



Contacto

Telf.: 947 54 50 06
info@colegiosangabriel.es

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

VITIVINICULTURA

2.000 h.

Titulación: TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

CONCERTADO



MODO DE ACCESO

- Acceso directo:
 - ✓ Título de Bachillerato
 - ✓ C.O.U.
 - ✓ Título de Técnico Especialista o Superior
- Mediante Prueba de Acceso. Mayores de 19 años

COMPETENCIA PROFESIONAL

- ✓ Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola

MÓDULOS PROFESIONALES

A. MATRICULACIÓN OFERTA CURSO COMPLETO

1.620 h. en aula
380 h. en **CENTRO DE TRABAJO**

1º CURSO EN HORARIO DE TARDE

- ✓ Vitivinicultura (7h.)
- ✓ Vinificaciones (8h.)
- ✓ Procesos bioquímicos (4h.)
- ✓ Industrias derivadas (5h.)
- ✓ Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria (3h.)
- ✓ Formación y orientación laboral (3h.)

2º CURSO EN HORARIO DE TARDE

- ✓ Estabilización, crianza y envasado (6h.)
- ✓ Análisis enológico (7h.)
- ✓ Cata y cultura vitivinícola (4h.)
- ✓ Comercialización y logística en la industria alimentaria (4h.)
- ✓ Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria (6h.)
- ✓ Proyecto en la industria vitivinícola (30h.)
- ✓ Empresa e iniciativa emprendedora (3h.)

B. MATRICULACIÓN OFERTA PARCIAL

- ✓ Posibilidad de matricularte del módulo que elijas

- ✓ Clases Bilingües en Inglés

SALIDAS PROFESIONALES

- ✓ Técnico vitivinícola
- ✓ Encargado de proceso de destilación y rectificación
- ✓ Encargado de recepción de mostos
- ✓ Encargado de la línea de envasado
- ✓ Encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres
- ✓ Técnico en análisis sensorial

ACCESO A OTROS ESTUDIOS

- ✓ El alumno puede acceder a estudios universitarios de Grado de la misma familia

INSTALACIONES

- ✓ Bodega
- ✓ Sala de Cata
- ✓ Laboratorios
- ✓ Talleres
- ✓ Viñedo experimental
- ✓ Instalaciones deportivas

NOS CARACTERIZAMOS POR

- ✓ Enseñanza personalizada
- ✓ Transmisión de valores
- ✓ Acción tutorial
- ✓ Uso de las nuevas tecnologías
- ✓ Aprendizaje continuo

ACTIVIDADES REALIZADAS

- ✓ Visita a bodegas y otras industrias
- ✓ Elaboración de vinos
- ✓ Cata de vinos y aceites
- ✓ Prácticas de poda
- ✓ Prácticas de laboratorio
- ✓ Viaje Fin de Curso

ESTANCIAS EXTRANJERO

- ✓ Posibilidad de acoger alumnos de intercambio
- ✓ Posibilidad de estancias en el extranjero

ALTA INSERCIÓN LABORAL

