



Orientacions als centres educatius per a organitzar el cicle formatiu de grau superior de Vitivinicultura

Promocions 2020-2022 i posteriors

1. Dades del títol

Títol		Grau
Tècnic/a superior en Vitivinicultura, (Decret 53/2013 de 22 de gener, modificat per l'Ordre EDU/XXX/2020 en elaboració). (Reial Decret 1688/2007, de 14 de desembre)		GS
Família professional	Indústries Alimentàries	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a organitzar, programar i supervisar la producció en la indústria vitivinícola controlant la producció vitícola i les operacions d'elaboració, estabilització i envasament de vins i derivats, aplicant els plans de producció, qualitat, seguretat alimentària, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental, d'acord amb la legislació vigent.	

1. Competències professionals, personals i socials

- a) Programar i controlar la producció vitícola en condicions de seguretat i protecció ambiental per obtenir la matèria primera amb la qualitat establerta.
- b) Coordinar i conduir les operacions de vinificació necessàries per elaborar els diferents productes, resolent les contingències que es presentin.
- c) Programar i controlar l'elaboració de destil·lats, vinagres i altres productes derivats, en les condicions de qualitat, seguretat i protecció ambiental establertes.
- d) Programar i conduir les operacions d'estabilització i criança necessàries per obtenir un producte amb les característiques fisicoquímiques i organolèptiques definides.
- e) Supervisar i executar les operacions d'envasament i embotellament en condicions de qualitat i seguretat, resolent les contingències que es presentin.
- f) Planificar la logística en l'empresa vitivinícola, organitzant l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres, auxiliars i productes elaborats.
- g) Programar i supervisar el manteniment i l'operativitat dels equips i instal·lacions, per garantir el funcionament en condicions d'higiene, qualitat, eficiència i seguretat.
- h) Controlar i garantir la qualitat mitjançant assaigs físics, químics, microbiològics bàsics, així com per anàlisis organolèptiques.
- i) Comercialitzar i promocionar els productes en la petita empresa vitivinícola.
- j) Supervisar durant el procés productiu, la utilització eficient dels recursos, la recollida selectiva, depuració i eliminació dels residus per garantir la protecció ambiental d'acord amb els plans de l'empresa i la normativa vigent.
- k) Aplicar la normativa de seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i la legislació específica del sector vitivinícola
- l) Aplicar les tecnologies de la informació i de la comunicació requerides en els processos productius i en les àrees del seu àmbit professional.
- m) Organitzar i coordinar el treball en equip assumint-ne el lideratge, mantenint relacions professionals fluides, comunicant-se amb respecte i sentit de responsabilitat en l'àmbit de la seva competència, tenint en compte la seva posició dins de la jerarquia de l'empresa.

- n) Mantenir una actitud d'actualització i innovació respecte als canvis tecnològics, organitzatius i socioculturals del sector vitivinícola especialment en el desenvolupament de nous productes, processos i models de comercialització.
- o) Complir amb els objectius de la producció, col·laborant amb l'equip de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.
- p) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.
- q) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- r) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb la legislació vigent.
- s) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i aprenentatge.
- t) Crear i gestionar una petita empresa, realitzant un estudi de viabilitat de productes, planificació de la producció i comercialització.
- u) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural amb una actitud crítica i responsable.

2. Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. Qualificacions professionals

<i>Qualificació completa</i>	Denominació UC
Enotècnia IA_2-016_3	UC_2-0037-21_3 Supervisar la producció vitícola
	UC_2-0037-22_3 Programar els processos de vinificació.
	UC_2-0038-21_3 Realitzar l'anàlisi sensorial d la producció vitivinícola.
	UC_2-0038-22_3 Controlar la producció mitjançant anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques.
	UC_2-0039-11_3 Coordinar i supervisar els mètodes d'estabilització i cria dels vins.
	UC_2-0040-11_3 Programar la posada a punt i funcionament d'instal·lacions i maquinària vinícola
Indústries derivades del raïm i del vi	UC_2-0768-11_3 Desenvolupar els processos i controlar l'elaboració de destil·lats, mosts concentrats, vinagre i altres productes derivats.

IA_2-240_3	UC_2-0556-11_3 Gestionar els aprovisionaments, el magatzem i les expedicions en la indústria alimentària i realitzar activitats de suport a la comercialització.
	UC_2-0557-11_3 Programar i gestionar la producció en la indústria alimentària.
	UC_2-0558-11_3 Cooperar en la implantació i desenvolupament del pla de qualitat i gestió ambiental en la indústria alimentària.
	UC_2-0314-11_2 Controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes.
	UC_2-0769-11_3 Aplicar la legislació de productes vitivinícoles i els seus derivats i gestionar els llibres registre.

4. Objectius generals

- a) Identificar i seleccionar les operacions i els recursos tècnics i humans de la producció vitícola, valorant-ne la idoneïtat a fi de programar-la i controlar-la.
- b) Caracteritzar els diferents processos de vinificació, identificant i seleccionant els recursos, les operacions i els paràmetres de control per coordinar i conduir les vinificacions.
- c) Analitzar els processos tecnològics i els paràmetres de control de l'elaboració de destil·lats vínics relacionant-los amb el tipus de producte que s'ha d'obtenir per programar-ne i controlar-ne la producció.
- d) Identificar els procediments d'estabilització i de cria, reconeixent-ne els fonaments i les necessitats operatives per a la seva programació i conducció.
- e) Analitzar les operacions d'envasament i embotellament, identificant les característiques dels materials i les tècniques del procés per a la seva supervisió i execució.
- f) Reconèixer el procés logístic, identificant-ne les fases i la documentació associada per a la seva planificació en l'empresa vitivinícola.
- g) Identificar les necessitats de manteniment dels equips i de les instal·lacions, relacionant-los amb una correcta operativitat per a la seva programació i supervisió.
- h) Identificar els assaigs físics, químics i microbiològics bàsics, analitzant-ne les aplicacions per controlar i garantir la qualitat dels productes elaborats.
- i) Descriure les característiques sensorials dels diferents tipus de vins, justificant-ne el tast per garantir-ne la qualitat organolèptica.
- j) Identificar les operacions de compravenda i les tècniques publicitàries de vins i derivats, valorant-ne l'adequació per comercialitzar i promocionar els productes elaborats.
- k) Identificar la normativa aplicable als procediments de treball per assegurar el compliment de normes i les mesures de protecció ambiental.
- l) Identificar les eines associades a les tecnologies de la informació i de la comunicació, reconeixent-ne el potencial com a element de treball per a la seva aplicació.
- m) Analitzar l'estructura jeràrquica de l'empresa, identificant els rols i les responsabilitats de cadascun dels components del grup de treball per organitzar i coordinar el treball en equip.
- n) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.
- o) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.

- p) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir un esperit d'actualització i innovació.
- q) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes dels mercats per crear i gestionar una petita empresa.
- r) Reconèixer els seus drets i els seus deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

5. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

Mòduls professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
MP 1: Viticultura	220	PT 614/PT 616
MP 2: Vinificacions	132	PT 614
MP 3: Estabilització, criança i envasat	165	PT 614
MP 4: Anàlisi enològica	132	PS 516/PS 502
MP 5: Indústries derivades	99	PT 614
MP 6: Tast i cultura vitivinícola	132	PS 516/ especialista
MP 7: Comercialització i logística en la indústria alimentària	66	PS 516
MP 8: Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	66	PS 516
MP 9: Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	66	PS 516
MP 10: Processos bioquímics	110	PS 516
MP 11: Formació i orientació laboral.	66	PS 505
MP 12: Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
MP 13: Projecte en la indústria vitivinícola	264	PS 516/PT614/ PT616
	33	PS 505
MP 14: Formació en centres de treball	383	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial decret 1688/2007, de 14 de desembre

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

6. Correspondència d'unitats de competència i mòduls professionals

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació.

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0037-21_3: supervisar la producció vitícola	Vitivinicultura
UC_2-0037-22_3: programar els processos de vinificació	Vinificacions

UC_2-0038-21_3: realitzar l'anàlisi sensorial de la producció vitivinícola	Tast i cultura vitivinícola
UC_2-0038-22_3: controlar la producció mitjançant anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques	Anàlisi enològica
UC_2-0039-11_3: coordinar i supervisar els mètodes d'estabilització i criança dels vins	Estabilització, criança i envasament
UC_2-0040-11_3: programar la posada a punt i funcionament d'instal·lacions i maquinària vinícola	Vinificacions Estabilització, criança i envasament
UC_2-0556-11_3: gestionar els aprovisionaments, el magatzem i les expedicions en la indústria alimentària i realitzar activitats de suport a la comercialització	Comercialització i logística en la indústria alimentària
UC_2-0557-11_3: programar i gestionar la producció en la indústria alimentària	Vinificacions Estabilització, criança i envasament
UC_2-0558-11_3: cooperar en la implantació i desenvolupament del pla de qualitat i gestió ambiental en la indústria alimentària	Gestió de la qualitat i ambiental en la indústria alimentària
UC_2-0768-11_3: desenvolupar els processos i controlar l'elaboració de destil·lats, mosts concentrats, vinagre i altres productes derivats	Indústries derivades
UC_2-0314-11_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes	Estabilització, criança i envasament
UC_2-0769-11_3: aplicar la legislació de productes vitivinícoles i els seus derivats i gestionar els llibres de registre	Legislació vitivinícola i seguretat alimentària

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Vitivinicultura	UC_2-0037-21_3: supervisar la producció vitícola UC_2-0037-22_3: programar els processos de vinificació
Vinificacions	UC_2-0037-21_3: supervisar la producció vitícola UC_2-0037-22_3: programar els processos de vinificació UC_2-0040-11_3: programar la posada a punt i funcionament d'instal·lacions i maquinària vinícola UC_2-0557-11_3: programar i gestionar la producció en la indústria alimentària

Estabilització, criaça i envasament	UC_2-0039-11_3: coordinar i supervisar els mètodes d'estabilització i criaça dels vins UC_2-0314-11_2: controlar el procés d'envasament i condicionament de begudes
Anàlisi enològica Tast i cultura vitivinícola	UC_2-0038-21_3: realitzar l'anàlisi sensorial de la producció vitivinícola UC_2-0038-22_3: controlar la producció mitjançant anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques

7. Organització del currículum en unitats formatives

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els mòduls professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLD), i les unitats formatives:

CURRÍCULUM TÈCNIC SUPERIOR EN VITIVINICULTURA (IAA0)					
Mòduls Professionals	Hores MÍN	HL D	Hores totals	Unitats formatives	Hores UF
MP 1: Vitivinicultura	187	33	220	UF 1: establiment del vinyer	71
				UF 2: la poda	28
				UF 3: operacions culturals sobre el vinyer	38
				UF 4: plantació i conducció del vinyer	22
				UF 5: tècniques de protecció del cultiu	28
MP 2: Vinificacions	132		132	UF 1: control de la maduresa del raïm	25
				UF 2: control d'operacions prefermentatives	45
				UF 3: conducció de les vinificacions	62
MP 3: estabilització, criaça i envasament	132	33	165	UF 1: planificació de l'estabilització	12
				UF 2: estabilització dinàmica	26
				UF 3: criaça i envelliment	33
				UF 4: preparació i envasat del producte	18
				UF5: vinificacions especials	43

MP 4: anàlisi enològica	132		132	UF 1: anàlisis fisicoquímiques	69
				UF 2: anàlisi instrumental	30
				UF 3: anàlisi microbiològic	33
MP 5: indústries derivades	99		99	UF 1: valorització de subproductes vitivinícoles	15
				UF 2: destil·lacions	35
				UF3: vinagres	20
				UF 4: begudes alcohòliques	29
MP 6: tast i cultura vitivinícola	99	33	132	UF 1: anàlisi sensorial	66
				UF2: vins del món i cultura del vi	33
MP 7: comercialització i logística en la indústria alimentària	66		66	UF 1: logística	22
				UF 2:comercialització i promoció de productes alimentaris	44
MP 8: legislació vitivinícola i seguretat alimentària	66		66	UF 1: legislació vitivinícola	33
				UF 2: seguretat alimentària	33
MP 9: gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	66		66	UF 1: gestió de la qualitat a la indústria alimentària	33
				UF 2: protecció ambiental	33
MP 10: processos bioquímics	110		110	UF 1: fermentacions	52
				UF2: eines biotecnològiques	33
				UF 3: defectes del vi	25
MP11: formació i orientació laboral	66		66	UF 1: incorporació al treball	33
				UF 2: prevenció de riscos laborals	33
MP 12: empresa i iniciativa emprenedora	66		66	UF 1: empresa i iniciativa emprenedora	66
MP 13: projecte en indústria vitivinícola	297		297	UF 1: projecte d'indústria vitivinícola	297

MP 14: FCT	383		383
	1901	99	2000

En l'**annex 1** es desplega el currículum de les noves UF resultants de la fusió d'antigues UF.

Noves UF		UF originals
MP 6. Tast i cultura vitivinícola	UF2. Vins del món i cultura del vi	UF 2: vins del món.
		UF 3: cultura del vi.

Assignació horària de professorat:

Mòduls professionals	Grup ≤ 20 alumnes	Desdoblament (%)	Grup > 20 alumnes
MP1 Viticultura	220	50%	330
MP2 Vinificacions	132	60%	211
MP3 Estabilització, criança i envasament	165	50%	248
MP4 Anàlisi enològica	132	100%	264
MP5 Indústries derivades	99	66%	164
MP6 Tast i cultura vitivinícola	132	75%	231
MP10 Processos bioquímics	110	25%	138

		Grup ≤ 20 alumnes	Grup > 20 alumnes
MP13.Projecte	PS 516	154	160
	PT614	143	201
	PS505	33	33

8. Hores de lliure disposició

Tota la informació sobre la distribució de les hores de lliure disposició es troba en aquest enllaç:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/modelcurricular/>

9. Distribució orientativa de mòduls professionals

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics. Cadascun dels cursos acadèmics incorporarà una hora de tutoria amb el grup d'alumnes, hora que no està inclosa en el currículum del cicle formatiu.

Per a fomentar la coparticipació de les empreses en el desenvolupament del cicle formatiu mitjançant els mòduls professionals de Projecte i de Formació en Centres de Treball es proposa un segon curs on es realitzaran els esmentats mòduls professionals de Projecte i FCT.

En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar-la abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Per a facilitar la incorporació dels alumnes a la formació professional dual mitjançant un contracte per a la formació i l'aprenentatge, s'ha de tenir en compte una distribució de mòduls professionals de forma que el temps dedicat a l'activitat formativa no sigui inferior al 25% de la jornada màxima anual prevista en el conveni col·lectiu durant l'any de duració del contracte.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs.

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls professionals.

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

Curs 1r			
Mòduls professionals	Hores mín.	HLD	Hores totals
MP1 Viticultura (UF1, UF2)	99	22	121
MP2 Vinificacions	132		132
MP4 Anàlisi enològica	132		132
MP5 Indústries derivades	99		99
MP 7: comercialització i logística en la indústria alimentària	66		66
MP 8: legislació vitivinícola i seguretat alimentària	66		66

MP 9: gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	66		66
MP 10: processos bioquímics	110		110
MP11 Formació i orientació laboral	66		66
	836	22	858
Tutoria		33	
Total primer curs		891	

Curs 2n			
Mòduls professionals	Hores mín.	HLD	Hores totals
MP 1: Vitivinicultura (UF3,UF4,UF5)	88	11	99
MP 3: estabilització, criança i envasament	132	33	165
MP6 Tast i cultura vitivinícola	99	33	132
MP12 Empresa i Iniciativa Emprenedora	66		66
MP13 Projecte d'indústries de procés químic	297		297
Total	616	77	759
Tutoria		33	
Total segon curs		792	
MP14. Formació en centres de treball		383	

10. Mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte s'inclou en tots els cicles de grau superior amb l'objectiu d'integrar les diferents capacitats i coneixements del currículum del cicle. Aquesta integració es concretarà en un projecte o activitat que contempli les variables organitzatives i tecnològiques relacionades amb el títol, a més d'integrar altres coneixements relacionats amb la qualitat, seguretat, medi ambient, cultura emprenedora i orientació laboral.

11.1 Orientacions per a l'organització del mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte possibilitarà la utilització de metodologies globalitzadores i actives d'aprenentatge. Es recomana utilitzar metodologies competencials, prioritàriament col·laboratives, basades en reptes, projectes o simulacions.

Es pot programar i dissenyar més d'un projecte/repte/simulació per tal d'interrelacionar els aprenentatges assolits en els diferents mòduls professionals del cicle formatiu i així completar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional del títol.

És també mitjançant aquest mòdul professional que s'intensificarà la relació amb les empreses de l'entorn socioeconòmic del centre educatiu, ja que els projectes o reptes proposats als alumnes haurien de recollir propostes de les empreses o estar relacionats amb els àmbits de treball concrets d'aquestes.

Així, el mòdul professional de Projecte permet treballar:

- Reptes o projectes plantejats per l'equip docent, de caràcter globalitzador
- Reptes o projectes plantejats a partir de propostes de les empreses
- Transferència de coneixement per respondre a necessitats concretes fixades per les empreses que aportin solucions innovadores
- Reptes que promoguin la creació d'empreses entre l'alumnat

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar d'acord amb els resultats d'aprenentatge inclosos en el currículum del mòdul professional.

11.2 Distribució horària del mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte podrà tenir una distribució horària al llarg del segon curs o al final d'aquest.

L'assignació del mòdul professional de Projecte es distribuirà entre el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu, inclòs el professorat de FOL i EIE, al que s'assignaran 33 hores corresponents al mòdul professional.

11. Incorporació de la llengua anglesa al cicle formatiu

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls del cicle, d'acord amb els resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuais tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres-, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.

- 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquest resultat d'aprenentatge s'ha d'aplicar en almenys un dels mòduls del cicle formatiu.

12. Espais formatius

	30 alumnes	20 alumnes	Grau d'ús
Espai	m ²	m ²	%
Aula polivalent	45	30	35
Sala de tast	60	40	10
Taller-celler	120	120	45
Nau de criança/boteller	100	100	
Magatzem			
Laboratori d'anàlisi enològica	90	60	10

13. Mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral (FOL) i Empresa i Iniciativa Emprenedora (EIE)

Tota la informació sobre aquests mòduls professionals es troba a la web de l'xtec per a cada família professional.

Família professional Indústries Alimentàries:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/titolsloe/indalimentaries/>

14. Relació de les competències professionals, personals i socials, i els objectius generals amb els mòduls professionals.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

TÍTOL: Tècnic/a Superior en Vitivinicultura		MÒDULS PROFESSIONALS													
		Viticultura	Vinificacions	Estabilització, criaça i envasat	Anàlisi enològica	Indústries derivades	Tast i cultura vitivinícola	Comercialització i logística en la indústria alimentària	Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	Processos bioquímics	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa empenenedora	Projecte en la indústria vitivinícola	Formació en centres de treball
Competències professionals, personals i socials	a) Programar i controlar la producció vitícola en condicions de seguretat i protecció ambiental per obtenir la matèria primera amb la qualitat establerta.	X				X			X	X			X	X	
	b) Coordinar i conduir les operacions de vinificació necessàries per elaborar els diferents productes, resolent les contingències que es presentin.		X	X			X		X	X			X	X	
	c) Programar i controlar l'elaboració de destil·lats, vinagres i altres productes derivats, en les condicions de qualitat, seguretat i protecció ambiental establertes.						X		X	X	X			X	X
	d) Programar i conduir les operacions d'estabilització i criaça necessàries per obtenir un producte amb les característiques fisicoquímiques i organolèptiques definides.			X		X	X		X	X	X			X	X

e) Supervisar i executar les operacions d'envasament i embotellament en condicions de qualitat i seguretat, resolent les contingències que es presentin.			X					X	X				X	X
f) Planificar la logística en l'empresa vitivinícola, organitzant l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres, auxiliars i productes elaborats.					X		X		X				X	X
g) Programar i supervisar el manteniment i l'operativitat dels equips i instal·lacions, per garantir el funcionament en condicions d'higiene, qualitat, eficiència i seguretat.		X	X	X	X				X				X	X
h) Controlar i garantir la qualitat mitjançant assaigs físics, químics, microbiològics bàsics, així com per anàlisis organolèptiques.		X		X	X	X							X	X
i) Comercialitzar i promocionar els productes en la petita empresa vitivinícola.							X						X	X
j) Supervisar durant el procés productiu, la utilització eficient dels recursos, la recollida selectiva, depuració i eliminació dels residus per garantir la protecció ambiental d'acord amb els plans de l'empresa i la normativa vigent.	X	X	X	X					X				X	X

	k) Aplicar la normativa de seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i la legislació específica del sector vitivinícola	X	X	X	X	X			X					X	X
Competències professionals, personals i socials	l) Aplicar les tecnologies de la informació i de la comunicació requerides en els processos productius i en les àrees del seu àmbit professional.				X	X		X		X	X			X	X
	m) Organitzar i coordinar el treball en equip assumint-ne el lideratge, mantenint relacions professionals fluides, comunicant-se amb respecte i sentit de responsabilitat en l'àmbit de la seva competència, tenint en compte la seva posició dins de la jerarquia de l'empresa.		X			X								X	X
	n) Mantenir una actitud d'actualització i innovació respecte als canvis tecnològics, organitzatius i socioculturals del sector vitivinícola especialment en el desenvolupament de nous productes, processos i models de comercialització.		X	X		X	X				X	X		X	X
	o) Complir amb els objectius de la producció, col·laborant amb l'equip de treball i actuant conforme als principis de responsabilitat i tolerància.	X	X	X		X					X	X		X	X
	p) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions					X					X	X		X	X

laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.														
q) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.	X	X	X	X	X						X	X	X	X
r) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb la legislació vigent.					X						X	X	X	X
s) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i aprenentatge.					X						X	X	X	X
t) Crear i gestionar una petita empresa, realitzant un estudi de viabilitat de productes, planificació de la producció i comercialització.					X	X					X	X	X	X
u) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural amb una actitud crítica i responsable.					X						X	X	X	X

La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

TÍTOL: Tècnic/a Superior en Vitivinicultura		MÒDULS PROFESSIONALS												
		Viticultura	Vinificacions	Estabilització, criança i envasat	Anàlisi enològica	Indústries derivades	Tast i cultura vitivinícola	Comercialització i logística en la indústria alimentària	Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	Processos bioquímics	Formació i orientació laboral	Empresa i iniciativa empenedora	Projecte en la indústria vitivinícola
Objectius Generals	a) Identificar i seleccionar les operacions i els recursos tècnics i humans de la producció vitícola, valorant-ne la idoneïtat a fi de programar-la i controlar-la.	X				X			X	X			X	X
	b) Caracteritzar els diferents processos de vinificació, identificant i seleccionant els recursos, les operacions i els paràmetres de control per coordinar i conduir les vinificacions.		X	X					X	X	X		X	X
	c) Analitzar els processos tecnològics i els paràmetres de control de l'elaboració de destil·lats vínics						X		X	X	X		X	X
	relacionant-los amb el tipus de			X		X	X		X	X	X		X	X

producte que s'ha d'obtenir per programar-ne i controlar-ne la producció.														
d) Identificar els procediments d'estabilització i de criaça, reconeixent-ne els fonaments i les necessitats operatives per a la seva programació i conducció.			X		X	X			X	X	X			X X
e) Analitzar les operacions d'envasament i embotellament, identificant les característiques dels materials i les tècniques del procés per a la seva supervisió i execució.			X						X	X				X X
f) Reconèixer el procés logístic, identificant-ne les fases i la documentació associada per a la seva planificació en l'empresa vitivinícola.	X				X	X	X			X				X X
g) Identificar les necessitats de manteniment dels equips i de les instal·lacions, relacionant-los amb una correcta operativitat per a la seva programació i supervisió.		X	X	X	X					X				X X
h) Identificar els assaigs físics, químics i microbiològics bàsics, analitzant-ne les aplicacions per controlar i garantir la qualitat dels productes elaborats.		X		X	X									X X

	i) Descriure les característiques sensorials dels diferents tipus de vins, justificant-ne el tast per garantir-ne la qualitat organolèptica.		X	X			X					X		X	
	j) Identificar les operacions de compravenda i les tècniques publicitàries de vins i derivats, valorant-ne l'adequació per comercialitzar i promocionar els productes elaborats.							X						X	X
Objectius Generals	k) Identificar la normativa aplicable als procediments de treball per assegurar el compliment de normes i les mesures de protecció ambiental.	X	X	X	X	X				X				X	X
	l) Identificar les eines associades a les tecnologies de la informació i de la comunicació, reconeixent-ne el potencial com a element de treball per a la seva aplicació.	X	X	X	X	X	X				X			X	X
	m) Analitzar l'estructura jeràrquica de l'empresa, identificant els rols i les responsabilitats de cadascun dels components del grup de treball per organitzar i coordinar el treball en equip.		X		X	X		X	X	X	X			X	X
	n) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de		X		X	X				X		X	X	X	X

la zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.														
o) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant-ne l'aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.											X	X	X	X
p) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir un esperit d'actualització i innovació.											X	X	X	X
q) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes dels mercats per crear i gestionar una petita empresa.											X	X	X	X
r) Reconèixer els seus drets i els seus deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic											X	X	X	X

Mòdul professional 6: tast i cultura vitivinícola

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: anàlisi sensorial. 66 hores

Uf 2: vins del món i cultura del vi. 33 hores (modificada)

Uf 2: vins del món i cultura del vi.

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix l'origen geogràfic dels productes descrivint-ne les característiques específiques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Analitza les característiques vitivinícoles de les diferents regions productores.
- 1.2 Analitza les varietats i les tècniques pròpies d'elaboració de cada regió.
- 1.3 Caracteritza la tipicitat del vi que es relaciona amb una àrea geogràfica determinada, regió, denominació d'origen.
- 1.4 Identifica els atributs varietals. ^[1]_[SEP]
- 1.5 Reconeix els matisos organolèptics originats per les tècniques singulars d'elaboració.
- 1.6 Identifica les denominacions d'origen d'Espanya.

2. Identifica el valor sociocultural del vi, relacionant-lo amb la història, l'impacte social, la influència en la salut i l'enoturisme.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Analitza l'evolució de la vinya i del vi a través de la història, l'origen, el comerç i la importància en les diferents etapes històriques. ^[1]_[SEP]
- 2.2 valora la repercussió de la viticultura en el desenvolupament rural i el manteniment del medi ambient.
- 2.3 Reconeix els cellers més importants de cada regió. ^[1]_[SEP]
- 2.4 Identifica la influència dels cellers en el prestigi de les regions productores.
- 2.5 Reconeix l'enoturisme com a valor afegit per als cellers i l'entorn. ^[1]_[SEP]
- 2.6 Identifica els criteris establerts en el maridatge de vins i aliments. ^[1]_[SEP]

2.7 Reconeix els efectes per a la salut del consum de vi i altres productes derivats.

Continguts

1. Reconeixement de l'origen geogràfic i varietal:

1.1 Països tradicionals. Espanya. França, Itàlia, Alemanya, Portugal. Regions.

1.2 Nous països productors. Austràlia, Xile, Sud-àfrica, Argentina, Estats Units (Califòrnia). Varietats.

1.3 Regions productores a Espanya. ^[L]_[SEP]

1.4 Denominacions d'origen. ^[L]_[SEP]

1.5 Diferenciació mitjançant l'anàlisi sensorial de determinats vins segons ^[L]_[SEP] origen geogràfic, varietal o l'elaboració.

2. Identificació del valor sociocultural del vi:

2.1 Importància del cultiu de la vinya en el medi rural. ^[L]_[SEP]

2.2 Rutes turístiques del vi. ^[L]_[SEP]

2.3 Enoturisme. ^[L]_[SEP]

2.4 Cultura del vi. Revistes. Pàgines web. Cursos de tast. vinoteques. ^[L]_[SEP]

2.5 Importància del vi en la gastronomia. Criteris de maridatge. ^[L]_[SEP]