



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

**¿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.  
 Nivel Básico Prevención Riesgos Laborales.  
 Carné Manipulador de Alimentos.

**¿Cómo se accede?**

- Título de Bachiller LOGSE O LOE
- Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Curso de Orientación Universitaria.
- Título de Técnico Especialista de Formación Profesional.
- Título de Técnico Superior de Formación Profesional.
- Título Universitario o equivalente.
- Título de Técnico (FP Grado Medio), de la misma Familia Profesional.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior, con 19 años.

**¿A qué estudios superiores da acceso?**

.A cualquier Grado Universitario, atendiendo a los requisitos de acceso establecidos por 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 segundo y tercero del segundo curso son completos de formación en el Instituto. En el primer trimestre del segundo curso se desarrolla la Formación en Centros de Trabajo.

**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
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**OFERTA EDUCATIVA EN EL INSTITUTO "EMILIO CANALEJO OLMEDA"**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.</li> <li>2. FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA.</li> <li>3. FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.</li> <li>4. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE CARROCEÍA</li> <li>5. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS.</li> <li>6. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE ELECTROMECÁNICA DE VEHÍCULOS AUTOMÓVILES.</li> <li>7. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE INSTALACIONES</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. CICLO FORMATIVO DE G. MEDIO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA.</li> <li>9. BACHILLERATO DE CIENCIAS.</li> <li>10. BACHILLERATO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES.</li> <li>11. BACHILLERATO DE ARTES PLÁSTICAS.</li> <li>12. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA.</li> <li>13. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.</li> <li>14. CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE ANIMACIÓN DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS.</li> </ol> |
|--|--|

**I.E.S. "EMILIO CANALEJO OLMEDA"**

Avda. del Trabajo 24, 14550 – MONTILLA (CÓRDOBA)  
 Tfno. 957 69 99 41 – Fax. 957 69 99 46

Correo Electrónico: [14004828.edu@juntadeandalucia.es](mailto:14004828.edu@juntadeandalucia.es) y consultar otros correos en página web  
 Web: [www.ieseco.es](http://www.ieseco.es)



JUNTA DE ANDALUCÍA