

EL ACEITE DE OLIVA, un sector estratégico en la industria agroalimentaria



Alianza para
la FP Dual



Probablemente seas consumidor habitual de aceite de oliva, un producto básico en las cocinas españolas y pilar de la dieta mediterránea. ¿Sabías que España cuenta con el 25% de la superficie de olivar del planeta y es el mayor productor de aceite de oliva del mundo? Con aproximadamente el 50% de la producción mundial, nuestro país es líder en elaboración, comercialización y exportación de aceites de oliva.

Actualmente, el consumo de aceite de oliva en el mundo es de 0,4 kg por persona al año y es el tercer producto agroalimentario español más exportado. Esta cifra aún se sitúa muy lejos de los 11,7 litros de aceite de oliva que cada persona consume anualmente en España, aunque está en constante aumento. El sector atraviesa una etapa de crecimiento e internacionalización y apuesta por una fuerte profesionalización y transformación de los procesos. El objetivo final es consolidar una industria aceitera sostenible e innovadora.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 350.000 agricultores dependen del sector del olivar y generan 32 millones de jornales por campaña. En la actualidad, la industria aceitera española cuenta con 15.000 empleados directos y exporta el 65% de la producción.

Aunque sigue siendo tradicional, el sector del aceite de oliva está experimentando una importante modernización. En este sentido, la Formación Profesional Dual permite capacitar a los jóvenes con los conocimientos y herramientas necesarias para el mercado, lo que permitirá realizar satisfactoriamente el relevo generacional en este sector clave de la economía.



¿QUÉ TIPO DE EMPRESAS FORMAN PARTE DEL SECTOR Y QUÉ PERFILES SON MÁS DEMANDADOS?

El sector del aceite de oliva es complejo. Abarca toda una serie de procesos y, por tanto, requiere perfiles profesionales diversos. La agroindustria, en este caso la industria del aceite de oliva, comprende tanto el cultivo de la materia prima como su transformación y posterior comercialización.

Teniendo en cuenta cada una de las fases que componen el proceso, podemos identificar los siguientes subsectores:

SUBSECTOR	CARACTERÍSTICAS	PERFILES MÁS DEMANDADOS
Explotación agraria	Actividad relacionada con el cultivo, mantenimiento y aprovechamiento del olivar.	Agricultores, jornaleros, técnicos en olivicultura, podadores.
Procesos industriales	Elaboración de los diferentes tipos de aceite de oliva, envasado, valorización de subproductos del olivar.	Maestros de almazara, técnicos de laboratorio, técnicos de calidad, técnicos en medio ambiente, electromecánicos, operarios de línea de producción.
Comercial	Labor de comercialización y posicionamiento de los productos en el mercado, especialmente en el ámbito internacional. En los últimos años, se apuesta por la digitalización y el desarrollo del comercio electrónico.	Equipo de comerciales, administración, comunicación y marketing.
Distribución y logística	Este subsector incluye la gestión de almacenes y el transporte del producto hasta el destino final.	Carretilleros, personal de gestión de almacenes, aduanas y transportistas.



Como hemos señalado al principio, el sector del aceite de oliva está viviendo un proceso de modernización y crecimiento. Por ello, en los próximos años, a los perfiles mencionados anteriormente se sumarán de manera progresiva otros nuevos que estarán muy probablemente vinculados a la digitalización y a la sostenibilidad.



EXPLOTACIÓN AGRARIA:

Actividad relacionada con el cultivo, mantenimiento y aprovechamiento del olivar.



PROCESOS INDUSTRIALES:

Elaboración de los diferentes tipos de aceite de oliva, envasado, valorización de subproductos del olivar.



COMERCIAL:

Labor de comercialización y posicionamiento de los productos en el mercado, especialmente en el ámbito internacional. En los últimos años, se apuesta por la digitalización y el desarrollo del comercio electrónico.



DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA:

Este subsector incluye la gestión de almacenes y el transporte del producto hasta el destino final.

¿POR QUÉ DEBERÍAN LOS JÓVENES INTERESARSE PROFESIONALMENTE EN EL SECTOR? ¿QUÉ LES APORTARÍA?

España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo, líder en el sector y la tendencia de consumo de aceite de oliva a nivel mundial va en aumento. Por tanto, hablamos de una industria con perspectivas de futuro. Al estar estrechamente vinculada al sector primario, se ha caracterizado por ser una actividad tradicional pero que ahora presenta nuevos y estimulantes retos relacionados con una mayor profesionalización.

La modernización y transformación del sector del aceite de oliva es un hecho. En los últimos tiempos se han registrado importantes cambios y en los próximos años se producirán innovaciones estrechamente vinculadas a la profesionalización de este y a la mejora y eficiencia de los procesos bajo parámetros de sostenibilidad.

Es un sector heterogéneo, en el que tienen cabida multitud de perfiles profesionales y que combina la tradición con la innovación.

LA FP DUAL, UNA VÍA CON OPORTUNIDADES HACIA EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

La FP Dual es una modalidad de FP en la que el alumno alterna su formación entre el centro educativo y la empresa. En la FP Dual, a diferencia de la FP tradicional, la empresa se corresponsabiliza de la formación, de forma que los conocimientos profesionales se adquieren tanto en el centro de trabajo como en el centro educativo.

La formación práctica en la empresa posibilita al estudiante la adquisición de competencias para el trabajo, las de la propia especialización y otras competencias transversales útiles para la mejora de su

empleabilidad, como la digitalización, la sostenibilidad o la economía circular.

¿Cuáles son las ventajas de la FP Dual?

- **Aprendes en el centro educativo** y a la vez **te formas en una empresa** del sector para conocer de primera mano la profesión.
- Recibes una **formación adaptada** a la realidad empresarial y al mundo laboral actual.
- Obtienes un **título oficial** de técnico o técnico superior con un año de experiencia laboral para incluir en el currículum.
- Recibes una **remuneración** y estás dado de alta en la Seguridad Social, dependiendo de la modalidad dual que escojas.
- Tienes más oportunidades de quedarte en la empresa donde has recibido la formación o entrar en una nueva empresa del mismo sector. Los estudiantes que han hecho FP Dual tienen una **inserción laboral superior** a los que han hecho un ciclo formativo no dual.

Asimismo, la FP Dual contribuye al relevo intergeneracional y al rejuvenecimiento del sector del aceite de oliva, un sector ligado a la tradición.

¿Qué ciclos formativos puedes estudiar para entrar en el mundo del aceite de oliva?

A continuación, te indicamos cuáles son los ciclos formativos de FP relacionados con el sector del aceite de oliva, dentro de la **Familia Profesional de Industrias Alimentarias**.



CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO (GM):

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos



Con este ciclo formativo, serás capaz de:

- Obtener el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- Realizar las operaciones de acabado y estabilización.
- Controlar las fermentaciones.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Regular los equipos de producción.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones para garantizar su funcionamiento e higiene.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios



Con este ciclo formativo, serás capaz de:

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, según las características del producto.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados para asegurar su integridad durante su distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados, realizar el control de existencias y verificar su expedición.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento y la higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (GS):

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria



Con este ciclo formativo, serás capaz de:

- Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción para dar cumplimiento a las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- Conducir las operaciones de elaboración de productos alimentarios y resolver las contingencias que se presenten.
- Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.
- Planificar la logística en la empresa alimentaria y organizar los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos.
- Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
- Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa alimentaria.



MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA FP DUAL

Para obtener más información sobre el modelo de FP Dual, haz clic sobre el punto en la comunidad autónoma que te interese y te llevará a la web de consulta correspondiente.



¿Quieres saber más sobre la Formación Profesional Dual? ¡La Red de Embajadores Somos FP Dual te puede ayudar! Consulta la web <www.alianzafpdual.es/somosfpdual>, o contacta con nosotros en info@somosfpdual.es.

¿Te interesaría tener más información sobre este sector? Consulta la web <www.fundacionjrguillen.com> o contacta con nosotros en info@fundacionjrguillen.com.

Instituciones promotoras de la iniciativa



#SÉ

DUAL

FP DUAL
La doble formación
en aula y en empresa

Con la Formación Profesional DUAL sales el doble de preparado al mundo laboral. Porque te formas a la vez con profesores en las aulas y con profesionales en empresas reales. Miles de jóvenes en toda Europa apuestan ya por la FP Dual. Atrévete tú también a sacarle el doble de provecho a tus estudios.

Infórmate en www.alianzafpdual.es

 Alianza para
la FP Dual

Con el
apoyo de:

 Fundación
Bertelsmann