

Sector Industria Alimentaria



La formación en el subsector vitivinícola y del aceite de oliva en un proyecto de FP Dual

CONTENIDOS

Competencias profesionales y personales que deben desarrollar los alumnos del subsector vitivinícola y del aceite de oliva.

Tipología de bloques de actividades que deben abordarse en el subsector.

Metodologías formativas en la formación de los alumnos del subsector vitivinícola y del aceite de oliva.

Ejemplos para aplicar las metodologías formativas en actividades concretas.

INTRODUCCIÓN

Hay dos ciclos formativos cuyas ocupaciones profesionales se desarrollan prioritariamente en el ámbito del subsector vitivinícola y del aceite de oliva.

- [Ciclo de grado medio en aceites de oliva y vinos.](#)
- [Ciclo de grado superior en Vitivinicultura.](#)

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y HABILIDADES QUE SE DEBEN DESARROLLAR DURANTE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN DE ACEITE O VINO

Durante la formación del alumnado en el centro educativo y las empresas se debe trabajar para alcanzar competencias profesionales y personales esenciales para el desarrollo profesional en empresas de este sector:

- **Paciencia.** Los procesos de elaboración, del vino especialmente, requieren de tiempo y paciencia para que se generen los distintos procesos de fermentación y maduración.
- **Iniciativa.** Son sectores con poco personal cualificado, por lo que es necesario que el alumnado muestre iniciativa para poner a disposición de las empresas del sector las competencias adquiridas en el centro educativo y poner en valor su titulación.
- **Sensibilidad.** Es una profesión que requiere de la sensibilidad para detectar y valorar los distintos matices de los vinos y los aceites.
- **Capacidad de planificación.** Es necesario tener capacidad de planificación en profesiones que están marcadas por la temporalidad de los trabajos en el campo (la cosecha y la maduración del fruto) para poder atender la carga de producción en los momentos puntuales que se produce.

TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES QUE DEBE DESARROLLAR EL ALUMNO EN CADA CICLO FORMATIVO EN EMPRESAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN DE ACEITE O VINO

Ciclo de grado medio en aceites de oliva y vinos

- Aprovisionar y almacenar materias primas y productos auxiliares para la producción de aceite y vino.
- Extraer aceite de oliva.
- Conducir operaciones de refinado y acondicionado de aceite de oliva.

- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar operaciones de acabado de bebidas y estabilización.
- Controlar los procesos de fermentación de las bebidas alcohólicas.
- Envasar, etiquetar y almacenar productos acabados.
- Control de existencias y expedición de productos.
- Verificar la calidad de los productos elaborados.
- Promocionar y comercializar productos elaborados.
- Preparar y mantener equipos e instalaciones.
- Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados.
- Garantizar el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.

Ciclo de grado superior de vitivinicultura

- Programar, coordinar y controlar la producción vitícola, la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.
- Programar operaciones de estabilización y crianza de vinos y destilados.
- Programar y supervisar la preparación, el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones.
- Comercializar y promocionar productos de la empresa.
- Planificar la logística de la empresa, controlando aprovisionamientos, almacenaje, stock y expediciones.
- Supervisar las operaciones de envasado, embotellado y etiquetado.
- Garantizar la calidad de los productos mediante la realización de ensayos y análisis.
- Cumplir la normativa de seguridad alimentaria, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.

Metodologías formativas que se pueden aplicar en las empresas

En la ficha 7 se explica cada una de las metodologías formativas que se aplican con habitualidad en la FP Dual. A continuación se aporta un cuadro resumen y un ejemplo de aplicación de las metodologías formativas en actividades de producción de vino:

	Conversación pedagógica	Explicación magistral	Demostración de procesos	Aprendizaje por repetición	Aprendizaje autónomo	Resolución de problemas
Protagonismo	Alumno	Formador	Formador	Alumno–formador	Alumno	Alumno
Frecuencia	Habitual–diaria	Eventual	Habitual	Habitual	Eventual	Eventual

EJEMPLO DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA

Contexto: Bodega productora de vino manzanilla con una plantilla de doce personas en el área de producción (una enóloga y once técnicos y operarios de producción). La tutora es la enóloga que hace funciones de formadora de algunas actividades y los operarios y técnicos de la bodega son formadores.

Módulos Profesionales: Viticultura. Vinificaciones.

Actividad: Vendimiar.

Concreción de la actividad:

Verificar el estado sanitario y de madurez del fruto.
Organizar y planificar el procedimiento de vendimia.
Controlar la vendimia.

Normativa:

Cumplir las normas de seguridad alimentaria, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.

Actividad y subactividades	Metodologías	
Vendimiar	<p>Conversación pedagógica El formador pregunta a la alumna sobre su conocimiento previo de la vendimia para la producción de manzanilla, incidiendo en aspectos como la planificación, los recursos humanos necesarios, equipos y maquinaria, costes, plazos y posibles incidencias de la vendimia. Esto le permite hacerse una idea general del nivel de conocimiento de la alumna sobre el proceso de la vendimia.</p>	<p>Explicación magistral Tras la conversación pedagógica el formador conoce el punto de partida de la alumna respecto a la vendimia, lo que le permite realizar una exposición en la que se refuercen o expliquen las fases que desconoce del proceso y se le expongan los procesos específicos y la forma de trabajar de la bodega.</p>
Verificar el estado sanitario y de madurez del fruto	<p>Conversación pedagógica El formador pregunta a la alumna sobre los signos del estado de maduración óptimo del fruto y como se identifican posibles enfermedades.</p>	<p>Explicación magistral El formador sobre el viñedo muestra a la alumna los signos de maduración que permiten identificar y valorar la calidad y la conveniencia de iniciar la vendimia, así como la detección de enfermedades y plagas en el fruto.</p>
Organizar y planificar el procedimiento de vendimia	<p>Reto (puede ser un reto) Tras ayudar al formador varias jornadas en los trabajos de preparación del material para la repoblación, el alumnado se hace cargo de las tareas de preparación de forma autónoma. Cuando haya seleccionado el material de repoblación, los equipos, materiales y herramientas, los revisará con el formador.</p> <p>Demostración de procesos El formador muestra a la alumna como se elabora una planificación de vendimia explicándole los recursos, plazos, costes y logística necesaria para su ejecución en uno de los viñedos.</p>	<p>Repetición de procesos La alumna tras ver el procedimiento de planificación de la vendimia de uno de los viñedos con el formador, replica el proceso para otro viñedo para que el formador lo supervise y pueda corregir su previsión.</p> <p>Reto (puede ser un reto) El formador puede proponer a la alumna que elabore la planificación de la vendimia para después contrastarla con la real de los viñedos. De esta forma la alumna debe plantearse cada una de las fases de la vendimia y asimila mejor la información al compararla con la planificación real de la bodega.</p>

(Continúa)

Actividad y subactividades	Metodologías	
Controlar la vendimia	<p>Demostración de procesos El formador realiza una jornada de control y supervisión del proceso de vendimia en los viñedos comprobando el cumplimiento de cada uno de los aspectos planificados y resolviendo in situ los problemas que se presentan durante la vendimia.</p>	<p>Repetición de procesos La alumna, tras acompañar al formador durante varios días de vendimia, realiza las labores de control acompañada y supervisada por el formador. Al final de la jornada realiza el conteo de la vendimia, lo compara con la planificación y comparte la información con el formador.</p>
	<p>Reto – Resolución de problemas (puede ser un reto) Tras varios días de vendimia el formador permite a la alumna que proponga soluciones a los problemas que surgen durante la jornada y le pide que realice una planificación alternativa de los trabajos para el día siguiente.</p>	
Cumplir las normas de seguridad alimentaria, protección ambiental y prevención de riesgos laborales	<p>Aprendizaje autónomo El responsable de la explotación propone al alumno que elabore un documento en el que se identifiquen los riesgos relacionados con vendimia y las medidas preventivas.</p>	<p>Demostración de procesos El formador identifica con la alumna sobre el viñedo los riesgos relacionados con las operaciones de vendimia y las medidas preventivas adecuadas para la protección de los trabajadores. Igualmente identifica las actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y con la protección del medio ambiente y la actividad de vendimia.</p>