



# Emborráchate de conocimientos

Las previsiones de la OIV apuntan al crecimiento del consumo mundial de vino, lo que se traduce en grandes posibilidades para los T.S. en Vitivinicultura.

**Que el vino procede de la uva es algo sabido y conocido por todos, pero los secretos que rodean a la acción metabólica de las levaduras, capaz de transformar los azúcares del fruto en alcohol etílico y gas en forma de dióxido de carbono, están reservados solo a unos cuantos privilegiados. Si quieres formar parte de este reducido grupo de expertos vitivinícolas, este ciclo formativo de grado superior puede ayudarte.**

Sara Rojas

**S**ON muchos los que no conciben una comida sin una copa de vino. Por eso, aunque desde 2007 la crisis económica y los desajustes medioambientales han puesto en jaque a la industria vitivinícola, los últimos datos de la consultora «International Wine and Spirit Record» apuntan a un crecimiento real para los próximos años.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), por su parte, también asegura que «lo peor ya ha pasado» y ve en 2012 una fecha de referencia para invertir la tendencia negativa en el consumo de este preciado líquido.

Como ves, las posibilidades de futuro que te ofrece el ciclo formativo superior de Técnico en Vitivinicultura son muy

alentadoras, aunque es cierto que, en los últimos años, el consumo de vino en nuestro país (igual que en otros territorios históricamente productores como Italia o Francia) se ha contraído.

No obstante, las exportaciones de caldo europeo han crecido en 2011, gracias fundamentalmente al incremento del consumo en Estados Unidos y China, que en el ejercicio anterior bebieron 0,9 y 1,15 millones de hectolitros millones de hectolitros más que en el 2010, respectivamente.

### ¿Qué vas a aprender?

Entrar a formar parte de esta industria y emular a los protagonistas de “la exitosa

serie de televisión Gran Reserva” está en tu mano. Solo tienes que inscribirte en estos estudios, de 2.000 horas de duración, que te preparan para organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola, controlando la

## SALIDAS

## PROFESIONALES

Los futuros titulados en el grado superior de Automoción podrán trabajar como:

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

## PLAN DE ESTUDIOS

- Los módulos profesionales de este ciclo formativo, que combinan la formación teórica (1.650 horas) y la práctica (350) son los siguientes:
- • Viticultura.
- • Vinificaciones.
- • Procesos bioquímicos.
- • Estabilización, crianza y envasado.
- • Análisis enológico.
- • Industrias derivadas.
- • Cata y cultura vitivinícola.
- • Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- • Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.
- • Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- • Proyecto en la industria vitivinícola.
- • Formación y orientación laboral.
- • Empresa e iniciativa emprendedora.
- • Formación en centros de trabajo.

producción y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados.

En este sentido, debes saber que los alumnos de estos estudios se encargarán en sus puestos de trabajo futuros de programar, coordinar y controlar la producción vitícola, así como de elaborar destilados, vinagres y otros productos derivados. Asimismo, podrán desempeñar labores relacionadas con la programación de operaciones de estabilización y crianza de caldos; y supervisar los equipos e instalaciones.

Si tienes don de gentes y el uso de la palabra está entre tus virtudes, ten en cuenta que puedes orientar tu carrera profesional hacia la comercialización y la promoción de los productos de cualquier empresa vitivinícola. Y si lo tuyo es la

## Mas información

■ **Familia Profesional:** Industrias Alimentarias.

■ **Título:** Técnico superior en Vitivinicultura.

■ **Otros títulos de la familia:** T. en Aceites de oliva y vinos, T. en Conservería vegetal, cárnica y de pescado, T. en Elaboración de productos alimenticios, T. en Elaboración de productos lácteos, T. en Matadero y carnicería-charcutería, T. en Molinería e industrias cerealistas, T. en Panadería, repostería y confitería, T.S en Industria alimentaria y T.S. en Procesos y calidad en la industria alimentaria.

■ **Acceso:** Estar en posesión del título de Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior o de Técnico o de Técnico Auxiliar. Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP). Haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial (PCPI). Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio. En este caso se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba o del inicio del curso de acceso. Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba). Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

organización, recuerda que podrás planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.

Por último, tras las 1.650 horas teóricas y las 350 prácticas, serás capaz de controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

Estos estudios, y después tu profesión, te obligarán a estar en contacto directo con productos muy delicados. Hasta el punto de que, en buena medida, la calidad de un vino dependerá de que los cuidados y la manipulación de la uva sean los adecuados. Por eso, lo más recomendable es que, si quieres dedicarte a esto, cuentes con una gran capacidad de concentración, y con buena agudeza visual y, sobre todo, olfativa. La memoria puede ser también muy útil en las distintas tareas de producción y almacenamiento, al igual que las habilidades manuales.

Además, ser pulcro y minucioso te ayudará a obtener buenos resultados en muy poco tiempo. ✨

**España continúa siendo uno de los grandes productores de vino tinto a nivel mundial.**

