

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	Duración	40
Código	MF0769_3		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Bebidas		
Certificado de profesionalidad	INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Gestión del almacén y comercialización en la industria alimentaria (Transversal)	Duración	80
	Organización de una unidad de producción alimentaria. (Transversal)		50
	Gestión de la calidad y medioambiente en industria alimentaria. (Transversal)		80
	Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.		70
	Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.		70
	Envasado y acondicionamiento de bebidas. (Transversal)		60
	Prácticas profesionales no laborales		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

- C1: Analizar la política agraria común en relación con el sector vitivinícola.
- CE1.1 Enumerar los objetivos generales que pretende la Organización Común de Mercado Vitivinícola.
 - CE1.2 Explicar la organización común de mercado vitivinícola e indicar como influye en nuestro entorno más próximo.
 - CE1.3 Justificar la influencia de la reestructuración y reconversión del viñedo en las mejoras de la nueva viticultura
 - CE1.4 Nombrar los mecanismos de regulación de mercado vitivinícolas y su influencia en el sector.
 - CE1.5 Enumerar las distintas categorías de vinos y destilados que se pueden elaborar, según establece la normativa comunitaria.
- C2: Analizar la normativa del sector vitivinícola y su importancia en la protección de los consumidores.
- CE2.1 Revisar periódicamente los reglamentos comunitarios, informarse de los posibles cambios y adaptarse a los mismos.
 - CE2.2 Comprobar que los establecimientos que elaboran los diferentes productos enológicos tienen su registro sanitario y cumplen las especificaciones establecidas en los Codex enológicos internacionales.
 - CE2.3 Diferenciar e interpretar las distintas legislaciones y reglamentos aplicables en el sector vitivinícola.
 - CE2.4 Vigilar que el etiquetado refleja las características del producto y cumple con la normativa vigente.
 - CE2.5 Describir los distintos tratamientos y prácticas enológicas empleados en bodega.
 - CE2.6 Justificar las prácticas enológicas (acidificación/desacidificación, edulcoración y otras) que viene determinadas por las características de las distintas zonas geográficas.
- C3: Controlar la documentación y cumplimentar los libros registro y otros documentos necesarios para la gestión de la bodega.
- CE3.1 Explicar y diferenciar los distintos libros registro que hay que tener obligatoriamente en bodega.
 - CE3.2 Describir las prácticas enológicas que están sometidas a registro.

CE3.3 Justificar la importancia de la cumplimentación y actualización de los registros de controles y salidas en el libro de embotellado.

CE3.4 Describir y rellenar un modelo oficial de declaración de existencias de vinos, alcoholes y otros productos derivados.

CE3.5 Identificar la información que debe recogerse en el libro de registro de vinos con denominación de origen, en el modelo oficial de cosecha o en los formularios para ayuda.

CE3.6 Describir como se rellenan los documentos de acompañamiento necesarios en un transporte intracomunitario de vino o alcohol.

CE3.7 Confeccionar la declaración de entradas y salidas de vinos y alcoholes en régimen suspensivos según modelo oficial establecido.

CE3.8. Completar un modelo oficial de declaración resumen de los movimientos de vino y alcohol en régimen suspensivos realizados durante una semana.

CE3.9 Confeccionar un modelo oficial de declaración trimestral de los movimientos de vinos, alcoholes y otros productos realizados en la bodega.

Contenidos:

1. Organización común del mercado vitivinícola

- Referencias históricas sobre la regulación de la viña y del vino.
- Principales aspectos del desarrollo de la OCM (Organización Común de Mercado Vitivinícola).
 - Potencial de producción
 - Código comunitario de prácticas enológicas
 - Designación, denominación, presentación, y protección de productos vitivinícolas
 - Régimen de intercambios comerciales con terceros países
- Plantaciones y replantaciones de viñedo
- Reestructuración y reconversión.
- Control de producción vitícola.
- Regularización de superficies. Primas por abandono.
- Mecanismos de regulación de mercado.

2. Normativa, y Codex Alimentarius

- El Codex Alimentarius.
- El Codex Enológico Internacional: Productos utilizados en enología.
- Ley de la viña y el vino
 - Indicaciones relativas a las características de los vinos
 - Plantaciones y derechos de replantación
 - El Consejo Español de Vitivinicultura
- Protección del origen y la calidad de los vinos
 - Documentación necesaria para solicitar un nivel de protección
 - Protección nacional, comunitaria e internacional
- Designación, denominación, y presentación de productos vitivinícolas.
- Denominaciones de origen.
- Prácticas y tratamientos enológicos.
- Legislación vitivinícola.
- La organización internacional de la viña y el vino (OIV).

3. Documentación y normativa.

- Libros registro de bodega.
- Documentos de acompañamiento en el transporte de productos.
- Registros y declaraciones.
 - Declaración de alcohol
 - Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias
- Legislación.
 - Legislación española
 - Legislación europea referida a vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcprd)

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.