

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(INAH0209) ENOTECNIA (RD 646/2011, de 9 de mayo)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Controlar y supervisar la producción vitícola y organizar las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, programando el manejo y el mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícola.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	INA016_3 ENOTECNIA (RD 295/2004, de 20 de febrero)	UC0037_3	Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3142.1065 Técnicos en viticultura y enotecnia</li> <li>• 7707.1013 Bodegueros vinícola</li> <li>• Jefe de producción</li> <li>• Jefe de planta</li> <li>• Técnico/a vitivinícola</li> <li>• Técnico/a comercial</li> <li>• Técnico/a de procesos</li> <li>• Encargado/a de producción</li> <li>• Supervisor/a de proceso y producto</li> <li>• Técnico/a en análisis sensorial</li> <li>• Inspector/a de calidad.</li> </ul>
		UC0038_3	Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.	
		UC0039_3	Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.	
		UC0040_3	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
210	MF0037_3: Producción vitícola y vinificaciones	180	UF0935: Viticultura	80
			UF0936: Recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas	40
			UF0937: Procesos fermentativos y vinificaciones	60
150	MF0038_3: Análisis enológico y cata	150	UF0938: Cata	40
			UF0939: Análisis microbiológico	40
			UF0940: Análisis químico	70
120	MF0039_3: Estabilización y crianza de vinos	120	UF0941: Clarificación y estabilización del vino	60
			UF0942: Procesos de crianza	60
120	MF0040_3: Instalaciones enológicas	90		90
	MP0195: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
600	Duración horas totales certificado de profesionalidad	660	Duración horas módulos formativos	540

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES	
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida
MF0037_3	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0038_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año
MF0039_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> </ul>	1 año
MF0040_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Laboratorio enológico	40	50
Sala de Cata	30	50
Taller Bodega	150	200
Sala de crianza	40	50

Certificado de profesionalidad que deroga