

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(INAH0109) ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES (RD 646/2011, de 9 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes, licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

| NIV. | Cualificación profesional de referencia | Unidades de competencia | | Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados: |
|------|--|-------------------------|--|---|
| 2 | INA174_2 ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES (RD 1228/2006, de 27 de octubre). | UC0548_2 | Controlar La materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. | <ul style="list-style-type: none"> 7706.1029 Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas. Bodeguero. Elaborador/a de vinos 7707.1013 Bodegueros vinícola 8193.1051 Operadores de máquina embotelladora de bebidas 8160.1369 Operadores de máquinas para elaborar vinagres Elaborador/a de vinagres Elaborador/a de cavas, elaborador de sidra. 8160.1187 Operadores de máquinas para elaborar cavas 8160.1336 Operadores de máquinas para elaborar sidra Elaborador/a de aguardientes, elaborador de licores. Operador/a de embotellado de bebidas. Operador/a de sección de envasado de bebidas, envasador. 8160.1057 Operadores de máquina envasadora de bebidas |
| | | UC0549_2 | Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. | |
| | | UC0550_2 | Realizar vinificaciones especiales. | |
| | | UC0551_2 | Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. | |
| | | UC0314_2 | Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas. | |

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

| H. Q | Módulos certificado | H. CP | Unidades formativas | Horas |
|------|--|------------|---|------------|
| 120 | MF0548_2: Materias primas e instalaciones de bodega. | 110 | UF0931: Materias primas en la elaboración de vinos y sidras | 30 |
| | | | UF0932: Instalaciones y materiales de bodega | 80 |
| 210 | MF0549_2: Operaciones de vinificación. | 170 | UF0933: Procesos fermentativos | 90 |
| | | | UF0934: Estabilización y crianza | 80 |
| 90 | MF0550_2: Vinificaciones especiales. | 90 | | 90 |
| 90 | MF0551_2: Destilería-licorería. | 90 | | 90 |
| 60 | MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas. | 60 | | 60 |
| | MP0194: Módulo de prácticas profesionales no laborales | 80 | | |
| 570 | Duración horas totales certificado de profesionalidad | 600 | Duración horas módulos formativos | 520 |

| CRITERIOS DE ACCESO | | PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES | | |
|---------------------|--|---|-----------------------------------|------------------|
| | | Acreditación requerida | Experiencia Profesional requerida | |
| | | | Con acreditación | Sin acreditación |
| MF0548_2 | 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"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias | 1 año | 3 años |
| MF0549_2 | | <ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias | 1 año | 3 años |
| MF0550_2 | | <ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias | 1 año | 3 años |
| MF0551_2 | | <ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias | 1 año | 3 años |
| MF0314_2 | | <ul style="list-style-type: none"> Licenciado ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Bebidas de la familia profesional de Industrias alimentarias | 1 año | 3 años |

| Espacio Formativo | Superficie m ² 15 Alumnos | Superficie m ² 25 Alumnos |
|-------------------------------------|---|---|
| Aula gestión | 45 | 60 |
| Laboratorio de análisis de enología | 40 | 50 |
| Taller Bodega | 150 | 200 |
| Sala de crianza | 40 | 50 |

| | |
|--|--|
| Certificado de profesionalidad que deroga | Elaborador de vinos (RD 2023/1996, de 6 de septiembre) |
|--|--|