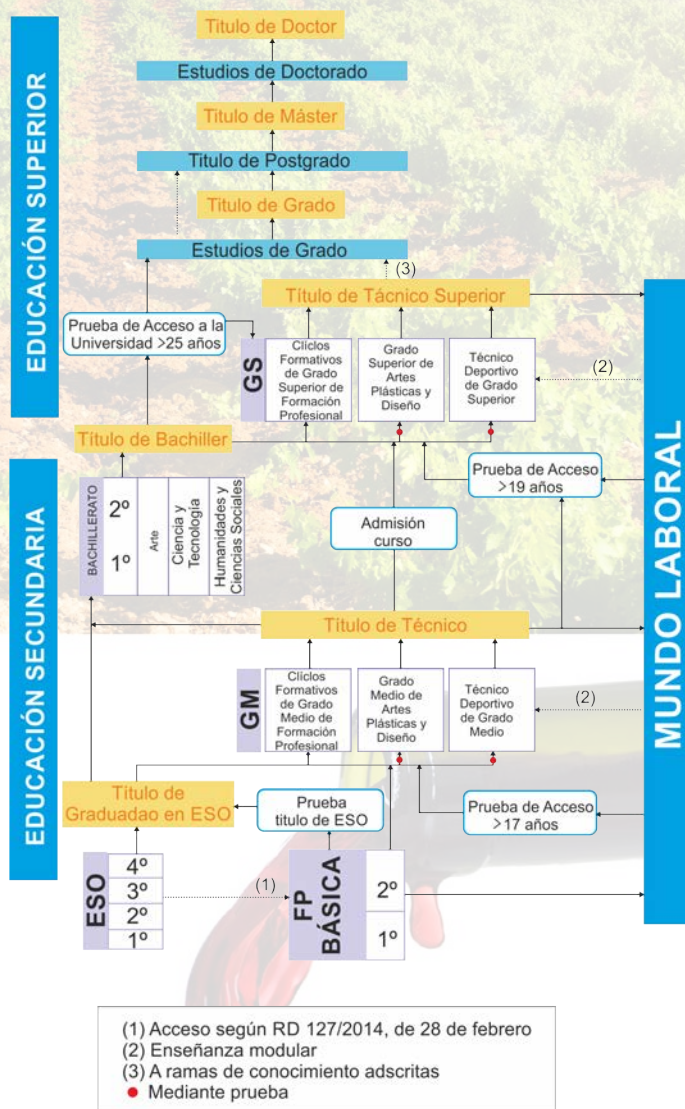




CURSO	LISTADO DE MÓDULOS	HORAS
1	Viticultura.	130
1	Vinificaciones.	195
1	Procesos bioquímicos.	170
1	Análisis enológico.	195
1	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	100
1	Formación y orientación laboral.	90
1	Inglés técnico para vitivinicultura.	90
2	Estabilización, crianza y envasado.	140
2	Industrias derivadas.	120
2	Cata y cultura vitivinícola.	80
2	Comercialización y logística en la industria alimentaria.	100
2	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	100
2	Proyecto en la industria vitivinícola.	30
2	Empresa e iniciativa emprendedora.	60
2	Formación en centros de trabajo.	400

EL SISTEMA EDUCATIVO



CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR VITIVINICULTURA



Información

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla
Ingeniero La Cierva, s/n
Tlf: 968 78 09 12 Fax: 968 78 30 11

<https://www.facebook.com/centrointegradojumilla/>
cifeajumilla@carm.es

www.sftt.es

Diseño: Servicio de F y TT

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Con fines de orientación profesional y a título de ejemplo, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones y puestos de trabajo que pueden ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

- 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.
-

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.



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CICLO FORMATIVO

VITIVINICULTURA

Grado Superior - 2.000 horas

Decreto Título RD 1688/2007
BOE 16-01-2008

Decreto Currículo OD 05/1103/2010
BORM 1623-11-2010

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.