TITULO: Técnico Superior en Vitivinicultura

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	DUR. TOTAL (33 HORAS EN 1º Y 20 EN 2º	HORAS SEMANA	Curso
Procesos bioquímicos	PES Procesos en la industria alimentaria	198	6	1º
Análisis enológico	PES Procesos en la industria alimentaria PES Análisis y química industrial	198	6	1º
Formacion y orientacion laboral	PES FOL	99	3	1º
Viticultura	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios PT Operaciones y equipos de la industria agraria	198	6	1º
Vinificaciones	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	231	7	1º
Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	PES Procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
		990	**30**	
Empresa e iniciativa emprendedora	PES FOL	60		2º
Cata y cultura vitivinícola	PES Procesos en la industria alimentaria	80		2º
Comercialización y logística en la industria alimentaria	PES Procesos en la industria alimentaria	100		2º
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	PES Procesos en la industria alimentaria	100		2º
Estabilización, crianza y envasado	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	120		2º
Industrias derivadas	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	100		2º
Proyecto en la industria vitivinícola	PES Procesos en la industria alimentaria PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	50		2º
Inglés	PES Ingles	40		2º
		650		
Formacion en centros de trabajo	PES Procesos en la industria alimentaria PES Análisis y química industrial PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios PT Operaciones y equipos de la industria agraria	360		2º
	TOTAL HORAS	**2000**		

Ciclo de Vitivinicultura

SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO

990 Horas

HORAS A LA SEMANA

2	**PES Procesos en la industria alimentaria.**
3	Procesos bioquímicos 198 h
4	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria 66 h
11	**PES Procesos en la industria alimentaria.**
12	**PES Análisis y química industrial**
13	Análisis enológico 198 h
16	**PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios**
17	**PT Operaciones y equipos de la industria agraria**
18	Viticultura 198 h
22	**PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios**
23	Vinificaciones 231 h
28	**PES FOL**
29	FOL 99 h

SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO

1010 Horas

HORAS A LA SEMANA

2	**PES Procesos en la industria alimentaria.**
3	Cata y cultura vitivinícola 80 h
4	Comercialización y logística en la industria alimentaria 100 h
5	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 100 h
17	**PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.**
18	Estabilización, crianza y envasado 120 h
19	Industrias derivadas 100 h
26	**PES Inglés**
27	Ingles 40 h
28	**PES FOL**
29	Empresa e iniciativa emprendedora 60 h

22	**PES Procesos en la industria alimentaria.**
23	**PES Análisis y química industrial**
24	**PT Operaciones y equipos de la industria agraria**
25	**PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios**
27	Formacion en centros de trabajo 360 h
29	**PES Procesos en la industria alimentaria.**
30	**PT Oper. y equipos de elaboración de prod. aliment.**
31	Proyecto en la industria vitivinícola 50 h

Ciclo de Vitivinicultura

SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO

990 Horas

HORAS A LA SEMANA

Viticultura 198 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios, PT Operaciones y equipos en la industria agraria)

Vinificaciones 231 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)

Procesos bioquímicos 198 h (PES Procesos en la industria alimentaria)

Análisis enológico 198 h (PES Procesos en la industria alimentaria, PES Análisis y quimica industrial)

Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria 66 h (PES Procesos en la industria alimentaria)

FOL 99 h (PES FOL)

SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO

1010 Horas

HORAS A LA SEMANA

Estabilización, crianza y envasado 120 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de de productos alimentarios)

Formacion en centros de trabajo 360 h (PES Procesos en la industria alimentaria, PES Análisis y quimica industrial, PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios, PT Operaciones y equipos de la industria agraria)

Industrias derivadas 100 h (PT Operaciones y equipos de elaboracion de de productos alimentarios)

Cata y cultura vitivinícola 80 h (PES Procesos en la industria alimentaria)

Comercialización y logística en la industria alimentaria 100 h (PES Procesos en la industria alimentaria)

Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 100 h (PES Procesos en la industria alimentaria)

Ingles Técnico 40 h (PES Ingles)

Empresa e iniciativa emprendedora 60 h (PES FOL)

Proyecto en la industria vitivinícola 50 h (PES Procesos en la industria alimentaria, PT Operaciones y equipos de elaboracion de productos alimentarios)