

Itinerario formativo para:  
***Bodegueros vinícolas***

**COD. OCUPACIÓN**  
**77071013**

CICLO	CONTENIDO DE LOS MÓDULOS	CLAVE
<b>1º</b>	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA ORIGEN Y PROCESO DE ELABORACIÓN	EV-01 CA-06
<b>2º</b>	RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO VINOS NACIONALES Y EXTRANJEROS. DENOMINACIÓN DE ORIGEN	EV-02 CA-07
<b>3º</b>	OBTENCIÓN DE MOSTOS PARA VINIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN TÉCNICAS ESPECIALES DE VINIFICACIÓN EN TINTO Y ANÁLISIS DE VINOS	EV-03 EV-06
<b>4º</b>	CONSERVACIÓN DE VINOS Y CONTROL DE SU EVOLUCIÓN CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	EV-07 EV-08
<b>5º</b>	ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS OBTENCIÓN DE DERIVADOS VÍNICOS	EV-09 EV-10
<b>6º</b>	TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN LA CATA ESTABILIZACIÓN Y EMBOTELLADO DE LOS VINOS	EV-11 EV-12