



FORMACIÓN
PROFESIONAL



o futuro
nas túas mans

Familia profesional

Industrias
alimentarias



XUNTA
DE GALICIA



CS Vitivinicultura

Ciclo formativo de grao superior		Título LOE
Perfil profesional	Duración	
		2.000 horas

Que se aprende a facer? Organizar, programar e supervisar a produción na industria vitivinícola controlando a produción vitícola e as operacións de elaboración, estabilización e envasamento de viños e derivados, aplicando os plans de produción, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental, consonte a lexislación.

En que ámbitos se traballa? En pequenas, medianas e grandes empresas vitivinícolas dedicadas á produción de uva, á elaboración, á crianza e ao envasamento de viño, así como en pequenas, medianas e grandes industrias de destilados de viño, concentración de mostos, elaboración de vinagres e outros produtos derivados da uva e do viño. Trátase de persoal por conta allea ou propia que exerce a súa actividade en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, produción e envasamento.

Que ocupacións se desempeñan? Técnico/a vitivinícola. Encargado/a de proceso de destilación e rectificación. Encargado/a de recepción de mostos frescos e sulfitados. Supervisor/ora de columnas de destilación e concentración. Encargado/a da liña de envasamento de destilados, concentrados e vinagres. Encargado/a de avellentamento e crianza de destilados e vinagres. Técnico/a en análise sensorial.

Caes son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0081	Análise enolóxica	213
1º	MP0083	Cata e cultura vitivinícola	80
1º	MP0088	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0079	Procesos bioquímicos	213
1º	MP0078	Vinificacións	187
1º	MP0077	Viticultura	160
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
2º	MP0089	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	140
2º	MP0090	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0082	Industrias derivadas	87
2º	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
2º	MP0087	Proxecto na industria vitivinícola	26
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

Que título se obtén? Técnico superior en Vitivinicultura.

Que unidades de competencia se acreditan?

A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditarán se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0077	Viticultura.	UC0037_3 Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación.
MP0078	Vinificacións.	UC0037_3 Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación. UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola. UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.
MP0080	Estabilización, crianza e envasamento.	UC0039_3 Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños. UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.
MP0081	Análise enolóxica.	UC0038_3 Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e fisicoquímicas.
MP0083	Cata e cultura vitivinícola.	
MP0082	Industrias derivadas.	UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola. UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria. UC0768_3 Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados.
MP0084	Comercialización e lóxística na industria alimentaria.	UC0556_3 Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.
MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria.	UC0769_3 Aplicar a lexislación de produtos vitivinícolas e os seus derivados, e xestionar os libros rexistro.
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.	UC0558_3 Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC0037_3	Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación.	MP0077	Viticultura.
		MP0078	Vinificacións.
UC0039_3	Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños.	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento.
UC0769_3	Aplicar a lexislación de produtos vitivinícolas e os seus derivados, e xestionar os libros rexistro.	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria.
UC0314_2	Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento.
UC0768_3	Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados.	MP0082	Industrias derivadas.
UC0558_3	Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.
UC0557_3	Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.	MP0078	Vinificacións.
		MP0080	Estabilización, crianza e envasamento.
UC0556_3	Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria.
UC0040_3	Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola.	MP0078	Vinificacións.
		MP0080	Estabilización, crianza e envasamento.
UC0038_3	Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e fisicoquímicas.	MP0081	Análise enolóxica.
		MP0083	Cata e cultura vitivinícola.