

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(INAH0209) ENOTECNIA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

Competencia General: Controlar y supervisar la producción vitícola y organizar las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, programando el manejo y el mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícola.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
3	INA016_3 ENOTECNIA (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación	– 3142.1065 Técnico en viticultura y enotecnia – 7707.1013 Bodegueros vinícola – Jefe de producción – Jefe de planta – Técnico/a vitivinícola – Técnico/a comercial – Técnico/a de procesos – Encargado/a de producción – Supervisor/a de proceso y producto – Técnico/a en análisis sensorial – Inspector/a de calidad
		UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos	
		UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos	
		UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duraciones	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0037_3	Producción vitícola y vinificaciones	180	UF0935	Viticultura	80	20
			UF0936	Recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas	40	10
			UF0937	Procesos fermentativos y vinificaciones	60	10
MF0038_3	Análisis enológico y cata	150	UF0938	Cata	40	0
			UF0939	Análisis microbiológico	40	10
			UF0940	Análisis químico	70	10
MF0039_3	Estabilización y crianza de vinos	120	UF0941	Clarificación y estabilización del vino	60	10
			UF0942	Procesos de crianza	60	10
MF0040_3	Instalaciones enológicas	90			90	10
MP0195	Módulo de prácticas profesionales no laborales	120			120	
Duración total del certificado de profesionalidad					660	90

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS	
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida
MF0037_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: –Estar en posesión del título de Bachiller –Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. –Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional	UF0935		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	2 años
		UF0936			
		UF0937	Se debe haber superado la UF0936		
MF0038_3	–Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior	UF0938			2 años
		UF0939			
		UF0940			
MF0039_3	–Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años –Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF0941		2 años	
		UF0942			
MF0040_3				2 años	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca	

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Laboratorio enológico	40	50
Sala de cata	30	50
Taller bodega	150	200
Sala de crianza	40	50

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	