

Más información:
www.fp.larioja.org

Formación profesional

*Prepárate
para el empleo*



Industrias alimentarias

IES La Laboral
Lardero

▼ **Técnico Superior
en Vitivinicultura**



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Programar, coordinar y controlar la producción vitícola, la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.
- Programar las operaciones de estabilización y crianza de vinos y derivados.
- Programar y supervisar los equipos e instalaciones.
- Comercializar y promocionar los productos en la empresa vitivinícola.
- Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- Supervisar durante el proceso productivo la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ 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.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino, como industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino.

Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>