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

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