

# TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Grado: Superior

Código: INA01S

**Duración del estudio: 2000 horas**

## Competencia general

La competencia general de este título consiste en 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.

## Entorno profesional

**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:

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

## Plan de formación

### Primer curso:

Código Módulo	VITIVINICULTURA Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Curso
0077	Viticultura	204	6
0078	Vinificaciones	204	6
0079	Procesos bioquímicos	136	4
0082	Industrias derivadas	136	4
0085	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	102	3

0179	Inglés profesional (GS)	68	2
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	3
	Módulo optativo I	34	2

### Segundo curso:

Código Módulo	VITIVINICULTURA Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	34	1
0080	Estabilización, crianza y envasado	165	5
0081	Análisis enológico	198	6
0083	Cata y cultura vitivinícola	99	3
0084	Comercialización y logística en la industria alimentaria	132	4
0086	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	165	5
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2
	Módulo optativo II	54	3
0087	Proyecto intermodular en la industria vitivinícola	65	

### Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1688/2007, de 14 de diciembre (BOE de 16 de enero).
- **Modificación del Título:** Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Currículo Castilla y León:**
  - **DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre**, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.
  - **ORDEN EDU/1293/2024, de 26 de noviembre**, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura en la Comunidad de Castilla y León.