

ALUMNADO DESTINATARIO

ACCESO DIRECTO

- Estar en posesión del título de bachillerato o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un título de Técnico (FPGM) o equivalente.
- Haber superado 2º de BUP (Bachillerato Unificado y Polivalente).

ACCESO MEDIANTE PRUEBAS

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 años para quienes poseen el título de Técnico).

❖ ¿CUÁNDO TENGO QUE SOLICITAR PLAZA?

Presentación de solicitudes del **10 al 28 de abril, ambos inclusive**.
Matrícula para alumnos con plaza del **29 de junio al 7 de julio**.

❖ ¿QUIÉN PUEDE INFORMARME SI TENGO ALGUNA DUDA?

En el teléfono 928661563 (IES Vega de San Mateo)
Por e-mail 35009589@gobiernodecanarias.org
O infórmate en la Secretaría de nuestro Centro, en horario de 10 a 12 horas de Lunes a Viernes.

❖ ¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR EL IMPRESO PARA RESERVAR PLAZA?

En el IES Vega de San Mateo
En la página Web de la Consejería de Educación
(www.gobiernodecanarias.org/educacion)

IES VEGA DE SAN MATEO

**Cuatro Caminos, s/n LA LECHUCILLA
35320-SAN MATEO Telf. 928661563**



**CONSEJERÍA
DE SECTOR
PRIMARIO Y
SOBERANÍA
ALIMENTARIA**



**OFERTA DE LA FAMILIA
PROFESIONAL DE
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

**CURSO 2023-2024
2 CURSOS OFICIALES DE 2000 HORAS**

**ÚNICO EN
GRAN
CANARIA**

**Cuenta con el Proyecto de custodia
del territorio y Aula de emprendimiento**

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

VITIVINICULTURA

IES VEGA DE SAN MATEO



Por una educación de calidad y apostando por la formación profesional

**CONVENIO ENTRE CONSEJERÍA DE
EDUCACIÓN, CABILDO DE GRAN CANARIA Y
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE
GRAN CANARIA**



TÉCNICO/A DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

PLAN DE FORMACIÓN

Dos cursos con 30 horas semanales durante 5 trimestres y 1 trimestre de Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas)

Módulos profesionales

1º

- Viticultura (6 h/semana)
- Vinificaciones (6 h/semana)
- Procesos Bioquímicos (5 h/semana)
- Análisis enológico (5 h/semana)
- Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria (3 h/semana)
- Formación y orientación laboral (3 h/semana)
- Lengua extranjera (Inglés) (2 h/semana)

2º

- Estabilización, crianza y envasado (7 h/semana)
- Industrias derivadas (7 h/semana)
- Cata y cultura vitivinícola (4 h/semana)
- Comercialización y logística en la industria alimentaria (4 h/semana)
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria (5 h/semana)
- Empresa e iniciativa emprendedora (3 h/semana)
- Proyecto en la industria vitivinícola (64 h)
- Formación en centros de trabajo (346 h) (se realiza en el primer trimestre de coincidiendo con época de vendimia)

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO RELEVANTES

- Técnico vitivinícola
- Encargado de proceso de destilación y rectificación
- Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.
- Supervisor de columnas de destilación y concentración.
- Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
- Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnico en análisis sensorial.



COMPETENCIA GENERAL

- ❖ Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.
- ❖ Este profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino, así como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino.
- ❖ Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.

ADEMÁS:

- Actividades prácticas relacionadas con todos los módulos, con seguridad, higiene y salud laboral.
- Se utilizarán las instalaciones de la Bodega Insular de Gran Canaria en el cruce de Montaña Cabreja, propiedad del Cabildo de Gran Canaria.
- Actividades Complementarias relacionadas con el mundo del trabajo y la cultura vitivinícola.

