

VITIVINICULTURA

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

OCUPACIONES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Técnico vitivinícola.

Encargado de proceso de destilación y rectificación.

Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.

Supervisor de columnas de destilación y concentración.

Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.

Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.

Técnico en análisis sensorial.

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo

El acceso directo a ciclos formativos de grado superior requerirá estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos, certificados o condiciones:

- Título de Bachiller *
- Título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre (LOGSE).
- Título de Técnico de Formación Profesional (Ciclo Formativo de Grado Medio).
- Título de Técnico Superior de Formación Profesional. (Ciclo Formativo de Grado Superior)
- Título de Técnico Especialista (FP II), o equivalente a efectos académicos.
- Título universitario o equivalente.
- Certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitaria.

*De conformidad con la disposición adicional tercera.3 de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, **se aceptará, como título de Bachiller**, al que se refiere el artículo 41.3.a), el título de bachiller expedido tras cursar el **Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP)**.

Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado superior después de superar una prueba de acceso, de acuerdo con los criterios establecidos por el Gobierno, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba. Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Salidas

- Trabajo.
- Estudios universitarios relacionados con este ciclo.

Más información

- Departamento de Orientación de los Centros.
- Direcciones Provinciales de Educación.
- Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial.
- <http://www.educa.jcyl.es>

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0077	Viticultura	7	224
0078	Vinificaciones	8	256
0079	Procesos bioquímicos	4	128
0082	Industrias derivadas	5	160
0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	3	96
0088	Formación y orientación laboral	3	96

Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0080	Estabilización, crianza y envasado	6	126
0081	Análisis enológico	7	147
0083	Cata y cultura vitivinícola	4	84
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	4	84
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	6	126
0087	Proyecto en la industria vitivinícola		30
0089	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0090	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

PROVINCIA	LOCALIDAD	CENTRO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	TITULAR
BURGOS	LA AGUILERA	CPriFP SAN GABRIEL	CTRA. DE LA AGUILERA, KM 6,5	947 54 5006	Concertado
VALLADOLID	CASTROMONTE	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "SAN RAFAEL DE LA SANTA ESPINA"	C/ LA SANTA ESPINA	983 56 5064	Público