

# Grado Medio en Vitivinicultura



## 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 y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Procesos bioquímicos
- Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria
- Análisis enológico
- Vinificaciones
- Viticultura
- Cata y cultura vitivinícola
- Estabilización, crianza y envasado
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
- Industrias derivadas
- Comercialización y logística en la industria alimentaria
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés técnico

## Ocupaciones relacionadas

- Vitivinícola.
- Encargado/a de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado/a de recepción de mostos frescos y sulfatados.
- Supervisor/a de columnas de destilación y concentración.
- Encargado/a de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres.
- Encargado/a de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Analista sensorial.