

	<b>VITIVINICULTURA</b>	<b>INA01S</b>  <b>GRADO SUPERIOR</b>
--	------------------------	--

**Título: Técnico Superior en Vitivinicultura**

**Familia profesional: Industrias Alimentarias**

**Grado:** Superior

**Código: INA01S**

**Duración del estudio: 2000 horas** (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

**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.

**Entorno profesional**

Este profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.

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.*

	<b>VITIVINICULTURA</b>	<b>INA01S</b> <b>GRADO SUPERIOR</b>
--	------------------------	--

## Plan de formación

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 donde se imparte\*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
BURGOS	LA AGUILERA	SAN GABRIEL	Concertado	CTRA. DE LA AGUILERA, KM 6,5	947 54 5006
VALLADOLID	CASTROMONTE	CIFP SAN RAFAEL DE LA SANTA ESPINA	Público	C/ LA SANTA ESPINA	983 56 5064

\* Previsión curso académico 2019/2020

## Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre (BOE de 16 de enero)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 51/2009, de 3 de septiembre (BOCyL de 9 de septiembre)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial