

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, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre.](#) [Decreto 20/2009.](#)

Plan de estudios:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS						
Ciclo Formativo: VITIVINICULTURA						
Grado: Superior			Duración: 2000 horas		Código: INAS01	
MÓDULOS PROFESIONALES			<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Equivalencias en créditos ECTS</i>	<i>Curso 1º (horas semanales)</i>	<i>Curso 2º (horas semanales)</i>
<i>Código</i>	<i>Denominación</i>					
0081	Análisis enológico		205	12	6	
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria		100	6	3	
0079	Procesos bioquímicos		140	12	4	
0078	Vinificaciones		205	14	6	
0077	Viticultura		200	10	6	
CMO	Módulo profesional optativo		50	-	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I		100	5	3	
0083	Cata y cultura vitivinícola		100	5		3
0080	Estabilización, crianza y envasado		170	10		5
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		120	7		4
0082	Industrias derivadas		170	8		5
0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria		120	5		4
0179	Inglés profesional (GS)		50	5		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II		70	5		2
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)		30	3		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		30	3		1
CMO	Módulo profesional optativo		90	5		3
0087	Proyecto intermodular en la industria vitivinícola		50	5		
HORAS TOTALES			2000		30	30