



ANEXO XLIII

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Vitivinicultura

Distribución horaria

VITIVINICULTURA (INA302)	Horas	1º	2º
0077. Viticultura	167	5	
0078. Vinificaciones	200	6	
0079. Procesos bioquímicos	167	5	
0080. Estabilización, crianza y envasado	200		6
0081. Análisis enológico	167	5	
0082. Industrias derivadas	133		4
0083. Cata y cultura vitivinícola	133		4
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	100		3
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	100	3	
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	167		5
0087. Proyecto intermodular en vitivinicultura	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	67	2	
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos/alumnas	Superficie m² 30 alumnos/alumnas
Aula Polivalente.	40	60
Sala de cata.	50	80
Taller-Bodega.	120	180
Zona de crianza/botellero.	40	60
Laboratorio de análisis enológico.	80	100
Almacén de materiales auxiliares.	30	30
Almacén de producto terminado.	30	30
Viñedo (espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).		

Equipamiento

Espacios formativos	Equipamientos mínimos
Aula Polivalente	- PCs instalados en red. - Cañón de proyección. - Software.
Sala de Cata	- Puestos individuales de cata. - Botelleros.
Taller-Bodega	- Depósitos.