

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico Superior en Vitivinicultura

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

La Competencia General adquirida en este título es:

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.

En este marco, cada **MÓDULO PROFESIONAL** incluye los siguientes **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** adquiridos por el titular.

“Viticultura”

El titular:

- Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.
- Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.
- Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.
- Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.
- Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.
- Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

“Vinificaciones”

El titular:

- Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia.
- Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos.
- Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.
- Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.
- Supervisa el «descube» y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.
- Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.
- Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.

“Procesos bioquímicos”

El titular:

- Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos.
- Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.
- Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.
- Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención.
- Caracteriza las enfermedades y los defectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.

“Estabilización, crianza y envasado”

El titular:

- Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.
- Organiza la clarificación justificando la elección del clarificante y su aplicación.
- Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.
- Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.
- Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.
- Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.

- Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo las diferentes técnicas de elaboración.

“Análisis enológico”

El titular:

- Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Determina parámetros químicos, justificando los tipos de reacciones que tienen lugar y sus aplicaciones en dichos análisis.
- Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.
- Efectúa análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
- Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

“Industrias derivadas”

El titular:

- Valora los subproductos vinícolas justificando su repercusión económica y ambiental.
- Controla los procesos de destilación vínica, identificando la composición química de los destilados.
- Conduce los procesos de elaboración de vinagres, reconociendo los fundamentos de la fermentación acética.
- Controla la obtención de bebidas espirituosas, relacionando las materias primas con las características del producto final.
- Controla la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

“Cata y cultura vitivinícola”

El titular:

- Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.
- Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.
- Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.
- Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.
- Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.

“Comercialización y logística en la industria alimentaria”

El titular:

- Programa el aprovisionamiento identificando las necesidades y existencias.
- Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.
- Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.
- Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias
- Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.

“Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria”

El titular:

- Interpreta la normativa vitivinícola analizando su repercusión en la protección del consumidor y del sector productor.
- Gestiona la documentación específica del sector, relacionándola con su obligado cumplimiento.
- Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.
- Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros, reconociendo sus ventajas.

“Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria”

El titular:

- Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.
- Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.
- Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

“Proyecto en la industria vitivinícola”

El titular:

- Identifica el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar.
- Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica.
- Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.
- Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Vitivinicultura.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.
- Gestiona el almacén en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados apoyando las acciones comerciales.
- Coordina y controla la producción vitícola y los procesos de elaboración en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener un producto definido con la calidad establecida.
- Programa y supervisa el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, garantizando el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad según procedimientos establecidos.
- Controla y garantiza la calidad mediante análisis y ensayos físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.
- Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector

EMPLEOS QUE SE PUEDEN DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico Superior en Vitivinicultura desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasada 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.
- Encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnico en análisis sensorial.

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional).

- NACIONAL: Educación superior no universitaria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 5b de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE5b).
 - Nivel 5 del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF5).

Requisitos de acceso: Título de Bachiller o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Se podrá acceder a cualquier estudio universitario.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan las correspondientes enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna.

FORMACIÓN DEL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

MÓDULOS PROFESIONALES DEL REAL DECRETO DEL TÍTULO	CRÉDITOS ECTS
Viticultura.	9
Vinificaciones.	13
Procesos bioquímicos.	11
Estabilización, crianza y envasado.	9
Análisis enológico.	11
Industrias derivadas.	8
Cata y cultura vitivinícola.	5
Comercialización y logística en la industria alimentaria.	6
Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	5
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	7
Proyecto en la industria vitivinícola.	5
Formación y orientación laboral.	5
Empresa e iniciativa emprendedora.	4
Formación en Centros de Trabajo	22
	TOTAL CRÉDITOS
	120
DURACIÓN OFICIAL DEL TÍTULO (HORAS)	2000

* Las enseñanzas mínimas del título reflejadas en la tabla anterior, 55%, son de carácter oficial y con validez en todo el territorio nacional. El 45% restante pertenece a cada Comunidad Autónoma y se podrá reflejar en el **Anexo I** de este suplemento.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

