

INA_C_003_5B · Gestión de la producción en la industria vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre

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
0077: Viticultura	170	<i>INA_A_0077_01: Ubicación de viñedos</i>	30
		<i>INA_A_0077_02: Planificación de la plantación de viñedos</i>	30
		<i>INA_A_0077_03: Sistema de conducción de RA3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su</i>	25
		<i>INA_A_0077_04: Labores de cultivo en viñedos</i>	30
		<i>INA_A_0077_05: Tratamientos fitosanitarios RA5. Coordina los tratamientos fitosanitarios, seleccionando los</i>	30
		<i>INA_A_0077_06: Control de la madurez de la uva</i>	25
0078: Vinificaciones	190	<i>INA_A_0078_01: Organización de la vendimia</i>	25
		<i>INA_A_0078_02: Organización de equipos e RA2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación,</i>	25
		<i>INA_A_0078_03: Control de las operaciones técnicas y tratamientos con las características del producto que se va prefermentativas</i>	30
		<i>INA_A_0078_04: Desarrollo de la fermentación alcohólica y la maceración</i>	35
		<i>INA_A_0078_05: Supervisión del descube y RA5. Supervisa el «descube» y prensado, relacionándolo con las</i>	20
		<i>INA_A_0078_06: Desarrollo de la fermentación maloláctica</i>	35
		<i>INA_A_0078_07: Organización de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones de vinificación</i>	20
0080: Estabilización, crianza y envasado	190	<i>INA_A_0080_01: Planificación de la estabilización de vinos</i>	30
		<i>INA_A_0080_02: Organización de la clarificación del vino</i>	25
		<i>INA_A_0080_03: Supervisión de la filtración RA3. Supervisa las operaciones de filtración, identificando su</i>	30

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>INA_A_0080_04: Control de la estabilización tartárica y del acondicionamiento final de vinos</i>	25		
<i>INA_A_0080_05: Control de la crianza de vinos</i>	30		
<i>INA_A_0080_06: Organización del envasado de mostos y vinos</i>	20		
<i>INA_A_0080_07: Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros</i>	30		
0082: Industrias derivadas	190	<i>INA_A_0082_01: Subproductos de la industria vinícola</i>	30
		<i>INA_A_0082_02: Control de la destilación vínica</i>	40
		<i>INA_A_0082_03: Procesos de elaboración de vinagres</i>	40
		<i>INA_A_0082_04: Control de la elaboración de bebidas espirituosas</i>	40
		<i>INA_A_0082_05: Control de la elaboración de productos vitivinícolas aromatizados</i>	40
0085: Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	100	<i>INA_A_0085_01: Normativa vitivinícola, de otras bebidas alcohólicas y del vinagre</i>	15
		<i>INA_A_0085_02: Documentación específica</i>	15
		<i>INA_A_0085_03: Control de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos en el sector vitivinícola y de otras bebidas alcohólicas</i>	20
		<i>INA_A_0085_04: Gestión de los sistemas</i>	25
		<i>INA_A_0085_05: Aplicación de estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria</i>	25
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30
Duración total certificado	870	Total horas recomendadas R.D.	870