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

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