

COMO ACCEDER

ACCESO DIRECTO si tienes FP de Grado Medio, FP2, Bachiller LOGSE/LOE o COU.

ACCESO MEDIANTE PRUEBA sin titulación: Tener 19 años de edad o cumplirlos durante el año en curso y superar la correspondiente prueba de acceso.

ACCESO MEDIANTE PRUEBA con titulación relacionada: Tener 18 años o cumplirlos en el año de realización de la prueba y estar en posesión de un título de Técnico relacionado con aquel al que se desea acceder.

Dicha prueba se realizará en junio con dos partes: una general y otra específica.

PRUEBA DE ACCESO

PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA ORDINARIA

PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA EXTRAORDINARIA

La formalización de matrícula se hará de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la secretaría del Instituto.

MEDIOS DISPONIBLES

Aulas equipadas con ordenadores conectados en red y a internet con fibra óptica y sistemas informáticos actualizados.

Un aula-taller con dotación.

Departamento con biblioteca específica.

Instalaciones y equipos de las empresas colaboradoras.

Wifi en todos los pabellones.

CONTACTA CON NOSOTROS

VALLE DE ELDA

Carretera de Sax, 37. 03600 Elda. Alicante

Tel. 966957330 / Fax: 966957331

www.cipfpvalledeelda.com

03014812@gva.es



Valle de Elda



ValleDeElda_edu



Formación Profesional Dual
de la Comunitat Valenciana



TÉCNICO SUPERIOR EN
VITIVINICULTURA

CICLO FORMATIVO DE
GRADO SUPERIOR

PERFIL PROFESIONAL

PLAN DE ESTUDIOS

CAMPO DE TRABAJO

SERÁS CAPAZ DE

Programar, coordinar y controlar la producción vitícola, la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.

Programar las operaciones de estabilización y crianza de vinos y derivados.

Programar y supervisar los equipos e instalaciones.

Comercializar y promocionar los productos en la empresa vitivinícola.

Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.

Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

Supervisar durante el proceso productivo la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos.

PRIMER CURSO

Viticultura.

Vinificaciones.

Procesos bioquímicos.

Análisis enológico.

Comercialización y logística en la industria alimentaria.

Inglés Técnico I-S

Formación y Orientación Laboral.

SEGUNDO CURSO

Estabilización, crianza y envasado.

Industrias derivadas.

Cata y cultura vitivinícola.

Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Inglés Técnico II-S

Proyecto en la industria vitivinícola.

TRABAJARÁS EN

Empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino, como industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino.

TRABAJARÁS COMO

Vitivinícola.

Encargado de proceso de destilación y rectificación.

Encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados.

Supervisor de columnas de destilación y concentración.

Encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres.

Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.

Analista sensorial.

ADEMÁS DE 400 HORAS DE FORMACIÓN EN EMPRESAS.

RED DE CENTROS DE CALIDAD
NIVEL II



UNA EDUCACIÓN PÚBLICA DE CALIDAD