

**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: <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>							
Ciclo Formativo: <b>Vitivinicultura</b>							
Grado: <b>Superior</b>				Duración: <b>2000 horas</b>		Código: <b>INAS01</b>	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 2º		
					Curso 1º 3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
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
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>400</b>

**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.