

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, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Plan de estudios:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS							
Ciclo Formativo: Vitivinicultura							
Grado: Superior				Duración: 2000 horas		Código: INAS01	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 2º		
					Curso 1º	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
					3 trimestres (horas semanales)		
01	0081	Análisis enológico	235	11	7		
02	0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	100	6	3		
03	0088	Formación y orientación laboral	90	5	3		
04	0079	Procesos bioquímicos	140	11	4		
05	0078	Vinificaciones	235	13	7		
06	0077	Viticultura	200	9	6		
07	0083	Cata y cultura vitivinícola	80	5		4	
08	0089	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
09	0080	Estabilización, crianza y envasado	120	9		6	
10	0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	80	7		4	
11	0082	Industrias derivadas	95	8		5	
12	CM14	Inglés técnico para grado superior	40	-		2	
13	0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	80	5		4	
14	CM07	Producción ecológica de vinos y técnicas afines	40	-		2	
15	0087	Proyecto en la industria vitivinícola	30	5			30
16	0090	Formación en Centros de Trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre \(BOE 16/01/2008\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 20/2009 \(BOCM 11/03/2009\)](#) y [corrección de errores \(BOCM 23/04/2009\)](#)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- 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.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería
- Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería
- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

❖ **Enotecnia INA 016_3 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**

- UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
- UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
- UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

❖ **Industrias derivadas de la uva y del vino INA 240_3 (RD 729/2007, de 8 de junio) que comprende las siguientes unidades de competencia:**

- UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
- UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
- UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.