

**Este profesional será capaz de:**

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 y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente. Podrá ejercer 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 y grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino y tanto por cuenta propia como por cuenta ajena.

**Duración:**

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

**Plan de estudios:**

<i>Módulos profesionales</i>		<i>Horas curriculares</i>	<i>Curso 1º</i>	<i>Curso 2º</i>
<i>Clave</i>	<i>Denominación</i>			
01	Análisis enológico	235	7	
02	Comercialización y logística en la industria alimentaria	100	3	
03	Formación y orientación laboral	90	3	
04	Procesos bioquímicos	140	4	
05	Vinificaciones	235	7	
06	Viticultura	200	6	
07	Cata y cultura vitivinícola	80		4
08	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
09	Estabilización, crianza y envasado	120		6
10	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	80		4
11	Industrias derivadas	95		5
12	Inglés técnico para grado superior	40		2
13	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	80		4
14	Producción ecológica de vinos y técnicas afines	40		2
15	Proyecto en la industria vitivinícola	30		30
16	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

**Requisitos de acceso:**

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Poseer el Título de Técnico de grado medio y haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado superior
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

**Acceso mediante prueba:**

- Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan, al menos, 19 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba.
- Quienes acrediten el Título de Técnico y tengan, al menos, 18 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba, siempre que el ciclo de grado medio superado pertenezca a una de las Familias Profesionales incluidas en la opción de la prueba por la que se presentan.

## Acceso con este Título a otros estudios superiores:

- A todas las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.
- Tendrán acceso preferente a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado comprendidas en las Ramas de conocimiento correspondientes a:
  - Ciencias.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

## Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

**R.D. 1688/2007, de 14 de diciembre. (B.O.E. 16/01/2008).**

Currículo de la Comunidad de Madrid:

**Decreto 20/2009, (B.O.C.M. 11/03/2009 y corrección de errores en B.O.C.M. 23/04/2009)**

## Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

## Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ **Enotecnia. (R.D. 295/2004 de 20 de febrero).**
- ❖ **Industrias derivadas de la uva y del vino. (R.D. 729/2007, de 8 de junio).**