

ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES (RD 646/2011)

FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias			
NIVEL	2	CÓDIGO	INAH0109
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	600 horas	NORMATIVA	RD 646/2011

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0548_2	Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega	MF0548_2	Materias primas e instalaciones de bodega	110	- UF0931: Materias primas en la elaboración de vinos y sidras. (30 horas) - UF0932: Instalaciones y materiales de bodega (80 h)
UC0549_2	Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos	MF0549_2	Operaciones de vinificación	170	- UF0933: Procesos fermentativos (90 horas) - UF0934: Estabilización y crianza (80 horas)
UC0550_2	Realizar vinificaciones especiales	MF0550_2	Vinificaciones especiales	90	
UC0551_2	Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores	MF0551_2	Destilería-licorería	90	
UC0314_2	Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas	MF0314_2	(Transversal) Envasado y acondicionamiento de bebidas	60	
		MP0194	Módulo de prácticas profesionales no laborales de elaboración de vinos y licores	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico en Aceites de Oliva y Vinos <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1798/2008 	Regulación de la profesión por la Ley 50/1998. Art. 102. Tres, de 30 de Diciembre por el que se regula la profesión de Técnico en elaboración de vinos y por Real Decreto 595/2002 de 28 de junio por el que se regula la habilitación para ejercer la profesión de Técnico en elaboración de vinos.	Elaborador de vinos INAB10 RD 2023/96
	Vinculación con capacitaciones profesionales	
	La superación de la formación establecida en este certificado de profesionalidad garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos	