

**ENOTECNIA (RD 646/2011)****FAMILIA PROFESIONAL : Industrias Alimentarias**

NIVEL	3	CÓDIGO	INAH0209
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	660 horas	NORMATIVA	RD 646/2011

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación	MF0037_3	Producción vitícola y vinificaciones	180	- UF0935: Viticultura (80 horas). - UF0936: Recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas (40 h). - UF0937: Procesos fermentativos y vinificaciones (60 horas).
UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos	MF0038_3	Análisis enológico y cata	150	- UF0938: Cata (40 horas). - UF0939. Análisis microbiológico (40 h). - UF0940: Análisis químico (70 horas).
UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos	MF0039_3	Estabilización y crianza de vinos	120	- UF0941: Clarificación y estabilización del vino (60 horas). - UF0942: Procesos de crianza (60 h).
UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.	MF0040_3	Instalaciones enológicas	90	
		MP0195	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Enotecnia	120	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico superior en Vitivinicultura <ul style="list-style-type: none"> • RD 1688/2007, de 14 de diciembre • Currículo: ORDEN EDU 2243/2009 de 3 de julio 	Regulación de la profesión por la Ley 50/1998. Art. 102.Dos, 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.	