

Vitivinicultura on line en la Rioja.



Como no podía ser de otra forma, será la Rioja, la primera comunidad autónoma Española en ofertar la obtención del título de Técnico Superior en Vitivinicultura en su modalidad a distancia, también denominada on line.

La Comunidad Autónoma de La Rioja, hace más de veinte años que se oferta una Formación Profesional Presencial dirigida a formar a los profesionales del sector vitivinícola. en concreto, en el [I.E.S. La Laboral de Lardero](#), se imparte el [Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura](#), para la obtención del título de [Técnico Superior en Vitivinicultura](#), amparado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Esta formación se venía impartiendo en régimen presencial y en horario diurno y vespertino.

A partir de este nuevo curso 2014-2015, ampliara y enriquecera su oferta

formativa ofreciendo además la posibilidad de obtener dicho título de manera on line, aprovechando también así el potencial pedagógico que ofrecen las T.I.C., tan presentes actualmente en todos los ámbitos y niveles de la vida.

La Rioja es una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad y con gran capacidad para la crianza. Todo esto hace que en esta región el sector vitivinícola sea un elemento primordial para su desarrollo económico y sociocultural.



Los citados estudios constan de los siguientes módulos profesionales:

- **VITICULTURA:** Conocimiento de los fundamentos y técnicas que se utilizan en la producción de la uva.
- **VINIFICACIONES:** Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación, realizando los diferentes controles, y aplicando las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.
- **PROCESOS BIOQUÍMICOS:** Conocimiento de los fundamentos de las fermentaciones, así como reconocimiento de los principales problemas que afectan a la calidad de los vinos.

- **ESTABILIZACIÓN, CRIANZA Y ENVASADO:** Conocimiento de los fundamentos de la estabilización, así como planificar y realizar las operaciones de estabilización, crianza y embotellado.
- **ANÁLISIS ENOLÓGICO:** Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos, y realizar los diferentes análisis físico-químicos, instrumentales y microbiológicos.
- **INDUSTRIAS DERIVADAS:** Conocimiento de los procedimientos de elaboración de mostos, destilados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino.
- **CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA:** Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.
- **COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:** Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. Realización de inventarios y cálculos de costes. Supuestos prácticos de negociación e investigación comercial.
- **LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Análisis de la normativa vitivinícola y manejo de la documentación de bodega. Conocer los principios básicos aplicados en el sector vitivinícola para garantizar la seguridad alimentaria.
- **GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:** Aplicar e interpretar los diferentes sistemas de gestión de calidad y protección ambiental.
- **PROYECTO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA:** Conocimiento de los fundamentos de un proyecto y utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización de un proyecto.
- **FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL:** Identificación de la normativa laboral que afecte a los trabajadores del sector, manejo de los contratos y convenios más comúnmente utilizados. Análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- **EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA:** Realizar casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores. Realizar un proyecto de plan de empresa vitivinícola, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio así como justificación de su responsabilidad social.
- **INGLÉS TÉCNICO:** Describir todos los procesos relacionados con el sector en inglés.
- **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO:** Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el centro.

TUTORÍAS:



En la formación a distancia, el alumno dispondrá de contenidos on – line específicos para cada módulo profesional en la plataforma y podrá ir ajustando su formación a sus necesidades y su disponibilidad horaria.

En cualquier caso y para facilitar al alumnado la adquisición de las competencias, la formación individual del alumnado a través de los materiales on –line, se complementará con tutorías dirigidas por profesorado de la especialidad. El profesor tutor asesorará y mediará al estudiante en su proceso personal de construcción del conocimiento.

Estas tutorías serán: **Tutorías individuales** de carácter on-line y **Tutorías colectivas** de carácter presencial, que a su vez podrán ser de asistencia obligatoria o no obligatoria.