

**DECRETO FORAL 29/2023, DE 15 DE MARZO,  
POR EL QUE SE ESTABLECEN LA  
ESTRUCTURA Y EL CURRÍCULO DEL TÍTULO  
DE TÉCNICA O TÉCNICO SUPERIOR EN  
VITIVINICULTURA, EN EL ÁMBITO DE LA  
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA**

(Publicado en el Boletín Oficial de Navarra de 25 de abril de 2023)

# ÍNDICE

<u>Preámbulo</u> .....	3
<u>Artículo 1. Objeto</u> .....	5
<u>Artículo 2. Identificación</u> .....	5
<u>Artículo 3. Referente profesional y ejercicio profesional</u> .....	5
<u>Artículo 4. Currículo</u> .....	5
<u>Artículo 5. Módulos profesionales</u> .....	5
<u>Artículo 6. Accesos al ciclo formativo</u> .....	6
<u>Artículo 7. Accesos desde el ciclo a otros estudios</u> .....	6
<u>Artículo 8. Convalidaciones y exenciones</u> .....	6
<u>Artículo 9. Correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia</u> .....	6
<u>Artículo 10. Profesorado</u> .....	6
<u>Artículo 11. Espacios y equipamientos</u> .....	7
<u>Disposición Adicional Primera. Equivalencias del título</u> .....	8
<u>Disposición Adicional Segunda. Otras capacitaciones profesionales</u> .....	8
<u>Disposición Derogatoria Única. Derogación de otra normativa</u> .....	8
<u>Disposición Final Primera. Implantación</u> .....	8
<u>Disposición Final Segunda. Entrada en vigor</u> .....	8
<u>TÍTULO DE TÉCNICA O TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA: ANEXO 1</u> .....	8
<u>ANEXO 2</u> .....	17
<u>ANEXO 3: CONVALIDACIONES Y EXENCIONES</u> .....	17
<u>ANEXO 4: CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES Y UNIDADES DE COMPETENCIA</u> .....	17
<u>ANEXO 5: PROFESORADO</u> .....	18
<u>ANEXO 6: ESPACIOS</u> .....	19

## Preámbulo

1

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional , ha permitido avanzar en la definición de un catálogo nacional de cualificaciones que ha delineado, para cada sector o familia profesional, un conjunto de cualificaciones, organizadas en tres niveles, que constituyen el núcleo del currículo de los correspondientes títulos de formación profesional.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación , regula la organización y los principios generales de estructura y ordenación de las enseñanzas profesionales dentro del sistema educativo, articulando el conjunto de las etapas, niveles y tipos de enseñanzas en un modelo coherente en el que los ciclos formativos cumplen importantes funciones ligadas al desarrollo de capacidades profesionales, personales y sociales, situadas, esencialmente, en los ámbitos de la cualificación profesional, la inserción laboral y la participación en la vida adulta.

La Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible , establece como objetivo de la misma en relación con la formación profesional el facilitar la adecuación constante de la oferta formativa a las competencias profesionales demandadas por el sistema productivo y la sociedad, mediante un sistema de ágil actualización y adaptación de los títulos de formación profesional. Así mismo, señala la necesidad de que la administración educativa adopte iniciativas para adecuar la oferta de formación profesional a las necesidades de la sociedad y de la economía en el ámbito territorial correspondiente.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa , actualiza diversos aspectos de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación , en aspectos concernientes a la formación profesional, tales como sus finalidades y objetivos, introduce la formación profesional básica y la formación profesional dual, y modifica sustancialmente las condiciones de acceso y admisión a los ciclos de formación profesional, entre otras cuestiones relevantes.

Mediante este decreto foral se establecen la estructura y el currículo del ciclo formativo de grado superior que permite la obtención del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura. Este currículo desarrolla el Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas , en aplicación del artículo 8 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y en ejercicio de las competencias que en esta materia tiene la Comunidad Foral de Navarra, reconocidas en el artículo 47 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra.

Por otro lado, el Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra , ha definido un modelo para el desarrollo del currículo de los títulos de formación profesional, modelo que introduce nuevos aspectos estratégicos y normativos que favorecen una mejor adaptación a la empresa, una mayor flexibilidad organizativa de las enseñanzas, un aumento de la autonomía curricular de los centros y una más amplia formación al alumnado.

Por ello, la adaptación y desarrollo del currículo del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura a la Comunidad Foral de Navarra responde a las directrices de diseño que han sido aprobadas por el citado Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo .

2

En esta regulación se contemplan los siguientes elementos que configuran el currículo de este título: referente profesional, currículo, organización y secuenciación de enseñanzas, accesos y condiciones de implantación.

El referente profesional de este título, planteado en el artículo 3 y desarrollado en el anexo 1 de esta norma, consta de dos aspectos básicos: el perfil profesional de la persona titulada y el entorno del sistema productivo en el que este va a desarrollar su actividad laboral. Dentro del perfil profesional se define cuál es su competencia general y se relacionan las dos cualificaciones profesionales que se han tomado como referencia. Estas dos cualificaciones profesionales, Enotecnia, regulada mediante el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero e Industrias derivadas de la uva y del vino regulada mediante el Real Decreto 729/2007, de 8 de junio, configuran un espacio de actuación profesional definido por el conjunto de las competencias en las que se desglosa, que tiene, junto con los módulos profesionales soporte que se han añadido, la amplitud suficiente y la especialización necesaria para garantizar la empleabilidad de este técnico o técnica.

En lo concerniente al sistema productivo se establecen algunas indicaciones, con elementos diferenciales para Navarra, sobre el contexto laboral y profesional en el que esta persona titulada va a desempeñar su trabajo. Este contexto se concibe en un sistema con, al menos, dos dimensiones complementarias. La primera de ellas de carácter geográfico, en la que su actividad profesional está conectada con otras zonas, nacionales e internacionales, de influencia recíproca. La segunda es de tipo temporal e incorpora una visión prospectiva que orienta sobre la evolución de la profesión en el futuro.

3

El artículo 4, con el anexo 2 que está asociado al mismo, trata el elemento curricular de la titulación que se regula en Navarra y se divide en dos partes. Por un lado, se encuentran los objetivos de este título y por otro el desarrollo y duración de los diferentes módulos profesionales que constituyen el núcleo del aprendizaje de la profesión. En cuanto a la definición de la duración se utilizan dos criterios, el número de horas y el número de créditos europeos (ECTS). El primero tiene su interés para organizar la actividad formativa y el segundo es un criterio estratégico relacionado con la movilidad en el espacio europeo y con la convalidación recíproca entre enseñanzas universitarias y ciclos formativos superiores de formación profesional. El currículo de todos los módulos profesionales dispone de un apartado con orientaciones didácticas que conciernen al enfoque, la coordinación y secuenciación de módulos y a la tipología y definición de unidades de trabajo y actividades de enseñanza-aprendizaje.

4

Respecto a los accesos y convalidaciones, el artículo 6 regula los accesos a este ciclo formativo desde el bachillerato, el artículo 7 define el acceso a otros estudios una vez finalizado el ciclo formativo del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura, el artículo 8 define el marco de regulación de convalidaciones y exenciones, y el artículo 9, desarrollado en el anexo 4, establece la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia de las cualificaciones implicadas en este título para su acreditación, convalidación o exención.

5

Finalmente, el último elemento que regula este decreto foral es el descrito en los artículos 10 y 11, con sus respectivos anexos 5 y 6, que tratan sobre las condiciones de implantación de este ciclo formativo. Estas condiciones hacen referencia al perfil del profesorado y a las características de los espacios y equipamientos que son necesarios.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día quince de marzo de dos mil veintitrés, decreto:

### **Artículo 1. Objeto.**

El presente decreto foral tiene por objeto el establecimiento de la estructura y el currículo oficial del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura, correspondiente a la familia profesional de industrias alimentarias, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

### **Artículo 2. Identificación.**

El título de Técnica o técnico Superior en Vitivinicultura queda identificado por los siguientes elementos:

- a) Denominación: Vitivinicultura.
- b) Nivel: 3-Formación profesional de grado superior.
- c) Duración: 2000 horas.
- d) Familia Profesional: Industrias alimentarias.
- e) Referente europeo: CINE - 5b (clasificación internacional normalizada de la educación).

### **Artículo 3. Referente profesional y ejercicio profesional.**

El perfil profesional del título, la competencia general, las cualificaciones y unidades de competencia, las competencias profesionales, personales y sociales, así como la referencia al sistema productivo, su contextualización en Navarra y su prospectiva, se detallan en el anexo 1 del presente decreto foral, de conformidad con lo establecido en el artículo 21 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

### **Artículo 4. Currículo.**

1. Los objetivos generales del ciclo formativo de Vitivinicultura y los módulos profesionales que lo componen quedan recogidos en el anexo 2 del presente decreto foral.
2. Los centros educativos de formación profesional en los que se imparta este ciclo formativo elaborarán una programación didáctica para cada uno de los distintos módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del mismo. Dicha programación será objeto de concreción a través de las correspondientes unidades de trabajo que la desarrollen.
3. Las programaciones didácticas podrán incluir adaptaciones curriculares de acceso al currículo con el fin de que el alumnado con necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad pueda alcanzar las competencias y los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

### **Artículo 5. Módulos profesionales.**

1. Los módulos profesionales que componen este ciclo formativo quedan desarrollados en el anexo 2 B) del presente decreto foral, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.
2. Dichos módulos profesionales se organizarán en dos cursos académicos, según la temporalización establecida en el anexo 2 B) del presente decreto foral. De acuerdo con la regulación contenida en el artículo 16.2 del Decreto Foral 54/2008, de 26 de mayo, dicha temporalización tendrá un valor de referencia para todos los centros que impartan este ciclo formativo y cualquier modificación de la misma deberá ser autorizada por el Departamento de Educación.

#### **Artículo 6. Accesos al ciclo formativo.**

1. El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente decreto foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas por el artículo 46.1 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación profesional.
2. Tendrán preferencia para acceder a este ciclo formativo quienes hayan cursado la modalidad de bachillerato de ciencias y tecnología, tal y como se establece en el artículo 13 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre.

#### **Artículo 7. Accesos desde el ciclo a otros estudios.**

1. El título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura permite el acceso directo a cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
2. El título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.
3. De acuerdo con el artículo 14.3 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, y a efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, en el marco de la norma que regule el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnica o técnico superior de la formación profesional y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS a las enseñanzas establecidas en este decreto foral, distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

#### **Artículo 8. Convalidaciones y exenciones.**

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales de títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y los módulos profesionales del título cuya estructura y desarrollo del currículo se establece en este decreto foral son las que se indican en el anexo 3.
2. Respecto a las convalidaciones y exenciones de los módulos profesionales con otros módulos profesionales, así como con unidades de competencia, y con las enseñanzas de la educación superior se estará a lo establecido en el artículo 15 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, y a lo preceptuado en el artículo 38 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.

#### **Artículo 9. Correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia.**

1. La correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnica o técnico Superior en Vitivinicultura para su convalidación o exención queda determinada en el anexo 4 A) de este decreto foral.
2. Así mismo, la correspondencia entre los módulos profesionales que forman las enseñanzas del mismo título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el anexo 4 B) de este decreto foral.

#### **Artículo 10. Profesorado.**

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado de los cuerpos de Catedráticos o Catedráticas de Enseñanza Secundaria, de Profesorado de Enseñanza Secundaria y de Profesorado Técnico de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo 5 A) de este decreto foral.

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley orgánica. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores, para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el anexo 5 B) del presente decreto foral.

3. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, se concretan en el anexo 5 C) del presente decreto foral.

### **Artículo 11. Espacios y equipamientos.**

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo 6 de este decreto foral.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.

b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.

c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.

d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, la normativa sobre igualdad de oportunidades, diseño para todas y todos y accesibilidad universal, y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y alumnas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. El Departamento de Educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se deri-

van de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes, y para que se ajusten a las demandas que plantee la evolución de las enseñanzas, garantizando así la calidad de las mismas.

**Disposición Adicional Primera.** *Equivalencias del título.*

De conformidad con la disposición adicional tercera del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, el título Técnico o Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia, rama agraria, de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, tendrá los mismos efectos académicos y profesionales que el título de Técnico o Técnico Superior en Vitivinicultura cuyo currículo se regula en este decreto foral.

**Disposición Adicional Segunda.** *Otras capacitaciones profesionales.*

1. El módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga al menos 45 horas lectivas, conforme a lo previsto en el apartado 2 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre.

2. La formación establecida en el presente decreto foral en el módulo profesional de Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

3. La formación establecida en el presente decreto foral, en el conjunto de los módulos profesionales del Título, garantiza el nivel de conocimiento exigido para ser habilitado en el ejercicio profesional de técnica o técnico especialista en vitivinicultura. Y a efectos laborales se declara equivalente con el título de técnica y técnico superior en Industria Alimentaria, establecido por el Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, de conformidad con el artículo 4 del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio.

**Disposición Derogatoria Única.** *Derogación de otra normativa.*

Quedan derogadas todas y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este decreto foral.

**Disposición Final Primera.** *Implantación.*

El Departamento de Educación de la Comunidad Foral de Navarra podrá implantar el primer curso del título objeto de regulación en el presente decreto foral a partir del curso escolar 2023-2024.

**Disposición Final Segunda.** *Entrada en vigor.*

El presente decreto foral entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Navarra.

**TÍTULO DE TÉCNICA O TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA: ANEXO 1**



ANEXO 1

REFERENTE PROFESIONAL

**A) Perfil profesional.**

a) Perfil profesional.

El perfil profesional del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

b) Competencia general.

La competencia general de este título consiste en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

c) Cualificaciones y unidades de competencia.

Las cualificaciones y unidades de competencia incluidas en el título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura son las siguientes:

INA 016\_3: Enotecnia, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0037\_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
- UC0038\_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
- UC0039\_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.
- UC0040\_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

INA 240\_3: Industrias derivadas de la uva y del vino, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0556\_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- UC0557\_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- UC0558\_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- UC0768\_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
- UC0314\_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
- UC0769\_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros.

d) Competencias profesionales, personales y sociales.

- 1) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- 2) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 3) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- 4) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.



- 5) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 6) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- 7) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- 8) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- 9) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.
- 10) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- 11) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- 12) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- 13) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- 14) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- 15) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- 16) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- 17) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- 18) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- 19) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- 20) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- 21) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

**B) Sistema productivo.**

- a) Entorno profesional y laboral.

Esta persona profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores y trabajadoras por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.



Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Técnica o Técnico vitivinícola.
- Encargado o encargada de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado o encargada de recepción de mostos frescos y sulfitados.
- Supervisor o supervisora de columnas de destilación y concentración.
- Encargado o encargada de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
- Encargados o encargadas de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnica o Técnico en análisis sensorial.

b) Contexto territorial de Navarra.

Navarra es una comunidad que, en una superficie de poco más de 10.000 km<sup>2</sup>, alberga una gran diversidad de actividad tanto agrícola como ganadera, industrial y minera, e integra como suyos los grandes retos sociales y ambientales europeos en dicha actividad. Por ello, el modelo de desarrollo navarro, a favor de un crecimiento inteligente, inclusivo y sostenible, se encuentra también recogido en la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas para el desarrollo sostenible de carácter universal.

Y en este modelo de desarrollo en Navarra es prioridad clave el ecosistema alimentario, que cubre prácticamente la totalidad de la cadena de valor, desde el sector primario hasta la industria agroalimentaria, de la que forman parte importante el sector vitivinícola, con una gran aportación al VAB, a la productividad y a las exportaciones de la Comunidad foral.

El sector vitivinícola en Navarra cuenta con tres denominaciones de origen: Vino DO calificada Rioja, vino DO Navarra y Vinos de Pago y la DO Cava.

El momento presente que vive la vid y el vino de Navarra es fruto de un largo recorrido a través de casi 20 siglos. Hoy, en Navarra se apuesta por la modernización y se ha consolidado como una zona de vinos de calidad, sorprendiendo con sus embotellados de vino tinto, rosado, blanco y moscateles. La garnacha es la variedad más extendida, que deslumbra con especial intensidad en los rosados y en los vinos tintos más jóvenes.

Destacar que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en nuestro territorio y que generan magníficos y diferentes "terroirs".

Bajo la DO Rioja se encuentran los vinos elaborados dentro de la subzona vinícola Rioja Oriental, ubicada a orillas del río Ebro, con un total de 7.184 hectáreas inscritas y donde se puede elegir entre tintos (85%), blancos (9%) y rosados (6%). La tradición y el rigor en todo el proceso de elaboración son merecedores del reconocimiento internacional del que gozan.

En la DO Navarra hay más de 10.500 hectáreas de superficie de cultivo, que se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen 5 áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja. La consolidación y amplia expansión de este sector a mercados exteriores han sido posibles gracias a la exigencia y la experimentación, y con la calidad como objetivo. Así, se introdujeron variedades foráneas como la blanca chardonnay, y las tintas cabernet sauvignon y merlot, que empezaron a convivir con las tradicionales viura, tempranillo y garnacha (mayoritaria y gran protagonista de la zona), y resultaron variedades muy bien adaptadas a la región que, sin arrinconar el siempre vivo potencial de las uvas tradicionales, han ido a la búsqueda de una nueva expresión.

Como resultado, los vinos navarros ofrecen un amplio abanico de posibilidades: desde los famosos vinos rosados hasta los jugosos tintos jóvenes, desde los deliciosos blancos de chardonnay hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

Por otro lado, la DO Cava se encuentra ubicada en la zona de Mendavia y Viana, cuenta con 85 hectáreas y trabaja variedades blancas: Macabeo (Viura), Xarello, Parellada, Malvasía (Subirat Parent), Chardonnay. Tintas: Garnacha Tinta, Monastrell, Pinot Noir, Trepát.



El potencial de la industria vitivinícola en Navarra supone un factor clave para la cohesión territorial de la Comunidad Foral gracias a la generación de empleo, la actividad agroindustrial sostenible y su atracción turística muy ligado al turismo rural o de naturaleza.

Como conclusión, podemos afirmar que el sector agroalimentario de Navarra, y en concreto el vitivinícola, es altamente competitivo y especializado gracias a sus productos de calidad saludables, naturales, placenteros y/o de conveniencia, compitiendo en mercados internacionales y contribuyendo al PIB y al empleo de Navarra con un porcentaje más relevante que el actual, integrando las políticas agrarias, ganaderas y territoriales de cohesión social con gran impacto en la sostenibilidad del mundo rural.

c) Prospectiva.

El sector vitivinícola español es el mayor del mundo por superficie cultivada y el tercero en nivel de producción.

La globalización de los mercados, la mejora del transporte y la internacionalización de los hábitos de consumo han fomentado la aparición de otros países productores que basan su éxito en la liberalización de la legislación, en el empleo de estrategias agresivas de marketing y en una buena relación calidad/ precio.

Las grandes empresas apuestan por un modelo similar al existente en el nuevo mundo vitivinícola diversificando la producción y minimizando los riesgos; las pequeñas y medianas empresas enfocan su actividad en productos de calidad y en redes de comercialización alternativas, lo que les exige utilizar técnicas de protección ambiental y emplear productos naturales ecológicos. Las ventas de sus productos se canalizan fundamentalmente a través de tiendas especializadas o circuitos más restringidos donde hay un mucho contacto con el cliente.

Las cooperativas, por su parte, de gran importancia en este sector, son motores del desarrollo rural que tienen que hacer un esfuerzo por modernizarse y buscar vías para mejorar su rentabilidad.

La incorporación de las tecnologías de la información y de la comunicación va a facilitar una serie de cambios tecnológicos en las diferentes empresas en cuanto a mecanización creciente de la producción y de los controles de calidad; implantación de las tecnologías de la información y de la comunicación en el área de ventas para una mejor atención al cliente; mayor control y automatización de los almacenes; implantación de los sistemas de intercambio electrónico de datos y diseño de páginas WEB como apoyo a la comercialización para acercar los productos y su elaboración al consumidor.

Todo ello implica que en este sector se esté demandando una mano de obra cada vez más cualificada con conocimientos de las tecnologías de la información y de la comunicación, y que asuma funciones de calidad, prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y protección ambiental. Además se están valorando las actitudes para trabajar en equipo, mantener un espíritu abierto a la innovación y para implicarse en la vida de la empresa compartiendo con ésta objetivos, tradiciones y valores.

## ANEXO 2

## ANEXO 3: CONVALIDACIONES Y EXENCIONES

Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura al amparo de la Ley Orgánica 2/2006.

MÓDULOS PROFESIONALES INCLUIDOS EN CICLOS FORMATIVOS ESTABLECIDOS EN LOGSE 1/1990	MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO (LOE 2/2006): VITIVINICULTURA
Logística. Comercialización de Productos Alimentarios.	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.
Técnicas de Protección Ambiental. Gestión de Calidad.	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
Formación en Centro de Trabajo.	0090. Formación en centros de trabajo.

## ANEXO 4: CORRESPONDENCIA ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES Y UNIDADES DE COMPETENCIA

A) Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales para su convalidación.

UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITADAS	MÓDULOS PROFESIONALES CONVALIDABLES
UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.	0077. Viticultura. 0078. Vinificaciones.
UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.	0083. Cata y cultura vitivinícola. 0081. Análisis enológico.
UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.	0080. Estabilización, crianza y envasado.
UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.	0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado.
UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.
UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado.
UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.	0082. Industrias derivadas.
UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	0080. Estabilización, crianza y envasado.
UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.	0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

B) Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

MÓDULOS PROFESIONALES SUPERADOS	UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITABLES
0077. Viticultura.	UC0037-3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.
0078. Vinificaciones.	UC0037-3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación. UC0040-3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola. UC0557-3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
0080. Estabilización, crianza y envasado.	UC0039-3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos. UC0314-2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.
0081. Análisis enológico. 0083. Cata y cultura vitivinícola.	UC0038-3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.
0082. Industrias derivadas.	UC0040-3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola. UC0557-3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria. UC0768-3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.	UC0556-3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	UC0769-3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros registro.
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	UC0558-3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

### ANEXO 5: PROFESORADO

A) Atribución docente.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0077. Viticultura.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesorado Técnico de FP.
0078. Vinificaciones.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesorado Técnico de FP.
0079. Procesos bioquímicos.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0080. Estabilización, crianza y envasado.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesorado Técnico de FP.
0081. Análisis enológico.	Procesos en la industria alimentaria. Análisis y química industrial.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0082. Industrias derivadas.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesorado Técnico de FP.
0083. Cata y cultura vitivinícola.	Procesos en la industria alimentaria. Profesor especialista.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	Procesos en la industria alimentaria.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0087. Proyecto en la industria vitivinícola.	Procesos en la industria alimentaria. Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesorado de Enseñanza Secundaria. Profesorado Técnico de Formación Profesional.
0088. Formación orientación laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.
0645. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y Orientación Laboral.	Profesorado de Enseñanza Secundaria.

## B) Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

CUERPOS	ESPECIALIDADES	TITULACIONES
Profesorado de Enseñanza Secundaria.	Formación y orientación laboral.	Diplomatura en Ciencias Empresariales. Diplomatura en Relaciones Laborales. Diplomatura en Trabajo Social. Diplomatura en Educación Social. Diplomatura en Gestión y Administración Pública.
	Procesos en la industria alimentaria.	Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
	Análisis y química industrial.	Ingeniería Técnica Industrial, especialidad en Química Industrial. Ingeniería Técnica Forestal, especialidad en Industrias Forestales.

## C) Titulaciones requeridas para los centros privados.

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
0077. Viticultura. 0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado. 0082. Industrias derivadas. 0087. Proyecto en la Industria Vitivinícola.	Licenciatura, Ingeniería, Arquitectura o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomatura, Ingeniería Técnica o Arquitectura Técnica o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnica o Técnico Superior en Industria Alimentaria. Técnica o Técnico Superior en Gestión y organización de empresas agropecuarias.
0079. Procesos bioquímicos. 0081. Análisis enológicos. 0083. Cata y cultura vitivinícola. 0084. Comercialización y logística en la Industria Alimentaria. 0085. Legislación Vitivinícola y Seguridad Alimentaria. 0086. Gestión de calidad y ambiental. 0087. Proyecto en la Industria Vitivinícola. 0088. Formación y orientación laboral. 0089. Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciatura, Ingeniería, Arquitectura o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, Ingeniero/a Técnico/a o Arquitecto/a Técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

## ANEXO 6: ESPACIOS

ESPACIO FORMATIVO
Aula polivalente.
Sala de cata.
Taller-Bodega.
Nave de crianza/botellero.
Laboratorio de análisis enológico.