

**TÉCNICO SUPERIOR EN
 VITIVINICULTURA**
 CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

2013/2014

¿Qué competencia profesional se adquiere con este ciclo?

Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados.

¿Cómo se accede?

- Título de Bachiller ó 2º de Bachillerato experimental de cualquier modalidad.
- Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Curso de Orientación Universitaria (COU) o Preuniversitario.
- Título de Técnico Superior o Especialista.
- Título Universitario o equivalente.
- Prueba de acceso para mayores de 18 años con grado medio de la misma familia o con 19 años sin esta titulación (junio y septiembre, consultar fecha).

¿A qué estudios superiores da acceso?

Cursos de especialización profesional.
 Otro Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior, posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
 Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.

¿Para qué sirve en el mundo laboral?

Vitivinícola; Encargado de proceso de destilación y rectificación; Encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados; Supervisor de columnas de destilación y concentración.; Encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres; Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres; Analista sensorial.

¿Cuánto tiempo dura esta formación?

Las 2000 horas de duración están distribuidas en dos cursos escolares. El primer curso y los dos trimestres primeros del segundo curso son completos de formación en el Instituto. En el tercer trimestre del segundo curso se desarrolla la Formación en Centros de Trabajo, en la que deben asistir cuatro días a una empresa y un día al Instituto para realizar el Proyecto Integrado.

**Módulos que se imparten
 Orden de 7 de julio de 2009
 Boja nº 163 de 21 de agosto de 2009**

MÓDULOS PROFESIONALES	H. totales	Horas semanales	
		1º	2º
Viticultura	160	5	
Vinificaciones.	224	7	
Procesos Bioquímicos.	160	5	
Estabilización, crianza y envasado.	147		7
Análisis enológico.	224	7	
Industrias derivadas.	105		5
Cata y cultura vitivinícola.	63		3
Comercialización y logística en la industria alimentaria.	84		4
Gestión de la Calidad y Ambiental en la Industria Alimentaria	84		4
Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	84	3	
Proyecto en la industria vitivinícola.	40		1
Formación y orientación laboral	96	3	
Empresa e iniciativa emprendedora	84		4
Formación en centros de trabajo	370		
Horas de libre configuración	63		3

OFERTA EDUCATIVA EN EL INSTITUTO "EMILIO CANALEJO OLMEDA"

1. EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.
2. PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL.
3. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE CARROSERÍA
4. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS
5. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ELECTROMEQUÍNICAS DE VEHÍCULOS
6. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMÁTICAS
7. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA.
8. BACHILLERATO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA
9. BACHILLERATO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES.
10. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
11. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ANIMACIÓN DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS.
12. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.

I.E.S. "EMILIO CANALEJO OLMEDA"

Avda. de la Constitución nº 18. 14550 – MONTILLA (CÓRDOBA)
 Tfno. 957 69 99 41 – Fax. 957 69 99 46

Correo Electrónico: 14004828.edu@juntadeandalucia.es y consultar otros correos en página web
 Web: www.iesemiliocanalejo.com



JUNTA DE ANDALUCÍA

Oferta Educativa

