

## INA\_C\_005\_4B - Elaboración de vinos y licores

Real Decreto 211/2025, de 18 de marzo

**Pendiente de horas.** Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

| Módulo certificado  | Horas módulo | Acreditación parcial de la competencia   | Horas R.D. recomendadas |
|---|--------------|--|-------------------------|
| 0318: Elaboración de vinos                                | 250          | <i>INA_A_0318_01: Operaciones de prefermentación en la elaboración de vinos</i>                                      | <b>40</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0318_02: Fermentación alcohólica en la elaboración de vinos</i>   | <b>45</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0318_03: Fermentación maloláctica en la elaboración de vinos</i>  | <b>45</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0318_04: Estabilización de vinos</i>  | <b>40</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0318_05: Acabado y crianza de vinos</i>   | <b>40</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0318_06: Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros</i>                           | <b>40</b>               |
| 0320: Elaboración de otras bebidas y derivados            | 250          | <i>INA_A_0320_01: Recepción de materias primas para la elaboración de bebidas alcohólicas no vinícolas y vinagre</i> | <b>35</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_02: Elaboración de destilados</i>  | <b>35</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_03: Elaboración de vinagre y sidra</i>   | <b>35</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_04: Elaboración de bebidas espirituosas</i>  | <b>35</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_05: Elaboración de productos vitivinícolas aromatizados</i>  | <b>45</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_06: Elaboración de cerveza</i>   | <b>35</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0320_07: Envasado de vinos, otras bebidas alcohólicas y vinagre</i>   | <b>30</b>               |
| 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | 100          | <i>INA_A_0031_01: Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos</i>  | <b>10</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0031_02: Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos</i>                                     | <b>20</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0031_03: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos</i>  | <b>20</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0031_04: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos</i>                          | <b>20</b>               |
|   |              | <i>INA_A_0031_05: Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos</i>                                  | <b>15</b>               |

| Módulo certificado   | Horas módulo | Acreditación parcial de la competencia | Horas R.D. recomendadas |
|--|--------------|--|-------------------------|
| <i>INA_A_0031_06: Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos</i> | 15           |  |                         |
| <i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>   | 30           |  | 30                      |
| <b>Duración total certificado</b>  | <b>630</b>   | <b>Total horas recomendadas R.D.</b>   | <b>630</b>              |

Acebido · Generado el 29/05/2026 · [acebido.com/certificados.php?familia=INA](http://acebido.com/certificados.php?familia=INA)