els mètodes d'estabilització biològica.

1.10 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals en les operacions d'estabilització dels vins.

Continguts

1. Estabilització dels vins:

1.1 Enterboliments, precipitats i alteracions.

1.2 Fonaments de l'estabilització col·loidal.

1.3 Clarificació. Productes clarificadors. Factors que hi influeixen. Assaigs i protocol de clarificació. Control de l'estabilitat col·loidal.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.4 Filtració. Fonaments. Tipus de filtració.
- 1.5 Matèries filtrants. Caracterització.
- 1.6 Operació dels filtres. Sistemes de seguretat. Operacions de neteja i desinfecció. Manteniment i preparació.
- 1.7 Control dels paràmetres de filtració i de l'estat de les matèries filtrants.
- 1.8 Centrifugació. Aplicacions tecnològiques.
- 1.9 Tractaments per a l'estabilització tartàrica. Tractaments de fred.
- 1.10 Estabilització biològica. Mètodes tecnològics.
- 1.11 Correccions i condicionament fisicoquímic dels vins.
- 1.12 Operacions de neteja de les instal·lacions i dels equips.
- 1.13 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
- 1.14 Procediments de reutilització i eliminació de residus.

UF 4: criança

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Efectua l'acabat i la criança dels vins relacionant les tècniques d'envelliment amb el producte que s'obtindrà.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la idoneïtat d'un vi per a la seva criança segons les seves característiques organolèptiques i analítiques.
- 1.2 Reconeix la influència del tipus de bóta i de les condicions ambientals en la criança.
- 1.3 Controla i regula les condicions ambientals de la nau de criança.
- 1.4 Realitza els tràfecs, farciments, correccions i altres operacions durant la criança.
- 1.5 Realitza els controls bàsics per conduir el procés de criança.
- 1.6 Realitza els cupatges segons les especificacions establertes.
- 1.7 Reconeix els factors que influeixen en l'envelliment en ampolla.
- 1.8 Registra i arxiva la informació obtinguda sobre el desenvolupament del procés per garantir-ne la traçabilitat.
- 1.9 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

Continguts

- 1. Processos d'acabat i de criança:
 - 1.1 Paràmetres analítics i característiques organolèptiques dels vins destinats a criança. Cupatges.
 - 1.2 El roure. Orígens. Composició. Fabricació de barriques.
 - 1.3 Tractaments tèrmics de la fusta i la seva influència en les característiques organolèptiques.

- 1.4 Fenòmens fisicoquímics durant la criança.
- 1.5 Operacions durant la criança.
- 1.6 Presa de mostres i controls bàsics durant l'acabat i la criança. Alteracions durant el procés. Síntomes, prevenció i correcció.
- 1.7 Riscos durant la criança.
- 1.8 Alternatives a la criança.
- 1.9 Envelliment en ampolla. Fenòmens fisicoquímics. Condicions ambientals.
- 1.10 Operacions de neteja de les instal·lacions i dels equips.
- 1.11 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
- 1.12 Procediments de reutilització i eliminació de residus.

UF 5: vinificacions especials

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora vins escumosos, descrivint els procediments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Diferencia els vins d'agulla, gasificats i escumosos.
- 1.2 Reconeix la normativa que defineix l'elaboració dels vins escumosos.
- 1.3 Identifica les característiques de la matèria primera per a l'elaboració de vins escumosos.
- 1.4 Detalla els mètodes d'elaboració de vins escumosos.
- 1.5 Identifica la maquinària específica per a l'estabilització i l'envasament dels vins escumosos.
- 1.6 Realitza les operacions específiques per a l'elaboració de vins escumosos.
- 1.7 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

2. Elabora vins dolços, licorosos, generosos i d'altres descrivint els procediments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix la normativa que defineix l'elaboració dels diferents productes.
- 2.2 Identifica les característiques de la matèria primera per a l'elaboració de vins dolços, licorosos i generosos.
- 2.3 Reconeix els mètodes d'elaboració de vins dolços i licorosos.
- 2.4 Identifica la maquinària específica per a l'estabilització i envasament dels vins dolços, licorosos i generosos.
- 2.5 Reconeix les característiques específiques que es requereixen per a l'elaboració de vins generosos.
- 2.6 Identifica les diferències entre la criança oxidativa i la criança biològica, i la seva influència en les característiques organolèptiques dels vins generosos.
- 2.7 Realitza les operacions específiques per a l'elaboració de vins dolços, licorosos, generosos i d'altres.

2.8 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

Continguts

1. Elaboració de vins escumosos:

1.1 Classificació general de vins escumosos i gasificats.

1.2 Normativa d'elaboració de vins escumosos.

1.3 Característiques de la matèria primera en l'elaboració de vins escumosos. Varietats.

1.4 Vins escumosos. Tipus. Mètodes d'elaboració. Presa de mostres i controls fisicoquímics.

1.5 Presa d'escuma. Segona fermentació.

1.6 Estabilització i embotellament dels vins escumosos.

2. Elaboració de vins dolços, generosos i licorosos:

2.1 Normativa d'elaboració de vins dolços, licorosos, generosos i d'altres.

2.2 Característiques de la matèria primera en l'elaboració de vins dolços, licorosos, generosos i altres. Varietats.

2.3 Vins dolços i licorosos. Tipus.

2.4 Vins generosos. Tipus. Criança biològica i criaça oxidativa. Fonaments.

2.5 Presa de mostres i control de l'elaboració de vins dolços, generosos i licorosos.

3. Normes d'higiene i de seguretat alimentària.

4. Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

5. Procediments de reutilització i eliminació de residus.

Mòdul professional 3: condicionament d'olis d'oliva

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: refinació i filtració d'olis d'oliva. 39 hores

UF 2: paràmetres físics i químics d'olis d'oliva. 27 hores

UF 3: envasament i emmagatzematge d'olis d'oliva. 33 hores

UF 1: refinació i filtració d'olis d'oliva

Durada: 39 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Refina olis d'oliva i de pinyola justificant els procediments i paràmetres de control.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els fonaments de la refinació física, química i fisicoquímica.
- 1.2 Selecciona el tipus de refinació, relacionant-la amb les característiques de l'oli que es refinarà.
- 1.3 Seqüència les operacions de refinació depenent de les característiques dels olis.
- 1.4 Identifica els equips per a la refinació d'olis d'oliva i pinyola.
- 1.5 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.
- 1.6 Realitza la càrrega dels equips i dosifica les matèries auxiliars.
- 1.7 Refina els olis d'oliva i de pinyolada, d'acord amb els procediments establerts, realitzant els controls bàsics.
- 1.8 Enumera les anomalies més freqüents i les seves mesures correctores.
- 1.9 Reconeix els residus de refinaria i els tractaments per a la seva posterior reutilització i aprofitament.
- 1.10 Adopta les mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

2. Condueix les operacions de filtració descrivint els seus fonaments i la seva influència en la conservació.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Realitza el cupatge dels olis d'oliva d'acord amb les especificacions.
- 2.2 Identifica els tipus i sistemes de filtració.
- 2.3 Relaciona les característiques de l'oli que es filtrarà amb el material filtrant que s'ha d'utilitzar.
- 2.4 Reconeix les conseqüències de la filtració en la conservació de l'oli.
- 2.5 Identifica les operacions de preparació dels filtres.
- 2.6 Prepara els filtres i realitza les operacions de filtració.
- 2.7 Reconeix els paràmetres i dispositius de control.
- 2.8 Identifica les desviacions i les seves mesures correctores.
- 2.9 Valora la influència de la filtració en la imatge del producte i de la marca.

Continguts

1. Refinació d'olis d'oliva:

- 1.1 Fonaments de la refinació física, química i fisicoquímica.
- 1.2 Línies de refinació. Equips específics. Equips genèrics.
- 1.3 Procés de refinació. Objectius, seqüència d'operacions, materials auxiliars i dosificació.
- 1.4 Control de qualitat durant la refinació. Mesures correctores.

2. Operacions de filtració d'oli d'oliva:
 - 2.1 Filtració. Fonaments i tipus. Influència en la conservació.
 - 2.2 Preparació i utilització dels filtres. Control de qualitat en la filtració.
 - 2.3 Documentació i registres. Mesures correctores.
3. Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
4. Aplicació de mesures d'higiene i de seguretat.
5. Prevenció de riscos laborals.
6. Tractament de residus.

UF 2: paràmetres físics i químics d'olis d'oliva

Durada: 27 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Classifica els olis d'oliva, realitzant les anàlisis bàsiques que en garanteixen la qualitat.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les característiques dels tipus d'olis d'oliva.
- 1.2 Defineix els criteris de qualitat i els paràmetres que la determinen.
- 1.3 Reconeix els fonaments i la metodologia dels controls bàsics.
- 1.4 Identifica els equips i instruments de mesura dels controls bàsics.
- 1.5 Determina l'acidesa, índex de peròxids, K_{270} , humitat i matèries volàtils i impureses.
- 1.6 Interpreta els resultats dels controls bàsics.
- 1.7 Valora la qualitat de l'oli d'oliva verge i els seus beneficis per a la salut.

Continguts

1. Classificació dels olis d'oliva:
 - 1.1 Normativa que regula la qualitat dels olis d'oliva.
 - 1.2 Criteris de qualitat. Composició de lots segons les anàlisis químiques i sensorials.
 - 1.3 Fonaments i metodologia dels controls bàsics (acidesa, índex de peròxids, K_{270} , humitat i matèries volàtils i impureses).
 - 1.4 Equips i instruments de mesura per als controls bàsics. Manteniment i calibratge.

- 1.5 Avaluació dels resultats analítics.
- 1.6 Procediments d'ordre i neteja en realitzar l'anàlisi.
- 1.7 Tractament de residus generats durant l'anàlisi.
- 1.8 Prevenció de riscos laborals.

UF 3: envasament i emmagatzematge d'olis d'oliva

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Emmagatzema olis d'oliva descrivint els procediments i paràmetres de control.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza els cellers per a l'emmagatzematge dels olis d'oliva.
- 1.2 Reconeix les normes de funcionament dels cellers.
- 1.3 Selecciona els equips de tràfec i els dipòsits d'emmagatzematge.
- 1.4 Realitza les operacions de neteja de les instal·lacions, utilitzant els productes adequats.
- 1.5 Transvasa l'oli i omple els dipòsits.
- 1.6 Realitza els controls bàsics de qualitat.
- 1.7 Reconeix les desviacions més freqüents, analitzant les causes i les mesures correctores.
- 1.8 Emplena els registres que asseguren la traçabilitat.
- 1.9 Relaciona les existències al celler amb els rendiments del procés.
- 1.10 Emmagatzema l'oli d'oliva verge en atmosferes pobres en oxigen, justificant-ne la utilització.
- 1.11 Adopta les mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

- 2. Envasa olis d'oliva justificant el material i el procediment seleccionat.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix els mètodes d'envasament i embalatge.
- 2.2 Identifica els materials d'envasament i la seva influència en la conservació.
- 2.3 Regula i opera els equips d'envasament, etiquetatge i embalatge.
- 2.4 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.
- 2.5 Realitza els controls sistemàtics d'ompliment i tancament.
- 2.6 Etiqueta el producte envasat.
- 2.7 Aplica el mètode d'identificació de la producció per garantir-ne la traçabilitat.
- 2.8 Embala i paletitza els productes envasats.
- 2.9 Aplica les mesures d'higiene i de seguretat durant l'envasament.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2.10 Realitza la recollida selectiva i reutilització dels materials d'envasament i embalatge.

Continguts

1. Emmagatzematge dels olis d'oliva:

- 1.1 Oxidació d'olis d'oliva. Característiques fonamentals i factors.
- 1.2 Característiques d'un celler.
- 1.3 Operació dels equips i de les instal·lacions del celler. Equips de tràfec.
- 1.4 Control de qualitat en celler. Desviacions i mesures correctives.
- 1.5 Documentació i registres al celler.
- 1.6 Operacions de neteja de les instal·lacions i dels equips.

2. Operacions d'envasament:

- 2.1 Característiques de l'envàs i embalatge. Funció. Materials.
- 2.3 Etiquetatge. Normativa. Tipus i codis. Productes adhesius i altres auxiliars.
- 2.4 Procediments d'ompliment i tancament d'envasos. Controls bàsics.
- 2.5 Control de qualitat en envasament i embalatge.
- 2.6 Representació gràfica i càlculs estadístics.
- 2.7 Documentació i registres per garantir la traçabilitat.
- 2.8 Recollida i reutilització dels materials d'envasament i embalatge.

3. Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.

4. Aplicació de mesures d'higiene i de seguretat.

5. Prevenció de riscos laborals.

Mòdul professional 4: elaboració d'altres begudes i derivats

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

- UF 1: recepció de matèries primeres i auxiliars. 12 hores
- UF 2: aiguardents, licors i begudes espirituoses. 60 hores
- UF 3: vinagre, sidra, vins aromatitzats i aperitius. 15 hores
- UF 4: cervesa. 23 hores

CVE-DOGC-A-13155109-2013

UF 5: envasament de vins i altres begudes. 22 hores

UF 1: recepció de matèries primeres i auxiliars

Durada: 12 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep les matèries primeres i auxiliars relacionant-les amb els processos d'elaboració.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica i interpreta la normativa que defineix la composició dels productes i la utilització de les matèries primeres i auxiliars.

1.2 Determina les condicions que han de complir els locals d'emmagatzematge.

1.3 Rep les matèries primeres i auxiliars.

1.4 Reconeix els procediments utilitzats en la identificació, la classificació i l'emmagatzematge de matèries primeres i auxiliars.

1.5 Caracteritza l'evolució i la transformació de les matèries primeres durant el seu emmagatzematge.

1.6 Emmagatzema les matèries primeres i auxiliars d'acord amb les seves característiques.

1.7 Registra i arxiva la informació generada durant la recepció.

Continguts

1. Recepció de matèries primeres i auxiliars:

1.1 Normativa de qualitat de les matèries primeres i auxiliars (normes, reglamentacions tecnicosanitàries).

1.2 Locals d'emmagatzematge. Característiques. Composició i distribució de l'espai. Emmagatzematge d'alcohols. Mesures antiincendis.

1.3 Identificació i caracterització de les matèries primeres i auxiliars.

1.4 Condicions d'emmagatzematge. Classificació.

1.5 Transformacions de la matèria primera durant l'emmagatzematge.

1.6 Registre de la informació.

UF 2: aiguardents, licors i begudes espirituoses

Durada: 60 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora destil·lats i licors identificant les operacions, els productes i els mitjans emprats.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.1 Reconeix la normativa associada als productes de destil·leria i de licors.
 - 1.2 Reconeix els fonaments del procés de destil·lació.
 - 1.3 Identifica el funcionament i la constitució dels equips utilitzats en els processos de destil·lació i elaboració de licors i aiguardents.
 - 1.4 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.
 - 1.5 Realitza la destil·lació de vins i brisa.
 - 1.6 Reconeix les mesures que cal prendre per evitar processos no desitjats en el desenvolupament de la destil·lació.
 - 1.7 Caracteritza l'evolució i la transformació que pot produir-se en els productes destil·lats durant el seu emmagatzematge o envelliment.
 - 1.8 Caracteritza els subproductes de la destil·lació i el seu aprofitament.
 - 1.9 Identifica els residus i abocaments obtinguts establint la seva destinació i els tractaments que s'empraran.
 - 1.10 Elabora licors reconeixent els processos i les fórmules d'elaboració.
 - 1.11 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.
 - 1.12 Aplica les mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.
2. Obté begudes espirituoses relacionant les matèries primeres amb les característiques del producte acabat.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix la normativa associada a les begudes espirituoses.
- 2.2 Relaciona les matèries primeres i auxiliars amb els productes que es volen obtenir.
- 2.3 Reconeix les principals begudes espirituoses.
- 2.4 Caracteritza els processos d'elaboració i envelliment de begudes espirituoses.
- 2.5 Valora la influència de l'envelliment en les característiques finals de les begudes espirituoses.
- 2.6 Realitza les operacions de fermentació, destil·lació, envelliment i mescla.
- 2.7 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.
- 2.8 Aplica les mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.
- 2.9 Identifica els residus i abocaments derivats del procés establint la seva destinació i els tractaments que s'aplicaran.

Continguts

1. Destil·lació i elaboració de licors i aiguardents:
 - 1.1 Normativa.
 - 1.2 Fonaments de la destil·lació.
 - 1.3 Tipus de destil·lació: simple, fraccionada, a baixa pressió, per arrossegament de vapor.
 - 1.4 Tipus de destil·lats (de vi, de brisa, de cereals, de fruita, de melasses i altres).
 - 1.5 Equips de destil·lació: components, funcionament, regulació.
 - 1.6 Destil·lació discontinua. Destil·lació contínua. Rectificació.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.7 Subproductes de destil·leria.
 - 1.8 Matèries primeres en licors i aiguardents.
 - 1.9 Mètodes d'elaboració de licors i aiguardents. Presa de mostres i control del procés.
 - 1.10 Licors sense alcohol.
 - 1.11 Equips per a l'elaboració de licors i aiguardents.
 - 1.12 Operacions d'acabat.
 - 1.13 Operacions de preparació, manteniment de primer nivell i neteja d'equips i d'instal·lacions.
 - 1.14 Ús eficient dels recursos energètics.
2. Obtenció de begudes espirituoses:
- 2.1 Denominacions d'origen i identificacions geogràfiques protegides de begudes espirituoses. Normativa.
 - 2.2 Matèries primeres i auxiliars.
 - 2.3 Elaboracions. Tipus.
 - 2.4 Envelliment.
 - 2.5 Aiguardents de vi (brandi, conyac, armanyac i d'altres).
 - 2.6 Aiguardents de brisa de raïm (orujo gallec, marc i d'altres).
 - 2.7 Altres aiguardents (de substàncies amilàcies, de fruites, de matèries ensucrades, d'atzavara, anisats, de sidra).
 - 2.8 Envelliment d'aiguardents compostos. Presa de mostres i controls bàsics del procés.
3. Normes d'higiene i de seguretat alimentària.
4. Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
5. Procediments de reutilització i d'eliminació de residus.

UF 3: vinagre, sidra, vins aromatitzats i aperitius

Durada: 15 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora vinagre i sidra descrivint els seus fonaments tecnològics.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix la normativa associada als productes.
- 1.2 Relaciona els productes que es volen obtenir amb les matèries primeres i auxiliars.
- 1.3 Reconeix els fonaments de l'elaboració de vinagre, les seves alteracions i les seves aplicacions.
- 1.4 Identifica els mètodes d'obtenció de vinagre.

- 1.5 Obté vinagre a partir de diferents substrats.
 - 1.6 Obté sidra identificant les principals etapes d'elaboració.
 - 1.7 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.
 - 1.8 Aplica les mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.
 - 1.9 Identifica els residus i abocaments derivats del procés establint la seva destinació i els tractaments que s'aplicaran.
2. Realitza l'elaboració de vins aromatitzats, aperitius i d'altres, descrivint els seus fonaments tecnològics.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix la normativa de vins aromatitzats, aperitius i d'altres.
- 2.2 Relaciona les matèries primeres i auxiliars amb els productes que s'han d'obtenir.
- 2.3 Caracteritza els processos d'elaboració de vins aromatitzats, aperitius i d'altres.
- 2.4 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 2.5 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.
- 2.6 Obté vins aromatitzats, aperitius i altres segons els críteris establerts.
- 2.7 Identifica els defectes, les alteracions i les seves mesures correctores.
- 2.8 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.
- 2.9 Aplica les mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.
- 2.10 Identifica els residus i abocaments derivats del procés establint la seva destinació i els tractaments que s'hi aplicaran.

Continguts

1. Elaboració de vinagre i sidra:
 - 1.1 El vinagre. Origen. Fermentació acètica. Selecció de vins per a l'obtenció de vinagre.
 - 1.2 Normativa. Críteris tècnics. Pràctiques i tractaments admesos en l'elaboració de vinagres.
 - 1.3 Diferents sistemes de producció. Fermentació acètica: bacteris acètics.
 - 1.4 Composició química del vinagre.
 - 1.5 Presa de mostres, controls i condicions òptimes per afavorir la fermentació acètica.
 - 1.6 Característiques dels diferents tipus de vinagre.
 - 1.7 Mètodes d'obtenció de vinagres: mètode d'Orleans i mètode Frings. Envelliment de vinagres.
 - 1.8 Elaboració i tipus de sidra.
 - 1.9 Pràctiques i tractaments permesos. Operacions d'acabat.
 - 1.10 Composició química de la sidra. Presa de mostres i determinacions analítiques.
 - 1.11 Alteracions del vinagre i de la sidra.
2. Elaboració de vins aromatitzats, aperitius i d'altres:

2.1 Normativa.

2.2 Origen: vins aromatitzats, aperitius vínics, vins de quina.

2.3 Elaboració. Espècies vegetals utilitzades. Tècniques: maceració, addició d'extractes. Presa de mostres i controls de l'elaboració.

2.4 Defectes i alteracions.

3. Normes d'higiene i de seguretat alimentària.

4. Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.

5. Procediments de reutilització i d'eliminació de residus.

UF 4: cervesa

Durada: 23 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora cervesa descrivint-ne els procediments i les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica i rep les matèries primeres i auxiliars.

1.2 Identifica el funcionament i la constitució dels equips utilitzats.

1.3 Realitza el manteniment de primer nivell dels equips.

1.4 Reconeix els processos d'elaboració del malt.

1.5 Realitza la maceració i l'obtenció del most.

1.6 Realitza els processos de filtració, ebullició i clarificació del most.

1.7 Condueix la fermentació inoculant llevats i controlant la temperatura.

1.8 Reconeix les mesures que cal prendre per evitar processos no desitjats en el desenvolupament de la fermentació.

1.9 Aplica els processos d'emmagatzematge, maduració i guarda de la cervesa.

1.10 Realitza la clarificació, filtració i pasteurització de la cervesa.

1.11 Realitza la presa de mostres i els controls bàsics.

1.12 Aplica les mesures d'higiene i de prevenció de riscos laborals.

1.13 Identifica els residus i abocaments derivats del procés establint la seva destinació i els tractaments que s'hi aplicaran.

Continguts

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1. Elaboració de cervesa:
 - 1.1 Normativa.
 - 1.2 Tipus de cerveses (amb alcohol, sense alcohol, tipus pilsen, tipus negra, tipus ecològica, etc.).
 - 1.3 Matèries primeres i auxiliars.
 - 1.4 Repercussió de la qualitat de l'aigua en l'elaboració de la cervesa.
 - 1.5 Maltatge. Recepció de la matèria primera i mòlta. Maceració.
 - 1.6 Filtració, ebullició i clarificació del most.
 - 1.7 Microorganismes: llevats i bacteris.
 - 1.8 Fermentació del most. Presa de mostres i controls aplicables.
 - 1.9 Tractaments de postfermentació. Maduració i guarda. Pasteurització.
 - 1.10 Composició i qualitat de la cervesa.
 - 1.11 Normes d'higiene i de seguretat alimentària.
 - 1.12 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
 - 1.13 Procediments de reutilització i eliminació de residus.

UF 5: envasament de vins i altres begudes

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Envasa vins i altres begudes, justificant-ne el material i la tècnica seleccionada.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques dels locals o de les zones destinats a l'envasament i embalatge.
- 1.2 Caracteritza els diferents tipus de línies d'envasament i embalatge.
- 1.3 Reconeix les característiques dels materials auxiliars d'envasament i embalatge, i la seva adequació al producte.
- 1.4 Selecciona i regula les màquines, els equips i les instal·lacions, reconeixent els dispositius de seguretat.
- 1.5 Realitza les operacions de manteniment, neteja i desinfecció dels equips i de les instal·lacions d'envasament i embalatge.
- 1.6 Realitza el control de qualitat dels materials auxiliars d'envasament.
- 1.7 Realitza l'envasament, l'etiquetatge, l'embalatge i la codificació del producte, supervisant la seva col·locació.
- 1.8 Realitza els assaigs bàsics necessaris per al control de qualitat del producte envasat.
- 1.9 Registra i arxiva la informació obtinguda sobre el desenvolupament del procés per garantir-ne la traçabilitat.
- 1.10 Adopta mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals durant l'envasament.

Continguts

1. Envasament de vins i altres begudes:
 - 1.1 Característiques dels locals i de les zones d'envasament.
 - 1.2 Funcions de l'envàs i embalatge: fonaments bàsics.
 - 1.3 Condicionament de begudes per a l'envasament.
 - 1.4 L'envàs: tipus, materials i característiques principals, tancaments (taps i altres), normativa.
 - 1.5 Equips d'envasament. Rentadores, omplidores, màquines de tapar ampolles.
 - 1.6 Manteniment de primer nivell, regulació i dispositius de seguretat dels equips d'envasament.
 - 1.7 Neteja i desinfecció dels equips i de les instal·lacions d'envasament.
 - 1.8 Controls bàsics durant l'envasament.
 - 1.9 Alteracions del producte posteriors a l'envasament.
 - 1.10 Etiquetes. Normativa.
 - 1.11 Equips d'etiquetatge/capsulament.
 - 1.12 Manteniment de primer nivell, regulació, dispositius de seguretat i neteja dels equips d'envasament.
 - 1.13 Equips d'embalatge, manteniment de primer nivell i regulació.
 - 1.14 Codificació de la informació del lot. Legislació. Equips i tècniques emprades.
 - 1.15 Normes d'higiene i de seguretat alimentària.
 - 1.16 Prevenció de riscos personals, materials i ambientals.
 - 1.17 Procediments de reutilització i eliminació de residus.

Mòdul professional 5: seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

UF 1: manipulació d'aliments

Durada: 40 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Neteja/desinfecta utilatge, equips i instal·lacions, valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, l'utillatge i les instal·lacions de manipulació d'aliments.

1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequada.

1.3 Descriu els procediments, les freqüències i els equips de neteja i desinfecció (N+D).

1.4 Efectua la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne l'eliminació completa.

1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.8 Classifica els productes de neteja, de desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

1.9 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, de desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

criteris d'avaluació

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o actituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Enumera les malalties de declaració obligatòria.

2.6 Reconeix la roba de treball completa i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides dels manipuladors.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació dels aliments, relacionant-les amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

criteris d'avaluació

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants i els mecanismes de transmissió i de multiplicació.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborades amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgògens en productes que en són lliures.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i de control de

CVE-DOGC-A-13155109-2013

la traçabilitat, justificant-ne els principis associats.

criteris d'avaluació

- 4.1. Identifica la necessitat i la transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.
- 4.2. Reconeix els conceptes generals dels prerequisits i del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- 4.3. Defineix conceptes clau per al control de perills sanitaris potencials: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.
- 4.4. Defineix els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.
- 4.5. Coneix el protocol d'actuació davant l'incompliment del sistema APPCC.
- 4.6. Emplena els registres associats al sistema.
- 4.7. Relaciona la traçabilitat amb la seguretat alimentària.
- 4.8. Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.
- 4.9. Reconeix les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'equips i d'instal·lacions:

- 1.1. Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.
- 1.2. Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, d'equips i d'instal·lacions.
- 1.3. Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació, desratització.
- 1.4. Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i manipulació. Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i dels materials bàsics.
- 1.5. Paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció.
- 1.6. Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats.

2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:

- 2.1. Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH). Pautes de comprovació i d'inspecció.
- 2.2. Mesures d'higiene personal en la manipulació, el processament, la conservació i el transport dels aliments.
- 2.3. Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.
- 2.4. Malalties de declaració obligada.
- 2.5. Factors i situacions de risc més comuns. Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides al manipulador.
- 2.6. La roba de treball i els seus requisits de neteja.

3. Aplicació de les bones pràctiques de manipulació d'aliments:

- 3.1. Normativa general de manipulació d'aliments.
- 3.2. Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i de multiplicació.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.

3.4 Procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

3.5 Mètodes de conservació dels aliments. Additius.

3.6 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.

4. Aplicació de sistemes d'autocontrol:

4.1 Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.

4.2 Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

4.3 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Aplicació.

4.4 Traçabilitat. Seguretat alimentària. Característiques, relació i procediments d'aplicació.

4.5 Documentació i registres associats al sistema APPCC.

4.6 Manual de qualitat.

4.7 Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

UF 2: protecció del medi ambient

Durada: 26 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

1.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

1.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.

1.3 Describeix els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

1.4 Reconeix aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals és menys perjudicial per a l'ambient.

1.5 Caracteritza les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzen en la indústria alimentària i de restauració.

1.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent-ne les implicacions en l'àmbit sanitari i ambiental.

Criteris d'avaluació

2.1 Coneix la normativa ambiental en relació amb la recollida de residus aplicable al sector.

2.2 Identifica i classifica els diversos tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

2.3 Reconeix els efectes ambientals dels residus, dels contaminants i d'altres afeccions originades en el procés

CVE-DOGC-A-13155109-2013

productiu.

2.4 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.

2.5 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, els abocaments o les emissions.

2.6 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.

2.7 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

1. Utilització eficaç de recursos:

1.1 Impacte ambiental provocat per l'ús.

1.2 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclatge.

1.3 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos. Consum d'energia. Gestió de l'aigua.

1.4 No-conformitats i accions correctives en el consum dels recursos.

2. Recollida selectiva de residus:

2.1 Legislació ambiental. Normes aplicables.

2.2 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.

2.3 Plans d'actuació.

2.4 Tècniques de recollida, de classificació i d'eliminació o d'abocament de residus.

2.5 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.

2.6 No-conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

Mòdul professional 6: principis de manteniment electromecànic

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: xarxes de distribució i equips elèctrics. 24 hores

UF 2: instal·lacions pneumàtiques i hidràuliques. 23 hores

UF 3: elements mecànics i principis de manteniment. 19 hores

UF 1: xarxes de distribució i equips elèctrics

Durada: 24 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els elements de les instal·lacions elèctriques descrivint-ne la missió que realitzen en el conjunt de la instal·lació.

criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu l'estructura bàsica de les instal·lacions elèctriques d'interior.
- 1.2 Reconeix els elements de protecció, de maniobra i de connexió dels circuits elèctrics.
- 1.3 Relaciona el funcionament d'instal·lacions elèctriques aplicades als equips industrials amb el seu esquema unifilar.
- 1.4 Relaciona els elements de protecció i de maniobra amb el correcte funcionament i protecció de les instal·lacions elèctriques aplicades als equips del sector.
- 1.5 Calcula magnituds elèctriques (tensió, intensitat, potència i caiguda de tensió, entre d'altres) en instal·lacions bàsiques aplicades del sector.
- 1.6 Verifica l'aplicació de les instruccions tècniques del REBT a les instal·lacions elèctriques aplicades del sector.
- 1.7 Reconeix els elements elèctrics de control i maniobra i la seva funció.
- 1.8 Relaciona les característiques elèctriques dels dispositius de protecció amb les línies i receptors elèctrics que han de protegir.
- 1.9 Descriu les condicions de seguretat i de prevenció que s'han d'aplicar en la manipulació dels diferents components elèctrics/electrònics.

2. Identifica les màquines elèctriques i els elements constructius que intervenen en l'acoblament dels equips industrials del sector descrivint-ne el funcionament i les aplicacions.

criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les màquines elèctriques utilitzades en els equips i en les instal·lacions del sector.
- 2.2 Classifica les màquines elèctriques per la seva tipologia i funció.
- 2.3 Descriu el funcionament, així com les característiques de les màquines elèctriques i la seva aplicació al sector.
- 2.4 Relaciona la informació de la placa de característiques amb les magnituds elèctriques i mecàniques de la instal·lació.
- 2.5 Detecta i enregistra les anomalies de funcionament dels motors elèctrics.
- 2.6 Representa l'esquema de connexió (arrencada i inversió de gir) de les màquines elèctriques i les seves proteccions mitjançant la seva simbologia.
- 2.7 Relaciona el consum de les màquines amb el seu règim de funcionament de buit i càrrega i les seves proteccions elèctriques.
- 2.8 Verifica l'aplicació de les instruccions tècniques del REBT a les instal·lacions d'alimentació de les màquines elèctriques.
- 2.9 Identifica els sistemes d'acoblament de les màquines elèctriques als equips industrials del sector.
- 2.10 Relaciona els sistemes de subjecció de les màquines elèctriques a l'equip (tipus de moviment, potència de transmissió, soroll, vibracions, entre d'altres).
- 2.11 Descriu les condicions de seguretat i de prevenció que s'han d'aplicar en la manipulació dels circuits i màquines elèctriques en funcionament.

Continguts

1. Identificació d'elements de les instal·lacions elèctriques:

- 1.1 Magnituds elèctriques fonamentals i unitats. Corrent elèctric. Intensitat de corrent. Voltatge. Resistència.
- 1.2 Corrent continu. Corrent altern.
- 1.3 Llei d'Ohm. Efecte Joule i potència elèctrica.
- 1.4 Interpretació d'esquemes i diagrames de flux.
- 1.5 Sistema elèctric: xarxes de baixa, mitjana i alta tensió. Corrent trifàsic i monofàsic.
- 1.6 Relacions fonamentals. Càlcul de magnituds bàsiques de les instal·lacions.
- 1.7 Normativa sobre instal·lacions elèctriques (REBT) i de prevenció de riscos laborals.
- 1.8 Elements de control i maniobra de circuits elèctrics: descripció, simbologia i funcionament.
- 1.9 Elements de protecció de circuits elèctrics: descripció, simbologia i funcionament.
- 1.10 Xarxes de distribució elèctrica: transformadors, subestacions elèctriques, quadres de control.

2. Identificació de màquines elèctriques i el seu acoblament en equips industrials:

- 2.1 Màquines elèctriques estàtiques i rotatives. Tipologia i característiques.
- 2.2 Classificació de les màquines elèctriques: generadors, transformadors i motors. Motors de corrent altern i continu. Parts constructives.
- 2.3 Engegada i aturada de motors elèctrics. Connexió estrella/triangle.
- 2.4 Operació de generadors elèctrics, transformadors, equips i elements de maniobra i de control (variadors de freqüència, seccionadors, interruptors...). Anomalies de funcionament.
- 2.5 Placa de característiques.
- 2.6 Classes de protecció per a màquines elèctriques.
- 2.7 Acoblaments i subjeccions de les màquines als seus equips industrials.

UF 2: instal·lacions pneumàtiques i hidràuliques

Durada: 23 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix els elements que intervenen en les instal·lacions pneumàtiques analitzant-ne la funció que realitzen i la influència en el conjunt de la instal·lació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els usos de la pneumàtica com a tècnica d'aplicació de l'aire comprimit.
- 1.2 Defineix les propietats de l'aire comprimit.
- 1.3 Identifica els circuits de producció i tractament de l'aire comprimit, descrivint la missió dels seus elements principals.
- 1.4 Identifica les xarxes de distribució de l'aire comprimit i els seus elements de protecció.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.5 Identifica els elements pneumàtics de regulació i control, reconeixent-ne la seva presència a les instal·lacions.
 - 1.6 Descriu els elements pneumàtics d'accionament o de treball, identificant-ne la seva presència en equips de procés.
 - 1.7 Descriu el funcionament d'esquemes de circuits pneumàtics simples manuals, semiautomàtics i automàtics.
 - 1.8 Enumera les anomalies més freqüents de les instal·lacions pneumàtiques i les seves mesures correctores.
 - 1.9 Valora la utilitat de l'aire comprimit en l'automatització dels processos del sector.
2. Reconeix els elements de les instal·lacions hidràuliques descrivint la funció que realitzen.

criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu els sistemes hidràulics com a mitjans de producció i transmissió d'energia.
- 2.2 Enumera els principis físics fonamentals de la hidràulica.
- 2.3 Enumera els fluids hidràulics i les seves propietats.
- 2.4 Relaciona els elements hidràulics amb la seva simbologia.
- 2.5 Identifica la unitat hidràulica i els seus elements funcionals i de protecció.
- 2.6 Relaciona els elements hidràulics de treball amb el tipus de manteniment que cal realitzar.
- 2.7 Descriu el funcionament d'esquemes de circuits hidràulics simples.
- 2.8 Valora els avantatges i els inconvenients de la utilització d'instal·lacions hidràuliques en l'automatització de procés del sector.
- 2.9 Cita les anomalies més freqüents de les instal·lacions hidràuliques i les seves mesures correctores.

Continguts

1. Reconeixement i funció d'elements de les instal·lacions pneumàtiques:
 - 1.1 Circuits de producció i tractament de l'aire comprimit: descripció, elements, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.
 - 1.2 Xarxes de distribució de l'aire comprimit: característiques i materials constructius.
 - 1.3 Elements pneumàtics de regulació i de control: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.
 - 1.4 Elements pneumàtics d'accionament o actuadors: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.
 - 1.5 Lectura dels esquemes de circuits pneumàtics manuals, semiautomàtics i automàtics.
 - 1.6 Ús eficient de l'aire comprimit en els processos del sector.
2. Reconeixement i funció d'elements de les instal·lacions hidràuliques:
 - 2.1 Circuits hidràulics. Elements i funcionament.
 - 2.2 Elements hidràulics de distribució i regulació: descripció, funcionament, simbologia, manteniment i mesures de seguretat.
 - 2.3 Actuadors hidràulics: descripció i funcionament.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2.4 Lectura d'esquemes de circuits hidràulics. Simbologia.

2.5 Impacte ambiental de les instal·lacions hidràuliques.

UF 3: elements mecànics i principis de manteniment

Durada: 19 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els elements mecànics d'equips, de màquines i d'instal·lacions descrivint-ne la funció que realitzen i la seva influència en el conjunt.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els mecanismes principals que constitueixen els grups mecànics dels equips i de les instal·lacions.

1.2 Descriu la funció que realitzen i les característiques tècniques bàsiques dels elements.

1.3 Descriu els elements mecànics transmissors i transformadors del moviment, reconeixent-ne la seva presència en els diferents equips de procés.

1.4 Classifica els elements mecànics en funció de la transformació que realitzen.

1.5 Descriu les relacions funcionals dels elements i de les peces dels grups.

1.6 Identifica les propietats i les característiques dels materials emprats als mecanismes.

1.7 Identifica les parts o els punts crítics dels elements i de les peces en què pot aparèixer desgast raonant les causes que els originen.

1.8 Analitza les mesures de prevenció i de seguretat a tenir en compte en el funcionament dels elements mecànics.

2. Aplica el manteniment de primer nivell relacionant els procediments utilitzats amb els equips i les instal·lacions implicats.

Criteris d'avaluació

2.1 Descriu els procediments de cadascuna de les operacions de manteniment de primer nivell (bàsic) que han de ser realitzades sobre els equips.

2.2 Identifica els elements sobre els quals s'han de realitzar les operacions de manteniment preventiu/correctiu de primer nivell.

2.3 Indica les avaries més freqüents que es produeixen en els equips i en les instal·lacions.

2.4 Identifica els equips i les eines necessaris per realitzar les tasques de manteniment de primer nivell.

2.5 Determina les condicions requerides de l'àrea de treball per a intervencions de manteniment.

2.6 Aplica tècniques de manteniment o de substitució d'elements bàsics en els equips i en les instal·lacions.

2.7 Registra en el suport adequat les operacions de manteniment realitzades.

2.8 Descriu les operacions de neteja, greixatge i comprovació de l'estat de la instal·lació i dels equips en el manteniment de primer nivell.

2.9 Analitza la normativa vigent sobre prevenció i seguretat relatives al manteniment d'equips i instal·lacions.

Continguts

1. Identificació i funció d'elements mecànics:

- 1.1 Cinemàtica i dinàmica de les màquines (relació de transmissió, rpm, velocitat lineal, fregament).
- 1.2 Elements mecànics transmissors i transformadors del moviment: descripció, funcionament, simbologia, manteniment de primer nivell.
- 1.3 Elements mecànics d'unió: descripció, funcionament, manteniment de primer nivell.
- 1.4 Elements mecànics auxiliars: descripció, funcionament, manteniment de primer nivell.
- 1.5 Materials. Comportament i propietats dels principals materials dels equips i de les instal·lacions.
- 1.6 Nomenclatura i sigles de comercialització.
- 1.7 Valoració del desgast dels elements mecànics: lubricació i manteniment preventiu.
- 1.8 Normes de prevenció i de seguretat en el maneig d'elements mecànics.

2. Aplicació de tècniques de manteniment de primer nivell:

- 2.1 Operacions de manteniment preventiu: neteja de filtres, canvi de discos cecs, collada de tancaments, condicionament de basses, neteja d'encenedors, greixatge, purgues, revisions reglamentàries.
- 2.2 Plans de manteniment.
- 2.3 Operacions de manteniment correctiu.
- 2.4 Tècniques de registre de les operacions de manteniment.

Mòdul professional 7: venda i comercialització de productes alimentaris

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: comercialització i venda. 44 hores

UF2: atenció al client. 22 hores

UF 1: comercialització i venda

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Estableix els preus dels productes alimentaris elaborats, analitzant-ne els costos i els beneficis.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Classifica els tipus de costos existents.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.2 Determina les variables que intervenen en el cost i en el benefici.
 - 1.3 Realitza l'escandall del producte elaborat.
 - 1.4 Reconeix les fórmules i els conceptes d'interès, de descompte i de marges comercials.
 - 1.5 Calcula els costos de producció.
 - 1.6 Fixa el preu d'un producte amb un benefici establert.
 - 1.7 Actualitza els preus a partir de la diversificació dels costos.
 - 1.8 Identifica els condicionants dels preus de venda dels productes alimentaris.
2. Aplica les tècniques de venda relacionant-les amb els diferents canals de comercialització.

criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les característiques dels productes, la imatge de marca i el posicionament de l'empresa i de la competència.
 - 2.2 Especifica la documentació necessària de l'operació de venda.
 - 2.3 Reconeix els sistemes de comunicació presencial i no presencial, aplicant les tècniques que faciliten l'empatia amb el client.
 - 2.4 Reconeix les variables que intervenen en la conducta i la motivació de la compra per part del client.
 - 2.5 Identifica la tipologia de client i les seves necessitats de compra.
 - 2.6 Valora la importància de la cortesia, l'amabilitat, el respecte, la discreció, la cordialitat i l'interès en la interrelació amb l'usuari.
 - 2.7 Adapta les tècniques de venda al mitjà de comunicació emprat (presencial, telèfon, Internet, televisió interactiva, telefonia mòbil, correu postal, correu electrònic).
3. Realitza l'operació de venda, justificant les fases i les variables que hi intervenen.

criteris d'avaluació

- 3.1 Enumera les fases de l'operació de venda.
- 3.2 Enumera els diferents llenguatges de codificació de preus.
- 3.3 Calcula l'interès d'ajornament, les quotes de pagament i el preu de l'operació segons les condicions del procés pactat.
- 3.4 Calcula els descomptes, el preu de venda total i les proporcions comercials en funció de les condicions de pagament i d'impostos que graven l'operació de venda.
- 3.5 Identifica i emplena la documentació associada al cobrament i al pagament.
- 3.6 Explica el funcionament del terminal del punt de venda i de la caixa enregistradora.
- 3.7 Identifica les fases de les operacions d'arqueig i de tancament de caixa, justificant-ne les desviacions.
- 3.8 Descriu el procés de conciliació bancària.
- 3.9 Identifica la validesa d'un xec, pagaré, targeta de crèdit/dèbit, targeta d'empresa, efectiu o pagament realitzat a través d'Internet.
- 3.10 Descriu el procés d'anul·lació d'operacions de cobrament.
- 3.11 Reconeix el potencial de les noves tecnologies com a element de consulta i de suport.

Continguts

1. Establiment de preus dels productes alimentaris:

- 1.1 Costos i beneficis. Conceptes bàsics i tipus. Càlcul del cost de les matèries primeres. Registre documental.
- 1.2 Components del preu de venda i els seus condicionants. Mètodes de fixació de preus.
- 1.3 Marges comercials i preus de venda. Descomptes. Escandall. Proporcions.
- 1.4 Càlcul de preus.

2. Aplicació de les tècniques de venda:

- 2.1 Posicionament i imatge de marca.
- 2.2 Canals de venda. Mètodes de recerca.
- 2.3 Documentació de l'operació de venda.
- 2.4 Organització de la venda. Estructura i organització del departament de vendes. Rutes de venda i visites als clients. Agenda comercial.
- 2.5 Fases de la venda presencial i no presencial.
- 2.6 Promocions: objectius, mitjans i termini. Tècniques de promoció: degustacions, demostracions, centres d'atenció i/o de promoció.
- 2.7 Necessitats i gustos del client. Variables socials i econòmiques que condicionen les actituds dels clients en el moment de comprar. Motivació, frustració i mecanismes de defensa. Tipus de clients.
- 2.8 Tipus de compra: impulsiva i racional. Mòbils primaris i secundaris, tècniques d'impulsió.
- 2.9 Habilitats de comunicació.

3. Realització de l'operació de venda:

- 3.1 Fases de l'operació de venda. Conceptes bàsics i variables.
- 3.2 Codificació de la mercaderia. Sistema de codi de barres (EAN).
- 3.3 Terminal punt de venda (TPV): sistemes de cobrament. Anul·lació de les operacions de cobrament.
- 3.4 Obertura i tancament del TPV.
- 3.5 Caixes enregistradores.
- 3.6 Llenguatges comercials: intercanvi electrònic de dades (EDI).
- 3.7 Descomptes, promocions, vals.
- 3.8 Càlcul comercial en les operacions de venda.
- 3.9 Mitjans de pagament (transferències, targeta de crèdit/dèbit, pagament contra reemborsament, pagament mitjançant telèfons mòbils, efectiu i altres). Validesa. Pagaments a través d'Internet.
- 3.10 Documentació del cobrament i del pagament.
- 3.11 Aplicació de les noves tecnologies en les operacions de venda.

UF 2: atenció al client

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Atén el client, descrivint les tècniques de comunicació emprades.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les variables que influeixen en el procés d'atenció al client.
- 1.2 Identifica conceptes, elements, barreres, factors modificadors i tipus de comunicació.
- 1.3 Descriu les diferents tècniques de comunicació.
- 1.4 Reconeix els errors més comuns que es cometen en la comunicació.
- 1.5 Valora la importància de la cortesia, l'amabilitat, el respecte, la discreció, la cordialitat i l'interès en la interrelació amb l'usuari.
- 1.6 Descriu la forma i l'actitud en l'atenció i l'assessorament al client.
- 1.7 Explica les tècniques de venda bàsiques per captar l'atenció i despertar l'interès en funció del tipus de client.
- 1.8 Selecciona els arguments adequats davant les objeccions plantejades pel client.
- 1.9 Analitza les estratègies per identificar la satisfacció del client.
- 1.10 Descriu les tècniques que potencien el vincle amb el client.
- 1.11 Valora el potencial de les noves tecnologies en l'atenció al client.

2. Resol queixes i reclamacions, valorant les seves implicacions en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les tècniques per preveure conflictes.
- 2.2 Detecta la naturalesa del conflicte i la reclamació.
- 2.3 Reconeix els aspectes de les reclamacions en els quals incideix la legislació vigent.
- 2.4 Descriu les tècniques utilitzades per afrontar queixes i reclamacions dels clients.
- 2.5 Reconeix el procés que s'ha de seguir davant una reclamació.
- 2.6 Identifica els elements formals que contextualitzen una reclamació.
- 2.7 Identifica la documentació associada a les reclamacions.
- 2.8 Identifica les alternatives que es poden oferir a l'usuari davant reclamacions de fàcil solució.
- 2.9 Analitza les conseqüències d'una reclamació no resolta.
- 2.10 Valora la importància del servei postvenda en els processos comercials.
- 2.11 Estableix paràmetres i indicadors per millorar la qualitat del servei prestat.

Continguts

1. Atenció al client:

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1.1 La comunicació. Elements que intervenen en la comunicació. Classes i tècniques de comunicació. Tipus de llenguatges utilitzats en la comunicació. Barreres i dificultats comunicatives.

1.2 Comunicació verbal i no verbal.

1.3 Variables que influeixen en l'atenció al client.

1.4 Tècniques d'aplicació en l'atenció al client. Naturalesa. Efectes. Informació i assessorament.

1.5 Tècniques de venda per atreure l'atenció i despertar l'interès dels clients.

1.6 La informació subministrada pel client.

1.7 Comunicació interpersonal. Expressió verbal.

1.8 Comunicació telefònica.

1.9 Comunicació escrita. Tècniques i documents de la comunicació comercial escrita.

1.10 Aplicació de les noves tecnologies en l'atenció al client.

1.11 Estratègies de fidelització de clients.

2. Resolució de reclamacions i de queixes:

2.1 Tècniques per preveure conflictes.

2.2 Tècniques per afrontar queixes i reclamacions.

2.3 Procediment de recollida de les reclamacions/queixes presencials i no presencials.

2.4 Elements formals que contextualitzen la reclamació.

2.5 Procediments per reclamar.

2.6 Configuració documental de la reclamació.

2.7 Resolució de queixes i de reclamacions. Repercussions econòmiques.

2.8 Arbitratge de consum.

2.9 Llei general de defensa dels consumidors i usuaris. Lleis autonòmiques de protecció al consumidor. Llei orgànica de protecció de dades.

2.10 Procediments utilitzats en el servei postvenda.

2.11 Indicadors i paràmetres per millorar la qualitat del servei.

Mòdul professional 8: operacions i control de magatzem en la indústria alimentària

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament del magatzem. 22 hores

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies. 44 hores

UF 1: aprovisionament del magatzem

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aprovisiona el magatzem i la línia de producció, identificant-ne les necessitats i les existències.

Criteris d'avaluació

1.1 Defineix els tipus d'estoc i les seves variables.

1.2 Identifica els diferents tipus d'inventari.

1.3 Efectua les comandes en quantitat, qualitat i terminis.

1.4 Descriu les característiques dels equips de càrrega, de descàrrega, de transport i de manipulació interna.

1.5 Determina les necessitats de subministrament de gènere, indicant-ne les quantitats.

1.6 Classifica els proveïdors en funció del compliment de les exigències de servei i qualitat de les matèries primeres i material auxiliar sol·licitats.

1.7 Identifica i selecciona els proveïdors més adequats per a cada producte.

1.8 Identifica les condicions de seguretat associades a l'aprovisionament.

1.9 Emplena la documentació corresponent a l'aprovisionament i al subministrament intern de la línia de producció.

1.10 Valora la rellevància del control de magatzem en el procés productiu.

1.11 Valora noves tendències logístiques en la distribució i en l'emmagatzematge de productes.

Continguts

1. Aprovisionament del magatzem:

1.1 Documentació tècnica relacionada amb l'aprovisionament. Documentació interna.

1.2 Tipus d'estoc. Estocs de seguretat, estoc mínim, rotacions. Costos de gestió i de rotació d'estoc.

1.3 Control d'existències. L'inventari i els seus tipus. Procediments de realització.

1.4 Transport intern. Mitjans de càrrega, de descàrrega, de transport i de manipulació interna. Procediments i mesures de seguretat en la utilització d'equips de manipulació de càrregues.

1.5 Proveïdors. Classificació i selecció.

1.6 Tendències logístiques en la distribució i en l'emmagatzematge de productes alimentaris.

UF 2: recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep les matèries primeres i auxiliars descrivint-ne la documentació associada i els requeriments de transport.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica la documentació que acompanya les mercaderies.
 - 1.2 Determina els mètodes d'apreciació, mesura i càlcul de quantitats.
 - 1.3 Descriu els sistemes de protecció de les mercaderies.
 - 1.4 Identifica les alteracions que poden experimentar les mercaderies en el transport.
 - 1.5 Determina la composició del lot en la recepció de les mercaderies.
 - 1.6 Aplica el sistema d'identificació dels productes subministrats mitjançant el lot del fabricant o amb codis interns nous.
 - 1.7 Comprova que la mercaderia rebuda es correspon amb la sol·licitada.
2. Emmagatzema les mercaderies seleccionant els procediments i les tècniques en funció de les seves característiques.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu i aplica els criteris de classificació de mercaderies.
 - 2.2 Interpreta els sistemes de codificació.
 - 2.3 Identifica els sistemes d'emmagatzematge.
 - 2.4 Identifica les àrees en què es realitzarà la recepció, l'emmagatzematge, l'expedició i les esperes.
 - 2.5 Justifica la ubicació de les mercaderies en el magatzem.
 - 2.6 Identifica les condicions d'operativitat (ordre, neteja, temperatura, humitat i altres) del magatzem.
 - 2.7 Identifica la documentació relacionada amb la gestió del magatzem.
 - 2.8 Determina les normes de seguretat del magatzem.
3. Expedeix els productes justificant-ne les condicions de transport i de conservació.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Emplena la documentació relacionada amb l'expedició.
 - 3.2 Descriu el sistema d'identificació i de control intern dels productes elaborats fins a l'expedició.
 - 3.3 Registra la sortida d'existències actualitzant l'estoc.
 - 3.4 Selecciona les condicions apropiades per als diversos productes que s'han d'expedir.
 - 3.5 Determina la composició del lot i la seva protecció.
 - 3.6 Manté l'ordre i la netedat en la zona d'expedició.
 - 3.7 Identifica les característiques dels mitjans de transport per garantir la qualitat i seguretat alimentàries.
4. Utilitza les aplicacions informàtiques valorant-ne la utilitat en el control de magatzem.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Caracteritza les aplicacions informàtiques.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 4.2 Identifica els paràmetres inicials de l'aplicació segons les dades proposades.
- 4.3 Modifica els arxius de productes, proveïdors i clients realitzant altes i baixes.
- 4.4 Registra les entrades i sortides d'existències, actualitzant els arxius corresponents.
- 4.5 Ajusta el control documental de traçabilitat d'acord amb les característiques del magatzem.
- 4.6 Elabora, arxiva i imprimeix els documents de control de magatzem.
- 4.7 Elabora, arxiva i imprimeix l'inventari d'existències.

Continguts

1. Recepció de mercaderies:

- 1.1 Operacions i comprovacions generals de recepció. Documentació d'entrada.
- 1.2 Organització de la recepció. Sistemes d'identificació dels productes subministrats.
- 1.3 Mesura i pesada de quantitats.
- 1.4 Sistemes de protecció de mercaderies i alteracions en el transport.
- 1.5 Normativa de seguretat i d'higiene sobre recepció de mercaderies alimentàries.

2. Emmagatzematge:

- 2.1 Sistemes d'emmagatzematge i tipus de magatzem. Costos d'emmagatzematge.
- 2.2 Condicions operatives del magatzem.
- 2.3 Classificació i codificació de mercaderies. Tècniques i mitjans de codificació.
- 2.4 Ubicació de mercaderies, aprofitament òptim de l'espai i senyalització. Mètodes de col·locació, limitacions i optimització de l'espai.
- 2.5 Condicions generals de conservació.
- 2.6 Documentació de gestió del magatzem.
- 2.7 Normativa de seguretat laboral i d'higiene en l'emmagatzematge de productes alimentaris.

3. Expedició de mercaderies:

- 3.1 Operacions i comprovacions generals. Documentació de sortida.
- 3.2 Composició i preparació d'una comanda.
- 3.3 Organització de l'expedició.
- 3.4 Transport extern. Tipus. Característiques. Normativa i identificació.
- 3.5 Condicions de transport. Embalatges i etiquetes de productes alimentaris que s'han d'expedir. Informació logística-comercial i ambiental.
- 3.6 Normativa de seguretat i d'higiene sobre expedició de mercaderies alimentàries.

4. Aplicació de les TIC a la gestió de magatzem:

- 4.1 Operacions bàsiques en l'ús de l'ordinador.
- 4.2 Aplicacions informàtiques al control de magatzem (fulls de càlcul, processadors de text i aplicacions específiques).

4.3 Transmissió de la informació: xarxes de comunicació i correu electrònic.

Mòdul professional 9: matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: el raïm i el cep. 44 hores

UF 2: producció vitícola. 87 hores

UF 3: controls bàsics dels productes vinícoles. 25 hores

UF 4: l'oliva i l'olivera. 20 hores

UF 5: producció oleícola. 33 hores

UF 6: controls bàsics dels olis d'oliva. 22 hores

UF 1: el raïm i el cep

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes descrivint les seves característiques.

Criteris d'avaluació

1.1 Classifica les principals matèries primeres de la indústria vinícola i d'altres begudes.

1.2 Descriu les característiques físiques i químiques de les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes.

1.3 Relaciona les característiques de les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes amb la seva funció tecnològica.

1.4 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació de cada matèria primera vinícola i d'altres begudes.

1.5 Descriu els principals defectes higienicosanitaris que poden presentar les matèries primeres vinícoles i altres begudes.

1.6 Identifica les mesures correctores quan la matèria primera vinícola i altres begudes no compleixen les especificacions establertes.

Continguts

1. Identificació de les matèries primeres en la indústria vinícola i d'altres begudes:

1.1 Classificació de les principals matèries primeres utilitzades en la indústria vinícola i d'altres begudes.

- 1.2 Zones i produccions vitivinícoles.
- 1.3 El raïm, característiques, varietats, qualitat.
- 1.4 Característiques físiques i químiques de les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes.
- 1.5 Funció tecnològica de les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes.
- 1.6 Condicions d'emmagatzematge i de conservació de les matèries primeres vinícoles i d'altres begudes.
- 1.7 Defectes higienicosanitaris de les matèries primeres vinícoles i altres begudes.
- 1.8 Mesures correctores quan la matèria primera vinícola i altres begudes no compleix les especificacions establertes.

UF 2: producció vitícola

Durada: 87 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Caracteritza els additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció vitícola descrivint la seva funció tecnològica.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix la legislació associada a la utilització d'additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció vitícola.
 - 1.2 Caracteritza les funcions tecnològiques dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció vitícola.
 - 1.3 Relaciona el tipus i la dosificació dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció vitícola amb l'efecte esperat.
 - 1.4 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció vitícola.
 - 1.5 Identifica les mesures de seguretat durant el maneig dels productes.
 - 1.6 Valora la importància d'una correcta dosificació.
 - 1.7 Reconeix la legislació específica relacionada amb la indicació dels additius en l'etiquetatge.
2. Identifica les tècniques de producció de la matèria primera vinícola i d'altres begudes valorant la seva influència en la qualitat del producte.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Caracteritza les varietats de raïm i altres matèries primeres i la seva aptitud tecnològica.
- 2.2 Reconeix les principals tasques culturals utilitzades en el cultiu del raïm.
- 2.3 Valora la influència de les tècniques culturals emprades en la qualitat de la matèria primera produïda.
- 2.4 Reconeix la influència dels factors climàtics i de sòl en la producció de raïm.
- 2.5 Descriu i realitza els mètodes de control de maduració per determinar el moment òptim de collita del raïm.
- 2.6 Identifica els criteris de selecció de la matèria primera.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2.7 Reconeix les tècniques de producció de matèries primeres vinícoles respectuoses amb el medi ambient.

Continguts

1. Caracterització dels additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció vitícola:

1.1 Normativa específica relacionada amb l'ús d'additius coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció vitícola.

1.2 Funcions tecnològiques d'additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció vitícola. Tipus. Dosi. Utilització.

1.3 Eliminació de coadjuvants i productes auxiliars.

1.4 Emmagatzematge i conservació.

1.5 Mesures de seguretat en l'ús d'additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars.

2. Tècniques de producció de matèries primeres vinícoles i d'altres begudes:

2.1 Identificació de les varietats de raïm, fruites, cereals i altres matèries primeres. Aptitud tecnològica i agronòmica.

2.2 Factors climàtics i característiques dels sòls.

2.3 Producció de la matèria primera vinícola. Principals tècniques de cultiu.

2.4 Plantació, objectiu productiu, varietats i portaempelts.

2.5 Equilibri productiu, poda i conducció.

2.6 Malalties, tractaments fitosanitaris.

2.7 Maduresa de la matèria primera.

2.8 Collita de la matèria primera.

2.9 Criteris de selecció de la matèria primera.

2.10 Presa de mostres i controls bàsics en la matèria primera.

2.11 Preparació de les matèries primeres vinícoles per iniciar el procés d'elaboració, seguint les pautes establertes en el manual de procediments.

2.12 Tècniques de producció de matèries primeres vinícoles respectuoses amb el medi ambient.

UF 3: controls bàsics dels productes vinícoles

Durada: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Caracteritza els productes acabats i subproductes vinícoles relacionant-los amb el seu procés d'elaboració i reconeixent les seves propietats.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu les característiques físiques, químiques i organolèptiques dels productes acabats vinícoles i d'altres begudes.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.2 Descriu els principals processos d'elaboració en la indústria vinícola i d'altres begudes.
 - 1.3 Descriu les modificacions físiques, químiques i biològiques que pateix la matèria primera vinícola i d'altres begudes.
 - 1.4 Reconeix la funció dels llevats i bacteris en el procés i la seva influència en la qualitat.
 - 1.5 Enumera les desviacions més freqüents del procés vinícola i d'altres begudes i les seves mesures correctores.
 - 1.6 Relaciona les característiques del producte acabat vinícola i d'altres begudes amb el seu procés d'elaboració.
 - 1.7 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació dels productes acabats vinícoles i d'altres begudes.
 - 1.8 Identifica els principals subproductes vinícoles i d'altres begudes originats en el procés productiu i la seva valorització.
 - 1.9 Valora les repercussions ambientals dels subproductes originats en la indústria vinícola.
 - 1.10 Manté una actitud innovadora per conèixer nous productes o variants de productes ja existents adaptats a les noves exigències socioculturals.
 - 1.11 Descriu els mètodes de tractament dels residus generats durant el procés d'elaboració.
2. Descriu els controls bàsics dels productes vinícoles reconeixent els seus fonaments.

criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica els equips i instruments d'anàlisi i controls bàsics de productes vinícoles.
- 2.2 Reconeix els procediments i mètodes de mostreig.
- 2.3 Reconeix els fonaments físics i químics dels mètodes de control de productes vinícoles.
- 2.4 Descriu els principals controls bàsics de matèria primera i productes vinícoles acabats.
- 2.5 Interpreta els resultats dels controls.
- 2.6 Reconeix els intervals òptims dels paràmetres que es controlaran.
- 2.7 Identifica les mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals durant la realització dels controls.
- 2.8 Reconeix la documentació per al registre dels controls realitzats.
- 2.9 Valora el rigor, l'ordre i la netedat com a element imprescindible en la realització dels controls bàsics.

Continguts

1. Caracterització dels productes i subproductes vinícoles i d'altres begudes:
 - 1.1 Classificació dels principals productes acabats vinícoles i d'altres begudes.
 - 1.2 Característiques físiques, químiques i organolèptiques dels productes acabats vinícoles i d'altres begudes.
 - 1.3 Processos d'elaboració de vins i d'altres begudes: concepte, tipus, característiques.
 - 1.4 Processos de fermentació.
 - 1.5 Desviacions. Mesures correctores.
 - 1.6 Relació de les característiques del producte acabat vinícola i d'altres begudes amb el seu procés d'elaboració.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.7 Condicions d'emmagatzematge i conservació dels productes acabats vinícoles i d'altres begudes.
 - 1.8 Actitud innovadora davant de nous productes o variants dels ja existents.
 - 1.9 Subproductes de la indústria vinícola i d'altres begudes. Valorització.
 - 1.10 Tractament de residus.
2. Descripció dels controls bàsics dels productes vinícoles:
- 2.1 Fonaments físics i químics dels controls bàsics dels productes vinícoles. Equips i instrumentació bàsica. Mètodes i procediments de mostreig.
 - 2.2 Anàlisis bàsiques de les matèries primeres i dels productes vinícoles acabats.
 - 2.3 Tractament de dades i registre de resultats.
 - 2.4 Mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals a la presa de mostres i en la realització dels assaigs.
 - 2.5 Importància de l'ordre, el rigor i la netedat.

UF 4: l'oliva i l'olivera

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les matèries primeres oleícoles descrivint les seves característiques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Classifica les principals matèries primeres de la indústria oleícola.
- 1.2 Descriu les característiques físiques i químiques de les matèries primeres oleícoles.
- 1.3 Relaciona les característiques de les matèries primeres oleícoles amb la seva funció tecnològica.
- 1.4 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació de la matèria primera oleícola.
- 1.5 Descriu els principals defectes higienicosanitaris que poden presentar les matèries primeres oleícoles.
- 1.6 Identifica les mesures correctores quan la matèria primera oleícola no compleix les especificacions establertes.

Continguts

1. Identificació de les matèries primeres en la indústria oleícola:
 - 1.1 Classificació de les principals matèries primeres utilitzades en la indústria oleícola.
 - 1.2 Zones i produccions oleícoles.
 - 1.3 L'oliva. Produccions, varietats, parts, composició, rendiments, paràmetres de qualitat, alteracions i conservació.
 - 1.4 Característiques físiques i químiques de les matèries primeres de la indústria oleícola.
 - 1.5 Funció tecnològica de les matèries primeres oleícoles.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.6 Condicions d'emmagatzematge i de conservació de les matèries primeres oleícoles.
- 1.7 Defectes higienicosanitaris de les matèries primeres oleícoles.
- 1.8 Mesures correctores quan la matèria primera oleícola no compleix amb les especificacions establertes.

UF 5: producció oleícola

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Caracteritza els additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció oleícola descrivint la seva funció tecnològica.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix la legislació associada a la utilització d'additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció oleícola.
- 1.2 Caracteritza les funcions tecnològiques dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció oleícola.
- 1.3 Relaciona el tipus i la dosificació dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció oleícola amb l'efecte esperat.
- 1.4 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació dels additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció oleícola.
- 1.5 Identifica les mesures de seguretat durant la manipulació dels productes.
- 1.6 Valora la importància d'una correcta dosificació.
- 1.7 Reconeix la legislació específica relacionada amb la indicació dels additius en l'etiquetatge.

2. Identifica les tècniques de producció de la matèria primera oleícola valorant la seva influència en la qualitat del producte.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Caracteritza les varietats d'olives i la seva aptitud tecnològica.
- 2.2 Reconeix les principals tasques culturals utilitzades en el cultiu de les olives.
- 2.3 Valora la influència de les tècniques culturals emprades en la qualitat de la matèria primera produïda.
- 2.4 Reconeix la influència dels factors climàtics i de sòl en la producció de l'oliva.
- 2.5 Descriu i realitza els mètodes de control de maduració per determinar el moment òptim de collita de l'oliva.
- 2.6 Identifica els criteris de selecció de la matèria primera.
- 2.7 Reconeix les tècniques de producció de matèries primeres oleícoles respectuoses amb el medi ambient.

Continguts

1. Caracterització dels additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció oleícola:

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.1 Normativa específica relacionada amb l'ús d'additius coadjuvants tecnològics i productes auxiliars en la producció oleícola.
 - 1.2 Funcions tecnològiques d'additius, coadjuvants i productes auxiliars en la producció oleícola. Tipus. Dosi. Utilització.
 - 1.3 Eliminació de coadjuvants i productes auxiliars.
 - 1.4 Emmagatzematge i conservació.
 - 1.5 Mesures de seguretat en l'ús d'additius, coadjuvants tecnològics i productes auxiliars.
-
2. Tècniques de producció de matèries primeres oleïcoles:
 - 2.1 Identificació de les varietats d'olives. Aptitud tecnològica i agronòmica.
 - 2.2 Factors climàtics i característiques dels sòls.
 - 2.3 Producció de la matèria primera oleícola. Principals tècniques de cultiu.
 - 2.4 Malalties, tractaments fitosanitaris.
 - 2.5 Maduresa de la matèria primera.
 - 2.6 Collita de la matèria primera.
 - 2.7 Criteris de selecció de la matèria primera.
 - 2.8 Presa de mostres i controls bàsics en la matèria primera.
 - 2.9 Preparació de les matèries primeres per iniciar el procés d'elaboració, seguint les pautes establertes en el manual de procediments.
 - 2.10 Tècniques de producció de matèries primeres oleïcoles respectuoses amb el medi ambient.

UF 6: controls bàsics dels olis d'oliva

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Caracteritza els productes acabats i subproductes oleïcoles relacionant-los amb el seu procés d'elaboració i reconeixent les seves propietats.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les característiques físiques, químiques i organolèptiques dels olis.
- 1.2 Descriu els principals processos d'elaboració en la indústria oleícola.
- 1.3 Descriu les modificacions físiques, químiques i biològiques que pateix la matèria primera oleícola.
- 1.4 Enumera les desviacions més freqüents del procés oleícola i les seves mesures correctores.
- 1.5 Relaciona les característiques dels olis amb el seu procés d'elaboració.
- 1.6 Descriu les condicions d'emmagatzematge i de conservació dels olis.
- 1.7 Identifica els principals subproductes oleïcoles originats en el procés productiu i la seva valorització.
- 1.8 Valora les repercussions ambientals dels subproductes originats en la indústria oleícola.
- 1.9 Manté una actitud innovadora per conèixer nous productes o variants de productes ja existents adaptats a

CVE-DOGC-A-13155109-2013

les noves exigències socioculturals.

1.10 Descriu els mètodes de tractament dels residus generats durant el procés d'elaboració.

2. Descriu els controls bàsics dels productes oleïcoles reconeixent els seus fonaments.

Críteris d'avaluació

2.1 Identifica els equips i instruments d'anàlisi i controls bàsics d'olis d'oliva.

2.2 Reconeix els procediments i mètodes de mostreig.

2.3 Reconeix els fonaments físics i químics dels mètodes de control d'olis d'oliva.

2.4 Descriu els principals controls bàsics de la matèria primera i els olis d'oliva.

2.5 Interpreta els resultats dels controls.

2.6 Reconeix els intervals òptims dels paràmetres que es controlaran.

2.7 Identifica les mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals durant la realització dels controls.

2.8 Reconeix la documentació per al registre dels controls realitzats.

Continguts

1. Caracterització dels productes i subproductes oleïcoles:

1.1 Classificació dels principals productes oleïcoles acabats.

1.2 Característiques físiques, químiques i organolèptiques dels olis d'oliva.

1.3 Processos d'elaboració d'olis d'oliva: concepte, tipus, característiques.

1.5 Desviacions. Mesures correctores.

1.6 Relació de les característiques dels olis amb el seu procés d'elaboració.

1.7 Condicions d'emmagatzematge i conservació dels olis d'oliva.

1.8 Actitud innovadora davant de nous productes o variants dels ja existents.

1.9 Subproductes de la indústria oleïcola. Valorització.

1.10 Tractament de residus.

2. Descripció dels controls bàsics dels productes oleïcoles:

2.1 Fonaments físics i químics dels controls bàsics dels olis d'oliva. Equips i instrumentació bàsica. Mètodes i procediments de mostreig.

2.2 Anàlisis bàsiques de les matèries primeres i d'olis d'oliva.

2.3 Tractament de dades i registre de resultats.

2.4 Mesures d'higiene, de seguretat i de prevenció de riscos laborals en la presa de mostres i en la realització dels assaigs.

2.5 Importància de l'ordre, el rigor i la netedat.

Mòdul professional 10: anàlisi sensorial

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: materials i instal·lacions per a l'anàlisi sensorial. 15 hores

UF 2: tast d'olis. 20 hores

UF 3: tast de vins tranquils. 42 hores

UF 4: tast de vins escumosos, derivats del vi i altres. 22 hores

UF 1: materials i instal·lacions per a l'anàlisi sensorial

Durada: 15 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara els materials i les instal·lacions de l'anàlisi sensorial valorant la seva influència en l'apreciació dels atributs organolèptics.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu els sentits que intervenen en la degustació.

1.2 Descriu les condicions ambientals de la sala de tast i la seva influència en l'anàlisi sensorial.

1.3 Identifica les instal·lacions i els equipaments de la sala de tast.

1.4 Reconeix els materials auxiliars del tast (decantadors, escalfadors, escopidores, termòmetres, llevataps i d'altres).

1.5 Justifica la importància de la forma i mida de la copa de tast en les percepcions sensorials.

1.6 Valora la temperatura en l'apreciació de les característiques organolèptiques.

1.7 Identifica les proves sensorials: triangulars, aparellades, analítiques, de classificació, d'anàlisi gustativa, descriptives i d'altres.

1.8 Reconeix el vocabulari tècnic que descriu les sensacions organolèptiques.

1.9 Identifica les fitxes de tast i els fulls de perfil.

1.10 Valora l'ordre i la netedat en l'execució del tast.

Continguts

1. Preparació de materials i d'instal·lacions de tast:

1.1 Els sentits. Funcionament.

1.2 Sala de tast. Instal·lacions. Equipament. Condicions ambientals.

1.3 Identificació dels estris i accessoris de tast.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1.4 Organització del tast d'olis d'oliva i de vins.

1.5 Fitxes de tast. Fulls de perfil.

1.6 Tipus de tast. Vocabulari.

1.7 Plafons de tast. Formació.

UF 2: tast d'olis

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza l'anàlisi sensorial d'olis d'oliva descrivint les fases de la degustació.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els atributs positius i negatius de l'oli d'oliva.

1.2 Reconeix els sabors i les aromes fonamentals, les zones d'impacte i els equilibris i reforços entre ells.

1.3 Reconeix els llistats de percepció de les aromes i dels sabors en el tast d'olis d'oliva.

1.4 Descriu la metodologia per al tast d'olis d'oliva.

1.5 Realitza l'anàlisi sensorial d'olis d'oliva.

1.6 Efectua una valoració global del conjunt de sensacions.

1.7 Realitza el registre de les sensacions organolèptiques a la fitxa de tast i al full de perfil.

2. Relaciona els atributs sensorials amb la qualitat de l'oli d'oliva, valorant els factors implicats.

Criteris d'avaluació

2.1 Descriu l'evolució del concepte de qualitat en olis d'oliva.

2.2 Relaciona les sensacions organolèptiques amb la qualitat de la matèria primera.

2.3 Identifica la influència del sistema d'elaboració en els atributs sensorials dels olis d'oliva.

2.4 Reconeix la influència de les condicions de conservació i d'emmagatzematge en les característiques organolèptiques dels olis d'oliva.

2.5 Valora la importància de l'anàlisi sensorial en la classificació dels olis d'oliva.

2.6 Reconeix els defectes organolèptics originats durant el procés productiu dels olis d'oliva.

2.7 Valora l'evolució de les característiques organolèptiques dels olis d'oliva.

2.8 Comprova la concordança de les característiques organolèptiques apreciades en l'oli d'oliva tastat.

3. Identifica l'origen geogràfic i varietal dels olis d'oliva, reconeixent els seus atributs específics.

Criteris d'avaluació

3.1 Caracteritza les diferents regions productores d'olis d'oliva (clima, sòl, varietats, tècniques de cultiu).

- 3.2 Valora la influència de les tècniques de cultiu en els olis d'oliva.
- 3.3 Analitza la influència de les condicions climàtiques en la qualitat de la collita d'oliva.
- 3.4 Descriu les característiques organolèptiques dels olis d'oliva verges.
- 3.5 Tipifica els olis d'oliva relacionats amb una àrea geogràfica determinada i amb una denominació d'origen.
- 3.6 Identifica els descriptors propis de cada varietat i de cada denominació d'origen.
- 3.7 Adopta una actitud oberta i innovadora davant de l'aparició de nous productes, noves varietats i noves regions productores.

Continguts

1. Anàlisi sensorial d'olis d'oliva:

- 1.1 Atributs positius i negatius dels olis d'oliva.
- 1.2 Equilibris i reforços entre els sabors i les aromes. Llindars de percepció.
- 1.3 Metodologia del tast d'olis d'oliva. Fases de la degustació.

2. Relació dels atributs sensorials amb la qualitat dels olis d'oliva:

- 2.1 Evolució del concepte de qualitat en els olis d'oliva.
- 2.2 Relació de les sensacions organolèptiques amb els components, la qualitat de les matèries primeres i el sistema d'elaboració dels olis d'oliva.
- 2.3 Influència de l'emmagatzematge i de la conservació al celler dels olis d'oliva.
- 2.4 Valoració de l'estat de conservació dels olis d'oliva.
- 2.5 Aplicació del tast en la classificació dels olis d'oliva.
- 2.6 Evolució dels olis d'oliva.
- 2.7 Concordança de les característiques organolèptiques amb l'oli d'oliva tastat.
- 2.8 Valoració de la relació qualitat/preu.

3. Identificació de l'origen geogràfic i varietal dels olis d'oliva:

- 3.1 Caracterització de les regions productores dels olis d'oliva i els seus països d'origen.
- 3.2 Denominacions d'origen dels olis d'oliva.
- 3.3 Normativa d'aplicació.
- 3.4 Tècniques de cultiu. Influència en les característiques organolèptiques.
- 3.5 Collita de l'oliva. Influència del clima.
- 3.6 Descriptors organolèptics associats a les varietats d'oliva.

UF 3: tast de vins tranquils

Durada: 42 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza l'anàlisi sensorial de vins tranquils descrivint les fases de la degustació.

criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza les principals substàncies del vi.
 - 1.2 Reconeix els sabors i les aromes fonamentals, les zones d'impacte i els equilibris i reforços entre ells.
 - 1.3 Reconeix els llistats de percepció de les aromes i dels sabors en el tast de vins tranquils.
 - 1.4 Descriu la metodologia per al tast de vins tranquils.
 - 1.5 Realitza l'anàlisi sensorial de vins tranquils.
 - 1.6 Efectua una valoració global del conjunt de sensacions.
 - 1.7 Realitza el registre de les sensacions organolèptiques a la fitxa de tast i full de perfil.
2. Relaciona els atributs sensorials amb la qualitat del vi, valorant els factors implicats.

criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu l'evolució del concepte de qualitat en vins tranquils.
 - 2.2 Relaciona les sensacions organolèptiques amb la qualitat de la matèria primera.
 - 2.3 Identifica la influència del sistema d'elaboració en els atributs sensorials dels vins tranquils.
 - 2.4 Reconeix la influència de les condicions de conservació i d'emmagatzematge en les característiques organolèptiques dels vins tranquils.
 - 2.5 Reconeix els defectes organolèptics originats durant el procés productiu dels vins tranquils.
 - 2.6 Valora l'evolució de les característiques organolèptiques dels vins tranquils.
 - 2.7 Comprova la concordança de les característiques organolèptiques apreciades en el vi tastat.
3. Identifica l'origen geogràfic i varietal dels vins tranquils, reconeixent els seus atributs específics.

criteris d'avaluació

- 3.1 Caracteritza les diferents regions productores de vins tranquils (clima, sòl, varietats, tècniques de cultiu).
- 3.2 Valora la influència de les tècniques de cultiu en els vins tranquils.
- 3.3 Analitza la influència de les condicions climàtiques en la qualitat de la collita de raïm.
- 3.4 Descriu les característiques organolèptiques dels vins.
- 3.5 Tipifica els vins tranquils relacionats amb una àrea geogràfica determinada i amb una denominació d'origen.
- 3.6 Identifica els descriptors propis de cada varietat i de cada denominació d'origen.
- 3.7 Adopta una actitud oberta i innovadora davant de l'aparició de nous productes, noves varietats i noves regions productores.

Continguts

1. Anàlisi sensorial de vins tranquils:

1.1 Descripció dels components dels vins. Relació amb les característiques organolèptiques.

1.2 Equilibris i reforços entre els sabors i les aromes. Llindars de percepció.

1.3 Metodologia del tast de vins. Fases de la degustació. Registre de les sensacions organolèptiques en fitxes de tast i fulls de perfil.

2. Relació dels atributs sensorials amb la qualitat dels vins tranquils:

2.1 Evolució del concepte de qualitat en els vins.

2.2 Relació de les sensacions organolèptiques amb els components, qualitat de les matèries primeres i sistema d'elaboració dels vins tranquils.

2.3 Influència de l'emmagatzematge i conservació al celler dels vins.

2.4 Valoració de l'estat de conservació dels vins.

2.5 Evolució dels vins.

2.6 Concordança de les característiques organolèptiques amb el vi tastat.

2.7 Valoració de la relació qualitat/preu.

3. Identificació de l'origen geogràfic i varietal dels vins tranquils:

3.1 Caracterització de les regions productores de vi i els seus països d'origen.

3.2 Denominacions d'origen del vi.

3.3 Normativa d'aplicació.

3.4 Tècniques de cultiu del raïm. Influència en les característiques organolèptiques.

3.5 Collita del raïm. Influència del clima.

3.6 Descriptors organolèptics associats a les varietats de raïm.

UF 4: tast de vins escumosos, derivats del vi i altres

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza l'anàlisi sensorial de vins escumosos, derivats de vi i altres descrivint les fases de la degustació.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza les principals substàncies dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

1.2 Reconeix els sabors i les aromes fonamentals, les zones d'impacte i els equilibris i reforços entre ells.

1.3 Reconeix els llindars de percepció de les aromes i els sabors en el tast de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

1.4 Descriu la metodologia per al tast de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

1.5 Realitza l'anàlisi sensorial de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

1.6 Efectua una valoració global del conjunt de sensacions.

1.7 Realitza el registre de les sensacions organolèptiques en la fitxa de tast i en el full de perfil.

2. Relaciona els atributs sensorials amb la qualitat dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes, valorant els factors que hi ha implicats.

criteris d'avaluació

2.1 Descriu l'evolució del concepte de qualitat en vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.2 Relaciona les sensacions organolèptiques amb la qualitat de la matèria primera per obtenir vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.3 Identifica la influència del sistema d'elaboració en els atributs sensorials dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.4 Reconeix la influència de les condicions de conservació i d'emmagatzematge en les característiques organolèptiques dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.5 Reconeix els defectes organolèptics originats durant el procés productiu dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.6 Valora l'evolució de les característiques organolèptiques dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.7 Comprova la concordança de les característiques organolèptiques apreciades en els vins escumosos, derivats de vi i altres begudes tastats.

3. Identifica l'origen geogràfic i varietal dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes, reconeixent-ne els atributs específics.

criteris d'avaluació

3.1 Caracteritza les diferents regions productores de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes (clima, sòl, varietats, tècniques de cultiu).

3.2 Valora la influència de les tècniques de cultiu en els vins escumosos i derivats de vi.

3.3 Descriu les característiques organolèptiques de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

3.4 Tipifica els vins escumosos, derivats de vi i altres begudes relacionats amb una àrea geogràfica determinada i amb una denominació d'origen.

3.5 Identifica els descriptors propis de cada varietat i de cada denominació d'origen.

3.6 Adopta una actitud oberta i innovadora davant de l'aparició de nous productes, noves varietats i noves regions productores.

Continguts

1. Anàlisi sensorial de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes:

1.1 Descripció dels components dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes. Relació amb les característiques organolèptiques.

1.2 Equilibris i reforços entre els sabors i les aromes. Llindars de percepció.

1.3 Metodologia del tast de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes. Fases de la degustació. Registre de les sensacions organolèptiques en fitxes de tast i fulls de perfil.

2. Relació dels atributs sensorials amb la qualitat dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes:

2.1 Evolució del concepte de qualitat en els vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.2 Relació de les sensacions organolèptiques amb els components, la qualitat de les matèries primeres i el sistema d'elaboració dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.3 Influència de l'emmagatzematge i de la conservació al celler dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.4 Valoració de l'estat de conservació dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.5 Evolució dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

2.6 Concordança de les característiques organolèptiques amb vins escumosos, derivats de vi i altres begudes tastats.

2.7 Valoració de la relació qualitat/preu.

3. Identificació de l'origen geogràfic i varietal dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes:

3.1 Caracterització de les regions productores de vins escumosos, derivats de vi i altres begudes i els seus països d'origen.

3.2 Denominacions d'origen dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

3.3 Normativa d'aplicació.

3.4 Tècniques de cultiu del raïm. Influència en les característiques organolèptiques dels vins escumosos, derivats de vi i altres begudes.

4. Descriptors organolèptics associats a les varietats de raïm utilitzats en l'elaboració de vins escumosos i derivats de vi.

Mòdul professional 11: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

UF 1: incorporació al treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.
 - 1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.3 Determina les aptituds i actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.
 - 1.4 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.5 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.
 - 1.6 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.
 - 1.7 Realitza la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.
2. Aplica les estratègies del treball en equip valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.
 - 2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant els equips ineficaços.
 - 2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.
 - 2.5 Reconeix la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.
 - 2.6 Identifica els tipus de conflictes i les seves fonts.
 - 2.7 Determina procediments per resoldre conflictes.
 - 2.8 Resol els conflictes presentats en un equip.
 - 2.9 Aplica habilitats comunicatives en el treball en equip.
3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.
- 3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.
- 3.3 Distingeix els principals organismes que intervenen en la relació laboral.
- 3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.
- 3.5 Analitza el contracte de treball i les principals modalitats de contractació aplicables a les indústries d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 3.7 Valora les mesures de foment del treball.
 - 3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.
 - 3.9 Identifica les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.
 - 3.10 Analitza el rebut de salaris i hi identifica els principals elements que l'integren.
 - 3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.
 - 3.12 Determina els elements de la negociació a l'àmbit laboral.
 - 3.13 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins i la seva incidència en les condicions de treball.
4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant-ne les diferents classes de prestacions.

criteris d'avaluació

- 4.1 Valora el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.
- 4.2 Enumera les diverses contingències que cobreix el sistema de la Seguretat Social.
- 4.3 Identifica els règims existents en el sistema de la Seguretat Social aplicables a les indústries d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 4.4 Identifica les obligacions d'empresari i treballador dins del sistema de la Seguretat Social.
- 4.5 Identifica les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.
- 4.6 Classifica les prestacions del sistema de la Seguretat Social.
- 4.7 Identifica els requisits de les prestacions.
- 4.8 Determina possibles situacions legals d'atur.
- 4.9 Reconeix la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

Continguts

1. Recerca activa d'ocupació:
 - 1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
 - 1.3 Les capacitats clau del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de la família professional d'indústries alimentàries.
 - 1.5 Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el títol. Titulacions i estudis relacionats amb l'alimentació i la restauració.
 - 1.6 Definició i anàlisi del sector professional. Empreses d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
 - 1.7 Jaciments d'ocupació en els sectors vinícola i oleícola.
 - 1.8 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.
 - 1.9 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 1.10 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.
 - 1.11 El procés de presa de decisions.
 - 1.12 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.
 - 1.13 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.
 - 1.14 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.
 - 1.15 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.
-
2. Gestió del conflicte i equips de treball:
 - 2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.
 - 2.2 Equips a les indústries d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors segons les funcions que exerceixen.
 - 2.3 Formes de participació en l'equip de treball.
 - 2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.
 - 2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.
 - 2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.
-
3. Contractació:
 - 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre d'altres.
 - 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
 - 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
 - 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
 - 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les principals modalitats de contractació que s'apliquen en les indústries d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors i de les mesures de foment del treball.
 - 3.6 Les condicions de treball: temps de treball, conciliació laboral i familiar.
 - 3.7 Interpretació del rebut del salari.
 - 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
 - 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
 - 3.10 Representació dels treballadors.
 - 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
 - 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
-
4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:
 - 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social.
 - 4.2 Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
 - 4.3 Requisits de les prestacions.
 - 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
 - 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

UF 2: prevenció de riscos laborals

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
 - 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
 - 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
 - 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.5 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa.
 - 1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
 - 2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció a l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.
 - 2.3 Determina les formes de representació dels treballadors en l'empresa en matèria de prevenció de riscos.
 - 2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
 - 2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.
 - 2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.
 - 2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.
3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica en olis d'oliva i vins.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els

CVE-DOGC-A-13155109-2013

danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.

3.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.

3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.

3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

3.7 Determina els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts

1. Avaluació de riscos professionals:

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.

1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.

1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

1.8 Riscos genèrics en el sector vinícola i oleícola.

1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.

1.10 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector vinícola i oleícola.

2. Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.

2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.

2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.

2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

3. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

- 3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.
- 3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

Mòdul professional 12: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i l'augment en el benestar dels individus.

1.2 Analitza el concepte de cultura emprenedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i augment de benestar social.

1.3 Identifica la importància que la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració tenen en l'èxit de l'activitat emprenedora.

1.4 Analitza la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona ocupada en una empresa relacionada amb els sectors vinícola i oleícola.

1.5 Identifica les actuacions d'un empresari que s'iniciï en els sectors vinícola i oleícola en el desenvolupament de l'activitat emprenedora.

1.6 Analitza el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora.

1.7 Identifica els requisits i les actituds de la figura de l'empresari necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb els objectius de l'empresa.

1.9 Defineix una determinada idea de negoci del sector que ha de servir de punt de partida per elaborar un pla d'empresa i que ha de facilitar unes bones pràctiques empresarials.

2. Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant-ne l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant-hi valors ètics.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Críteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives d'una empresa.
 - 2.2 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic local.
 - 2.3 Especifica les característiques dels principals components de l'entorn general que envolta una microempresa dels sectors vinícola i oleícola.
 - 2.4 Analitza la influència de les relacions d'empreses dels sectors vinícola i oleícola amb els principals integrants de l'entorn específic.
 - 2.5 Analitza els components de la cultura empresarial i imatge corporativa amb els objectius de l'empresa.
 - 2.6 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com a element de l'estratègia empresarial.
 - 2.7 Determina els costos i els beneficis socials en empreses responsables, que conformen el balanç social de l'empresa.
 - 2.8 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses dels sectors vinícola i oleícola.
 - 2.9 Determina la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
 - 2.10 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita a l'emprenedor o l'emprenedora.
3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors, seleccionant-ne la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Analitza les formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.
 - 3.2 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.
 - 3.3 Diferencia el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.
 - 3.4 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una empresa.
 - 3.5 Cerca els ajuts per crear empreses relacionades amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors, disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.
 - 3.6 Inclou en el pla d'empresa tots els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions.
 - 3.7 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.
 - 3.8 Valora la importància de la imatge corporativa de l'empresa i l'organització de la comunicació.
4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i complimentant-ne la documentació.
- 4.1 Analitza els conceptes bàsics de la comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.
 - 4.2 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 4.3 Diferencia els tipus d'impostos en el calendari fiscal.
- 4.4 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa dels sectors vinícola i oleícola i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.
- 4.5 Identifica els principals instruments de finançament bancari.
- 4.6 Situa la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

Continguts

1. Iniciativa emprenedora:

- 1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector vinícola i oleícola (materials, tecnologia, organització de la producció).
- 1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació.
- 1.3 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 1.4 L'actuació dels emprenedors com a empresaris d'una empresa relacionada amb el sector de l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 1.5 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.
- 1.6 Objectius personals *versus* objectius empresarials.
- 1.7 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de les empreses d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 1.8 Les bones pràctiques empresarials.

2. L'empresa i el seu entorn:

- 2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives.
- 2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió.
- 2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.
- 2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa dels sectors vinícola i oleícola.
- 2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.
- 2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa dels sectors vinícola i oleícola.
- 2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa. Imatge corporativa.
- 2.8 Relacions d'una microempresa d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors amb els agents socials.
- 2.9 La responsabilitat social de l'empresa.
- 2.10 Determinació de costos i beneficis socials de l'empresa responsable.
- 2.11 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
- 2.12 Generació d'idees de negoci.
- 2.13 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors. Ajuts i subvencions.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

2.14 Instruments de suport de l'Administració pública a l'emprenedor o l'emprenedora.

3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:

3.1 Tipus d'empresa més comuns dels sectors vinícola i oleícola.

3.2 Organització de l'empresa: estructura interna. Organització de la comunicació a l'empresa.

3.3 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.

3.4 La fiscalitat segons els tipus d'activitat i de forma jurídica.

3.5 Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa d'elaboració i envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.

3.6 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.

3.7 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.

3.8 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.

4. Gestió empresarial:

4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.

4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa dels sectors vinícola i oleícola.

4.3 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i presentació de documents.

4.4 Les formes de finançament d'una empresa.

4.5 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb els sectors vinícola i oleícola.

4.6 Documentació bàsica comercial i comptable, i connexió entre elles.

Mòdul professional 13: anglès tècnic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 99 hores

UF1: anglès tècnic

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix informació professional i quotidiana relacionada amb els sectors vinícola i oleícola continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Situa el missatge en el seu context.
 - 1.2 Identifica la idea principal del missatge.
 - 1.3 Reconeix la finalitat del missatge directe, telefònic o d'un altre mitjà auditiu.
 - 1.4 Extreu informació específica en missatges relacionats amb aspectes usuals de la vida professional i quotidiana dels sectors vinícola i oleícola.
 - 1.5 Fa la seqüència dels elements constituents del missatge.
 - 1.6 Identifica les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts de l'àmbit de l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard i articulats amb claredat.
 - 1.7 Reconeix les instruccions orals i segueix les indicacions.
 - 1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots els elements.
2. Interpreta informació professional continguda en textos escrits senzills relacionats amb els sectors vinícola i oleícola, analitzant de manera comprensiva els continguts.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Llegeix de manera comprensiva textos clars en llengua estàndard de l'àmbit de l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors.
 - 2.2 Interpreta el contingut global del missatge.
 - 2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector professional a què es refereix.
 - 2.4 Identifica la terminologia tècnica utilitzada.
 - 2.5 Interpreta manuals tècnics, revistes tècniques, etc. emprats en els sectors vinícoles i oleícoles.
 - 2.6 Tradueix textos de l'àmbit de l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors en llengua estàndard i usa material de suport quan cal.
 - 2.7 Interpreta el missatge rebut per mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.
 - 2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en les empreses dels sectors vinícola i oleícola, participant com a agent actiu en converses professionals.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica i aplica els registres, directes, formals i/o informals, emprats en l'emissió del missatge.
- 3.2 Comunica utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.
- 3.3 Utilitza normes de protocol en presentacions.
- 3.4 Descriu fets breus i imprevistos relacionats amb el desenvolupament de la seva activitat diària.
- 3.5 Fa servir correctament la terminologia tècnica relacionada amb els sectors vinícola i oleícola i usada habitualment en el desenvolupament de la seva professió.
- 3.6 Expressa sentiments, idees o opinions.

- 3.7 Enumera les activitats bàsiques de la tasca professional.
 - 3.8 Descriu un procés de treball de la seva competència i en fa la seqüència corresponent.
 - 3.9 Justifica l'acceptació o la no-acceptació de propostes realitzades.
 - 3.10 Argumenta l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball triat.
 - 3.11 Sol·licita la reformulació del discurs o una part quan cal.
 - 3.12 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals estàndard.
4. Elabora textos senzills en llengua estàndard habituals en els sectors vinícoles i oleícoles utilitzant els registres adequats a cada situació.

criteris d'avaluació

- 4.1 Redacta textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals habituals als sectors vinícola i oleícola.
 - 4.2 Organitza la informació de manera coherent i cohesionada.
 - 4.3 Redacta resums de textos relacionats amb el sector professional.
 - 4.4 Emplena documentació específica de l'àmbit professional.
 - 4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en emplenar documents de l'àmbit professional.
 - 4.6 Resumeix, amb els recursos lingüístics propis, les idees principals d'informacions donades.
 - 4.7 Aplica les fórmules tècniques i/o de cortesia pròpies del document que s'ha d'elaborar.
5. Aplica actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

criteris d'avaluació

- 5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos dels sectors vinícola i oleícola en l'ús de la llengua estrangera.
- 5.2 Descriu els protocols i les normes de relació social propis del país.
- 5.3 Identifica els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua estrangera.
- 5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.
- 5.5 Aplica els protocols i les normes de relació social propis del país on es parla la llengua estrangera.

Continguts

1. Comprensió de missatges orals:
 - 1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, enregistrats.
 - 1.2 Terminologia específica dels sectors vinícola i oleícola.
 - 1.3 Idees principals i secundàries.
 - 1.4 Diferents accents de la llengua oral.

2. Interpretació de missatges escrits:

- 2.1 Comprensió de missatges, textos, manuals tècnics, articles bàsics professionals i quotidians.
- 2.2 Suports convencionals (correu postal, fax, burofax, entre d'altres) i suports telemàtics (correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, etc.).
- 2.3 Terminologia específica de l'àmbit professional de l'elaboració i l'envasament d'olis d'oliva, vins, aiguardents i/o licors. Idea principal i idees secundàries.

3. Producció de missatges orals:

- 3.1 Registres emprats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector vinícola i oleícola.
- 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: suport, demostració de la comprensió, petició d'aclariments i altres.
- 3.3 Sons i fonemes vocàlics i consonàntics. Combinacions i agrupacions.
- 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral.
- 3.5 Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

4. Emissió de textos escrits:

- 4.1 Compleció de documents professionals bàsics del sector i de la vida quotidiana.
- 4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i quotidians.
- 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
- 4.4 Registre.
- 4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.
- 4.6 Ús dels signes de puntuació.
- 4.7 Coherència en el desenvolupament del text.

5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:

- 5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa.
- 5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.
- 5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional per projectar una bona imatge de l'empresa.
- 5.4 Reconeixement de la llengua anglesa per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

Mòdul professional 14: síntesi

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 66 hores

UF1: síntesi

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Concreta l'activitat o el producte, analitzant les condicions i característiques tècniques.

Criteris d'avaluació

- 1.1. Determina el producte o procés objecte d'estudi.
- 1.2 Identifica i classifica les matèries primeres i auxiliars que intervenen en el procés i/o en l'obtenció del producte.
- 1.3 Descriu els equips implicats en el procés.
- 1.4 Identifica els elements de control i regulació dels equips.
- 1.5 Relaciona els elements de control i regulació amb les variables del procés.
- 1.6 Detalla les condicions d'envasament, embalatge i etiquetatge del producte.
- 1.7 Detalla les condicions d'emmagatzematge del producte acabat.
- 1.8 Detalla les operacions de manteniment de primer nivell dels equips implicats.
- 1.9 Caracteritza les necessitats de neteja i desinfecció dels equips i de les instal·lacions.
- 1.10 Especifica les normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental aplicables al procés.
- 1.11 Descriu els procediments de tractament de residus.

2. Organitza la realització de l'activitat o l'obtenció del producte, determinant el procés, les fases i les actuacions necessàries.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina la seqüència d'operacions que s'han de realitzar.
- 2.2 Descriu les matèries primeres i auxiliars necessàries en cada fase del procés.
- 2.3 Descriu les condicions d'emmagatzematge de les matèries primeres i auxiliars implicades.
- 2.4 Detalla mitjançant diagrames de flux, plànols i/o esquemes la seqüència d'operacions.
- 2.5 Estableix les seqüències de posada en marxa, conducció i parada dels equips.
- 2.6 Situa els elements de control i regulació dels equips en els plànols i/o diagrames de flux.
- 2.7 Detalla els assajos necessaris per verificar la qualitat del producte.
- 2.8 Analitza la normativa de seguretat alimentària aplicable al producte o procés en estudi.
- 2.9 Descriu el procediment per minimitzar la generació de subproductes i residus.

3. Realitza l'activitat o l'obtenció del producte, valorant-ne els resultats i comprovant la qualitat i/o la funcionalitat.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Verifica l'operativitat dels equips i la disponibilitat de les matèries primeres i dels productes.
 - 3.2 Realitza les operacions de posada en marxa, conducció i parada dels equips.
 - 3.3 Controla el procés verificant el valor de les variables i ajustant-les quan sigui necessari.
 - 3.4 Detecta i enregistra les anomalies de funcionament dels equips.
 - 3.5 Garanteix la traçabilitat i salubritat dels productes segons la normativa de seguretat alimentària.
 - 3.6 Verifica la qualitat del producte mitjançant els assajos necessaris.
 - 3.7 Realitza els treballs de manteniment bàsic en els equips.
 - 3.8 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
 - 3.9 Utilitza els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat.
 - 3.10 Aplica les normes i els procediments de tractament de residus.
4. Determina, si cal, la viabilitat tècnica i/o econòmica, analitzant els recursos necessaris i les implicacions econòmiques per realitzar l'activitat o obtenir el producte.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Analitza la viabilitat del producte segons les necessitats del mercat.
 - 4.2 Detalla els temps de producció de les etapes del procés.
 - 4.3 Valora els costos de producció per decidir la viabilitat del projecte.
 - 4.4 Selecciona les tècniques publicitàries més adequades per a la promoció del producte o de l'empresa.
5. Documenta els diferents aspectes de l'activitat o del producte, integrant els coneixements aplicats en el desenvolupament del supòsit pràctic i/o la informació cercada.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Estableix la documentació i la normativa associada a la recepció i expedició de productes.
- 5.2 Estableix el sistema d'identificació i de control d'existències.
- 5.3 Detalla la documentació relacionada amb el control de la qualitat de matèries primeres, auxiliars i producte acabat.
- 5.4 Descriu les fitxes d'elaboració, registre d'incidències i fitxes de manteniment utilitzades en el procés de fabricació.
- 5.5 Descriu la documentació i els registres associats al sistema APPCC, desinfecció i neteja i traçabilitat alimentària.
- 5.6 Descriu els PNT utilitzats en la presa de mostres i en els assajos realitzats en el control del procés.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

Mòdul professional 15: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.4 Identifica les característiques del mercat o l'entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.

1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.

1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.

1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant d'altres tipus d'organitzacions relacionades.

1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.

1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació en relació amb l'activitat.

1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació

2.1 Compleix l'horari establert.

2.2 Mostra una presentació personal adequada.

2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.

2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.

2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.

2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.

2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.

CVE-DOGC-A-13155109-2013

- 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
 - 2.9 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
 - 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
 - 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.
3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- 3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.
- 3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.
- 3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.
- 3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, l'emmagatzematge i l'expedició de primeres matèries, auxiliars i productes acabats.

- 1.1 Recepció de primeres matèries, materials i productes.
- 1.2 Emmagatzematge i conservació de les mercaderies.
- 1.3 Preparació de les comandes i expedició de productes emmagatzemats.
- 1.4 Control de les existències i realització d'inventaris.
- 1.5 Verificació dels tipus i les qualitats dels productes.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb la preparació, l'ajust i el manteniment dels equips i dels mitjans auxiliars.

- 2.1 Preparació dels equips d'acord amb el programa de producció.
- 2.2 Comprovació que la neteja dels equips és la indicada en els procediments establerts.
- 2.3 Manteniment de primer nivell en la forma i la periodicitat establertes.
- 2.4 Posada en marxa i aturada dels equips segons les instruccions establertes.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions d'elaboració d'olis d'oliva.

- 3.1 Evacuació dels elements eliminats i dels residus en el temps, la forma i el lloc adequats.
 - 3.2 Registre i arxivament de les dades obtingudes en el desenvolupament del procés.
 - 3.3 Operacions de neteja i preparació de les primeres matèries.
 - 3.4 Extracció de l'oli.
 - 3.5 Refinament dels olis.
 - 3.6 Ajust de les característiques finals dels productes als requeriments comercials.
4. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions d'elaboració de vins i altres begudes.
- 4.1 Contrastació de les característiques de les primeres matèries i productes entrants en els diferents processos.
 - 4.2 Evacuació dels elements eliminats i residus en el temps, la forma i el lloc adequats.
 - 4.3 Registre i arxivament de les dades obtingudes en el desenvolupament del procés.
 - 4.4 Condicionament de les primeres matèries.
 - 4.5 Obtenció de mostos.
 - 4.6 Fermentació de mostos.
 - 4.7 Aplicació de tractaments fisicoquímics per estabilitzar i conservar.
 - 4.8 Realització de l'acabament i l'envelliment dels vins.
 - 4.9 Conducció dels processos de destil·lació, redestil·lació i rectificació de productes fermentats.
 - 4.10 Obtenció d'aiguardents compostos per envelliment i per combinació.
 - 4.11 Elaboració de licors i begudes no alcohòliques.
5. Activitats formatives de referència relacionades amb la realització d'operacions de control del procés.
- 5.1 Operacions de control des de plafons centrals o sales de control en instal·lacions automatitzades.
6. Activitats formatives de referència en l'àmbit del control d'envasament i embalatge dels productes.
- 6.1 Preparació dels materials específics d'envasament i embalatge.
 - 6.2 Realització i control de les operacions d'envasament i embalatge de productes acabats.
6. Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa (manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes

CVE-DOGC-A-13155109-2013

i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres), aplicant-la en les activitats professionals més habituals.

criteris d'avaluació

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 temes 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 Completa 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.

Aquest resultat d'aprenentatge s'ha d'aplicar almenys en un dels mòduls del cicle formatiu, exceptuant el mòdul d'anglès tècnic.

7. Espais

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

8. Professorat

8.1 Professorat de centres educatius dependents del Departament d'Ensenyament

L'atribució docent dels mòduls professionals que constitueixen els ensenyaments d'aquest cicle formatiu correspon als professors del cos de catedràtics d'ensenyament secundari, del cos de professors d'ensenyament secundari i del cos de professors tècnics de formació professional, segons escaigui, de les especialitats establertes a continuació.

Especialitats dels professors amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu d'olis d'oliva i vins:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
--------------------	------------------------------	-----

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Extracció d'olis d'oliva	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Elaboració de vins	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Condicionament d'olis d'oliva	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Elaboració d'altres begudes i derivats	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Principis de manteniment electromecànic	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris Mecanització i manteniment de màquines	Professors tècnics de formació professional
Venda i comercialització de productes alimentaris	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	Professors tècnics de formació professional
Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anàlisi sensorial	Processos en la indústria alimentària	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anglès tècnic	Processos en la indústria alimentària * Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris * Anglès	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional

CVE-DOGC-A-13155109-2013

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

Síntesi: s'assigna a totes les especialitats amb atribució docent en el cicle formatiu.

8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

Cos	Especialitat dels professors	Titulació
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Processos en la indústria alimentària	Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries
Professors tècnics de formació professional	Mecanització i manteniment de màquines	Tècnic o tècnica superior en producció per mecanització o altres títols equivalents

8.3 Professorat de centres de titularitat privada o de titularitat pública diferent del Departament d'Ensenyament

Mòduls professionals	Titulació
Extracció d'olis d'oliva Elaboració de vins Condicionament d'olis d'oliva Elaboració d'altres begudes i derivats Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària Anglès tècnic	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta, o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica o arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents
Principis de manteniment electromecànic	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica o arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Tècnic o tècnica superior en producció per mecanització o altres títols equivalents
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments Venda i comercialització de productes alimentaris	

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Matèries primeres i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents a efectes de docència
Anàlisi sensorial	
Formació i orientació laboral	
Empresa i iniciativa emprenedora	

Síntesi: s'assigna a tot el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu.

9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu d'elaboració d'olis i sucs a l'empareda de la LOGSE (Decret 51/1999, de 23 de febrer) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Primeres matèries, productes i processos en la indústria oleícola i extractiva	Primeres matèries, productes i processos en la indústria oleícola i extractiva	Primeres matèries i productes en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes Anàlisi sensorial
Operacions de procés d'extracció d'olis i sucs	Operacions de procés d'extracció d'olis i sucs	Extracció d'olis d'oliva
Operacions de procés de condicionament d'olis i sucs	Operacions de procés de condicionament d'olis i sucs	Condicionament d'olis d'oliva
Higiene en la indústria alimentària Seguretat en la indústria alimentària	Higiene i seguretat en la indústria alimentària	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Sistemes de control i auxiliars dels processos	Sistemes de control i auxiliars dels processos.	Principis de manteniment electromecànic
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

9.2 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle d'elaboració de vins i altres begudes a l'empareda de la LOGSE (Decret 138/1998, de 9 de juny) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Operacions de vinificació	Operacions de vinificació	Elaboració de vins
		Primeres matèries i productes en la

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Matèries primeres, productes i processos en la indústria de begudes	Matèries primeres, productes i processos en la indústria de begudes	indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes Anàlisi sensorial
Destil·leria-licoreria	Destil·leria-licoreria	Elaboració d'altres begudes i derivats
Higiene en la indústria alimentària Seguretat en la indústria alimentària	Higiene i seguretat en la indústria alimentària	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Sistemes de control i auxiliars dels processos	Sistemes de control i auxiliars dels processos	Principis de manteniment electromecànic
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

9.3 Altres convalidacions

Convalidacions entre els crèdits del CFGM elaboració d'olis i sucs LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM elaboració d'olis i sucs	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM olis d'oliva i vins
Seguretat en la indústria alimentària	Unitats formatives del mòdul de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments: UF2: protecció del medi ambient
Envasament i embalatge	Unitats formatives del mòdul d'elaboració d'altres begudes i derivats: UF5: envasament de vins i altres begudes
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UF1: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de síntesi: UF1: síntesi

Convalidacions entre els crèdits del CFGM elaboració de vins i altres begudes LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM elaboració de vins i altres begudes	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM olis d'oliva i vins
Seguretat en la indústria alimentària	Unitats formatives del mòdul de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments: UF2: protecció del medi ambient
Envasament i embalatge	Unitats formatives del mòdul d'elaboració d'altres begudes i derivats: UF5: envasament de vins i altres begudes

CVE-DOGC-A-13155109-2013

Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UF1: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de síntesi: UF1: síntesi

9.4 Convalidació del mòdul professional d'anglès tècnic

El mòdul professional d'anglès tècnic d'aquest cicle formatiu es convalida amb el mòdul professional d'anglès tècnic de qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

10. Correspondències

10.1 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 en celler	Condicionament d'olis d'oliva
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 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

10.2 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 al 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 de celler UC_2-0549-11_2: controlar les fermentacions i l'acabat dels vins

CVE-DOGC-A-13155109-2013

	UC_2-0550-11_2: realitzar vinificacions especials
Elaboració d'altres begudes i derivats	UC_2-0551-11_2: conduir el procés de destil·lació i elaborar aiguardents i licors
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0314-11_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes

(13.155.109)