

TÍTULO DE TÉCNICO/A DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

PLAN DE FORMACIÓN:

- Dos cursos: 30 horas semanales durante 5 trimestres, y 1 trimestre de Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas)
- Inicio: Septiembre 2021.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- Viticultura 1º (6 h/semana)
- Vinificaciones 1º (6 h/semana)
- Procesos Bioquímicos 1º (5 h/semana)
- Análisis enológico 1º (5 h/semana)
- Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria 1º (3 h/semana)
- Formación y orientación laboral 1º (3 h/semana)
- Lengua extranjera (Inglés) 1º (2 h/semana)

- Estabilización, crianza y envasado 2º (7 h/semana)
- Industrias derivadas 2º (7 h/semana)
- Cata y cultura vitivinícola 2º (4 h/semana)
- Comercialización y logística en la industria alimentaria 2º (4 h/semana)
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 2º (5 h/semana)
- Empresa e iniciativa emprendedora 2º (3 h/semana)
- Proyecto en la industria vitivinícola 2º (64 h)
- Formación en centros de trabajo. 2º (346 h) (se realiza en el primer trimestre de 2º coincidiendo con época de vendimia)

Además:

- Actividades prácticas: Relacionadas con todos los módulos, con seguridad, higiene y salud laboral.
- Actividades Complementarias: Relacionadas con el mundo del trabajo y la cultura vitivinícola.
- Se utilizarán las instalaciones de la Bodega Insular de Gran Canaria en el cruce de Montaña Cabreja, propiedad del Cabildo de Gran Canaria.

IES VEGA DE SAN MATEO
Cuatro Caminos, s/n LA LECHUCILLA
35320-SAN MATEO Telf. 928661563

FP



OFERTA DE LA FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TÍTULO TÉCNICO DE GRADO SUPERIOR CURSO 2021-2022 2 CURSOS OFICIALES DE 2000 HORAS

VITIVINICULTURA



IES VEGA DE SAN MATEO



Gobierno de Canarias
Consejería de Educación,
Universidades, Cultura y Deportes



GRAN
CANARIA
Consejo Regulador
Denominación
de Origen

IES VEGA DE SAN MATEO

(por una educación de calidad y apostando por la formación profesional)

NUEVO Y ÚNICO EN GRAN CANARIA

CONVENIO ENTRE CONSEJERIA DE EDUCACIÓN, CABILDO DE GRAN CANARIA
Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE GRAN CANARIA

ALUMNADO DESTINATARIO:

Puedes acceder a un ciclo formativo de **grado superior** cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos:

ACCESO DIRECTO:

- Estar en posesión del **título de bachillerato** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio) o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).

TITULACION Y CERTIFICACIONES QUE SE OBTIENE

TÉCNICO/A DE GRADO SUPERIOR EN *VITIVINICULTURA*

COMPETENCIA GENERAL:

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.

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.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO RELEVANTES:

- 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.

¿CUÁNDO TENGO QUE SOLICITAR PLAZA?

- Presentación de solicitudes en la fecha preferente de **6 al 30 de abril de 2021, ambos inclusive**.
- Periodo de matrícula para alumnos con plaza del **25 de junio de 2021 al 7 de julio de 2021 (se asignarán días concretos)**.

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR EL IMPRESO PARA RESERVAR PLAZA?

- En el IES Vega de San Mateo
- En la página Web de la Consejería de Educación. (www.gobiernodecanarias.educación).

¿QUIÉN PUEDE INFORMARME SI TENGO ALGUNA DUDA?

- En el teléfono 928661563 (I.E.S. Vega de San Mateo)
- Por email 35009589@gobiernodecanarias.org

O infórmate en la Secretaría de nuestro Centro, en horario de 10 a 12 horas de Lunes a viernes, en Cuatro Caminos, s/n –La Lechucilla - SAN MATEO – GRAN CANARIA

NUESTRA WEB:

<http://www.gobiernodecanarias.org/educacion/9/Usr/iesvegadesanmateo>

IES VEGA DE SAN MATEO
Cuatro Caminos, s/n LA LECHUCILLA
35320-SAN MATEO Telf. 928661563