CICLOS FORMATIVOS

VITIVINICULTURA
grado superior

Diurno
Nocturno
On line

ies LA LABORAL

Avda. de La Rioja, 6. 26140 Lardero (La Rioja). Tfno: 941 44 96 52
www.ieslalaboral.edu.es

01 CARACTERÍSTICAS

TÍTULO: Técnico Superior en Vitivinicultura

PERFIL PROFESIONAL: 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: 2.000 Horas.
Dos cursos académicos. En el segundo curso se realizará un cuatrimestre de formación en Centros de Trabajo.

02 ÁREAS QUE COMPRENDE

PRIMER CURSO:

o Viticultura	5 horas
o Vinificaciones	7 horas
o Procesos bioquímicos	6 horas
o Análisis enológico	7 horas
o Inglés técnico	2 horas
o Formación y Orientación Laboral	3 horas

SEGUNDO CURSO:

o Estabilización, crianza y envasado	6 horas
o Industrias derivadas	5 horas
o Cata y cultura vitivinícola	4 horas
o Comercialización y logística en la industria alimentaria	4 horas
o Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	4 horas
o Proyecto en la industria vitivinícola	30 horas
o Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	4 horas
o Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
o Formación en Centros de Trabajo	400 horas

03 MODO DE ACCESO

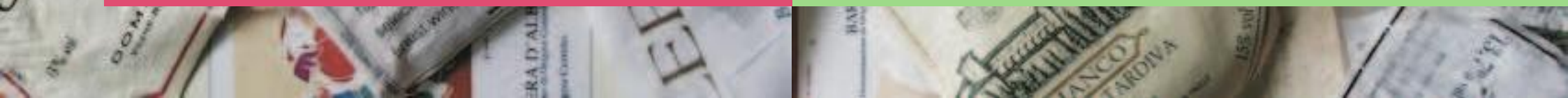
Estar en posesión del título de bachillerato o titulación equivalente, Técnico Superior o titulación Universitaria.

PRUEBA DE ACCESO

Tener 19 años de edad, o cumplirlos en el año de realización de la prueba.
Tener 18 años de edad, o cumplirlos en el año de realización de la prueba, y estar en posesión del Título de Técnico que pertenezca a la misma Familia Profesional que el Ciclo Formativo de Grado Superior al que se desee acceder.
La prueba constará de una parte General y otra Específica, relacionadas con materias de bachillerato. Se eximirá de la parte específica a los que provengan de un ciclo de grado medio de la misma Familia Profesional.

04 SALIDAS PROFESIONALES

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:

o Técnico vitivinícola.
o Encargado de proceso de destilación y rectificación.
o Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.
o Supervisor de columnas de destilación y concentración.
o Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
o Técnico en análisis sensorial.