



Recomendacións
para cursar un ciclo formativo
polo réxime de persoas adultas
nas modalidades presencial e a distancia



SINA01 Vitivinicultura

Distribución dos módulos no réxime ordinario

Vostede está interesado en cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas na modalidade presencial ou ben a distancia. Neste réxime realízase unha matrícula por módulos profesionais, a diferenza do réxime ordinario, no que se realiza por curso completo.

Como información previa ás propostas de diversos itinerarios formativos para o réxime de persoas adultas, preséntanselle os cursos nos que está distribuído o ciclo formativo no réxime ordinario, así como os módulos profesionais en cada un deles. Esta distribución corresponderíase cun itinerario a dous anos.

Trimestre	Código	Módulo	Horas
1º, 2º e 3º	MP0077	Viticultura	160
1º, 2º e 3º	MP0078	Vinificacións	187
1º, 2º e 3º	MP0079	Procesos bioquímicos	213
1º, 2º e 3º	MP0081	Análise enolóxica	213
1º, 2º e 3º	MP0083	Cata e cultura vitivinícola	80
1º, 2º e 3º	MP0088	Formación e orientación laboral	107
Total			960
4º e 5º	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	140
4º e 5º	MP0082	Industrias derivadas	87
4º e 5º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
4º e 5º	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
4º e 5º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87
4º e 5º	MP0089	Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total			630
6º	MP0087	Proxecto na industria vitivinícola	26
6º	MP0090	Formación en centros de traballo	384
Total			410
Total ciclo formativo			2000

Dependencias entre os módulos que forman o ciclo formativo

A elección dos módulos para cursar polo réxime de persoas adultas é moi importante. Os módulos que conforman un ciclo formativo poden estar relacionados entre eles: nuns casos é conveniente cursar un módulo antes que outro para ter os coñecementos previos para afrontalo; noutros, é conveniente cursar simultaneamente dous módulos, dado que os seus contidos se complementan.

Módulos para cursar previamente. (Antes de cursar o módulo deberíase ter cursado o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0080. Estabilización, crianza e envasamento	MP0078. Vinificacións
MP0080. Estabilización, crianza e envasamento	MP0079. Procesos bioquímicos
MP0081. Análise enolóxica	MP0078. Vinificacións
MP0081. Análise enolóxica	MP0079. Procesos bioquímicos

Módulos para cursar simultaneamente. (Deberíase cursar o módulo ao mesmo tempo que o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0078. Vinificacións	MP0079. Procesos bioquímicos
MP0079. Procesos bioquímicos	MP0078. Vinificacións



SINA01 Vitivinicultura

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 3 anos (2 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0077. Viticultura	160
MP0078. Vinificacións	187
MP0079. Procesos bioquímicos	213
MP0083. Cata e cultura vitivinícola	80
MP0088. Formación e orientación laboral	107
MP0089. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	800

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0080. Estabilización, crianza e envasamento	140
MP0081. Análise enolóxica	213
MP0082. Industrias derivadas	87
MP0084. Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
MP0085. Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
MP0086. Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87
Total	790

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0087. Proxecto na industria vitivinícola	26
MP0090. Formación en centros de traballo	384
Total	410
Total ciclo formativo	2000



SINA01 Vitivinicultura

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 4 anos (3 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0077. Viticultura	160
MP0078. Vinificacións	187
MP0079. Procesos bioquímicos	213
Total	560

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0081. Análise enolóxica	213
MP0083. Cata e cultura vitivinícola	80
MP0084. Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
MP0088. Formación e orientación laboral	107
MP0089. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	576

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0080. Estabilización, crianza e envasamento	140
MP0082. Industrias derivadas	87
MP0085. Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
MP0086. Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87
Total	454

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0087. Proxecto na industria vitivinícola	26
MP0090. Formación en centros de traballo	384
Total	410
Total ciclo formativo	2000



SINA01 Vitivinicultura

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 5 anos (4 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0078. Vinificacións	187
MP0079. Procesos bioquímicos	213
Total	400

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0077. Viticultura	160
MP0083. Cata e cultura vitivinícola	80
MP0088. Formación e orientación laboral	107
MP0089. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	400

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0080. Estabilización, crianza e envasamento	140
MP0081. Análise enolóxica	213
MP0086. Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87
Total	440

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0082. Industrias derivadas	87
MP0084. Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
MP0085. Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
Total	350

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0087. Proxecto na industria vitivinícola	26
MP0090. Formación en centros de traballo	384
Total	410

Total ciclo formativo 2000