



Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

**cicle formatiu de
grau superior de
Vitivinicultura**



1. DADES TÍTOL

Títol		Grau
Tècnic superior en Vitivinicultura, (R.D. 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.	

2. 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 cria 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.

3. 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.

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

<i>Qualificació completa</i>	Denominació UC
Enotècia 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 criança 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 IA_2-240_3	UC_2-0768-11_3 Desenvolupar els processos i controlar l'elaboració de destil·lats, mosts concentrats, vinagre i altres productes derivats.
	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.

5. 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.

6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
Viticultura	264	PT 614/PT 616
Vinificacions	165	PT 614



Estabilització, criança i envasat	198	PT 614
Anàlisi enològica	132	PS 516/PS 502
Indústries derivades	99	PT 614
Tast i cultura vitivinícola	132	PS 516/ especialista
Comercialització i logística en la indústria alimentària	99	PS 516
Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	66	PS 516
Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	132	PS 516
Processos bioquímics	132	PS 516
Projecte en la indústria vitivinícola	66	PS 516/PT 614
Formació i orientació laboral.	99	PS 505
Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
Formació en centres de treball	350	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

7. 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 UC_2-0037-22_3: programar els processos de vinificació	Vitivinicultura Vinificacions
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	Tast i cultura vitivinícola 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, criança i envasament	UC_2-0039-11_3: coordinar i supervisar els mètodes d'estabilització i criança 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

8. 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 (HLLD), i les Unitats Formatives

Mòduls Professionals	Hores màx-mín	HLLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Viticultura*****	264/230	34	UF1: Establiment de la vinya	99
			UF2: La poda	33
			UF3: Operacions culturals	40
			UF4: Plantació i conducció de la vinya	25
			UF5: Tècniques de protecció del cultiu	33
02 Vinificacions****	165-132	33	UF1: Control de la maduresa del raïm	25



			UF2: Control d'operacions prefermentatives	45
			UF3: Conducció de les vinificacions	62
03 Estabilització, criança i envasament*****	198-165	33	UF1: Planificació de l'estabilització	15
			UF2: Estabilització dinàmica	33
			UF3: Criança i envelliment	40
			UF4: Preparació i envasament	22
			UF5: Vins escumosos i altres vinificacions especials	55
04 Anàlisi enològica*	132	0	UF1: Anàlisi fisicoquímica	69
			UF2: Anàlisi instrumental	30
			UF3: Anàlisi microbiològica	33
05 Indústries derivades***	99	0	UF1: Valoració de subproductes vitivinícoles	15
			UF2: Destil·lacions	35
			UF3: Vinagres	20
			UF4: Begudes alcohòliques	29
06 Tast i cultura vitivinícola**	132	0	UF1: Anàlisi sensorial	66
			UF2: Vins del món	44
			UF3: Cultura del vi	22
07 Comercialització i logística en la indústria alimentària	99	0	UF1: Logística	40
			UF2: Comercialització i promoció de productes alimentaris	59
08 Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	66	0	UF1: Legislació vitivinícola	33
			UF2: Seguretat alimentària	33
09 Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària	132-99	33	UF1: Gestió de la qualitat a la indústria alimentària	55
			UF2: Protecció mediambiental	44
10 Processos bioquímics*****	132-100	32	UF1: Fermentacions	50
			UF2: Eines biotecnològiques	25
			UF3: Defectes del vi	25
11 Projecte en la indústria vitivinícola	66			
12 FOL	99	0	UF 1 Incorporació al treball	66
			UF 2 Prevenció de riscos laborals	33
13 EIE	66	0	UF 1 Empresa i iniciativa emprenedora.	66
14 FCT	350	0		
Total	2000	165		

* Aquest MP es desdoblarà al 100%

** Aquest MP es desdoblarà al 75%

*** Aquest MP es desdoblarà al 66%

**** Aquest MP es desdoblarà al 60%

***** Aquests MP es desdoblaran al 50%

***** Aquest MP es desdoblarà al 25%

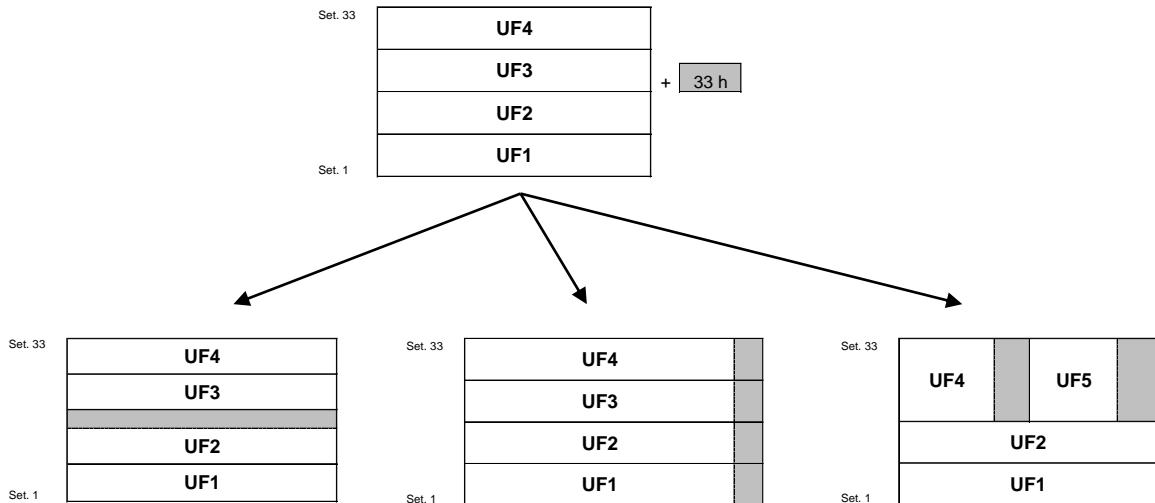
En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

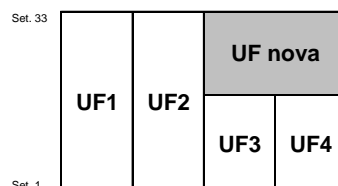
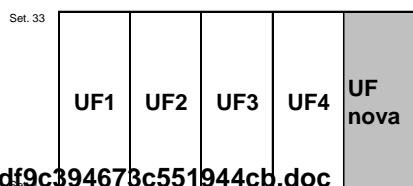
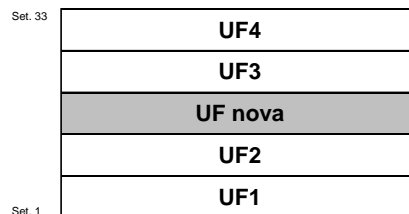
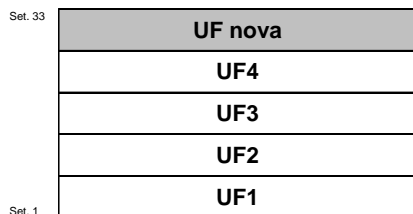
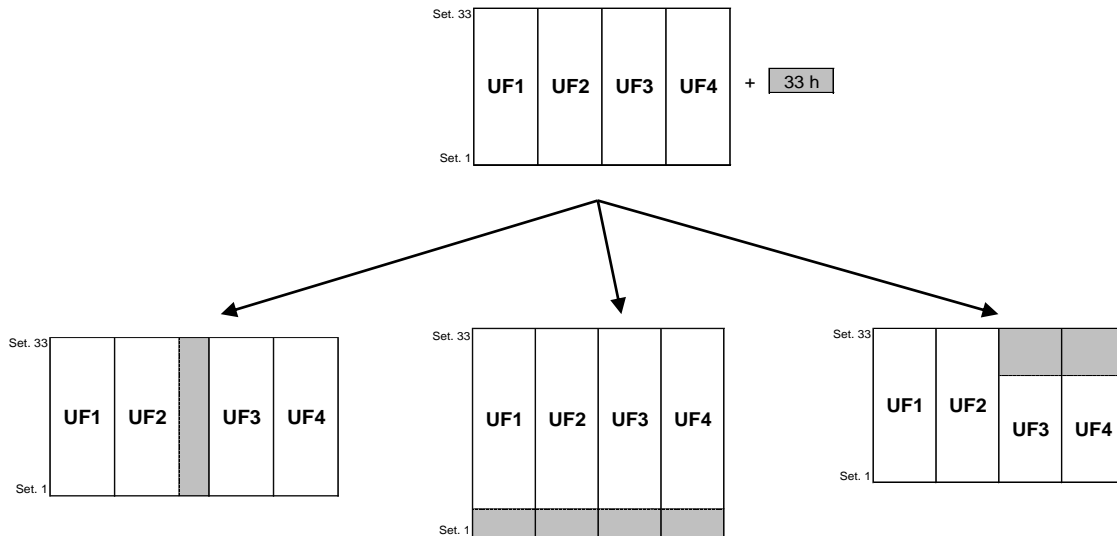


El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:



9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

Durant el segon curs els alumnes desenvoluparan el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar 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.

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

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	Hores (màx- mín)	HLLD
01 Viticultura (UF1 i 2)	132	0
02 Vinificacions	132	33
04 Anàlisi enològica	132	0
06 Tast i cultura vitivinícola (UF1)	66	0
08 Legislació vitivinícola i seguretat alimentària (UF2)	33	0
09 Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària (UF1)	66	0
10 Processos bioquímics	100	32
12 FOL	99	0
Hores Lectives	760	65

Curs 2n		
Mòduls	Hores (màx- mín)	HLLD
01 Viticultura (UF 3, 4 i 5)	132	0
03 Estabilització, cria i envasament	165	33
05 Indústries derivades	99	0
06 Tast i cultura vitivinícola (UF2 i 3)	66	0
07 Comercialització i logística en la indústria alimentària	99	0
08 Legislació vitivinícola i seguretat alimentària (UF1)	33	0
09 Gestió de qualitat i ambiental en la indústria alimentària (UF2)	66	0
11 Projecte en la indústria vitivinícola	66	0
13 EIE	66	0
Hores Lectives	792	33
14 FCT	350	0



En el cas del mòdul de FOL, la coherència i l'experiència didàctiques aconsellen situar la UF2 a 1r. curs i la UF1 a 2n. curs.

10. 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 de grau superior de Vitivinicultura 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 el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals 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.

Aquests resultats d'aprenentatge s'han d'aplicar almenys en un dels mòduls del cicle formatiu.

11. ESPAIS FORMATIUS

Espai	30 alumnes	20 alumnes	Grau d'ús
	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

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)



Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.

12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són novedosos en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.
- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)

La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.

El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprenedora"



La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprenedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprenedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris

Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprenedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.

Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.
- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.



12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.

13. 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).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els 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	Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	Gestió de qualitat i ambiental en la	Processos bioquímics	Formació i orientació laboral.	Empresa i iniciativa emprendedora	Projecte en la indústria vitivinícola
C r o n o f a p e s s è i i n c n s i e l c s i a l s	a) Programar i controlar la producció vítica en condicions de seguretat i protecció ambiental per obtenir la matèria primera amb la qualitat establerta.	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			
	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			
	d) Programar i conduir les operacions d'estabilització i criança necessàries per obtenir un producte amb les característiques fisicoquímiques i organolèptiques definides.			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				
	f) Planificar la logística en l'empresa vitivinícola, organitzant l'aprovisionament, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres, auxiliars i productes					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				
	h) Controlar i garantir la qualitat mitjançant assaigs físics, químics, microbiològics bàsics, així com per anàlisis organolèptiques.		X		X	X	X							
	i) Comercialitzar i promocionar els productes en la petita empresa vitivinícola.							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				
	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					



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	Legislació vitivinícola i seguretat alimentària	Gestió de qualitat i ambiental en la	Processos bioquímics	Formació i orientació laboral.	Empresa i iniciativa emprenedora	Projecte en la indústria vitivinícola	Formació en centres de treball
p e r s o n a l s C r o n a m f a l s e s t s è i j n o c n s i a o e l c s s i ' a l s	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				
	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		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		
	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		
	p) Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius.					X						X	X		
	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		
	r) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb la legislació vigent.					X						X	X		
	s) Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i aprenentatge.					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		
u) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural amb una actitud crítica i responsable.					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, 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 emprenedora	Projecte en la indústria vitivinícola
O b j e c t i u s G e n e r a l s	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				
	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			
	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.						X		X	X	X			
	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			
	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				
	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				
	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				
	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								
	i) Descriure les característiques sensorials dels diferents tipus de vins, justificant-ne el tast per garantir-ne la qualitat organolèptica.		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						



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
O G b j e n e c t i l u s	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				
	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				
	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			
	n) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la zona, analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit empenedor al llarg de la vida.		X		X	X				X		X		
	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	
	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	
	q) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes dels mercats per crear i gestionar una petita empresa.											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		