MALLA CURRICULAR *Técnico Superior en Vinificación y Enología*

AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3
Trimestre	Trimestre	Trimestre	Trimestre	Trimestre	Trimestre	Trimestre
1	2	3	4	5	6	7
Sistemas de Producción y Cadenas de Producción Vitivinícola	Operaciones y Equipamiento de Bodega	Tratamiento y Acondicionamiento del vino	Lengua Extranjera A1	Lengua Extranjera A2-I	Lengua Extranjera A2-II	Práctica Profesional
3 SCT	3 SCT	4 SCT	3 SCT	3 SCT	3 SCT	16 SCT
Fundamentos de Bioquímica Enológica	Crianza y Evolución del Vino	Laboratorio Enológico	Análisis Sensorial y Cata Enológica	Gestión Operacional y Seguridad Vitivinícola	Innovación y Emprendimiento	
4 SCT	4 SCT	4 SCT	4 SCT	5 SCT	6 SCT	
Matemáticas Básicas Aplicadas	Herramientas Tecnológicas para la Gestión de Datos	Envasado y Embotellado del Vino	Normativa Vitivinícola y Sostenibilidad	Vitivinicultura Sostenible y Patrimonio Territorial	Electivo II	
4 SCT	4 SCT	4 SCT	4 SCT	4 SCT	3 SCT	
Producción de Vinos Blancos y Tintos	Formación Dual I: Centros de Aprendizaje	Gestión Digital de Procesos Vitivinícolas	Práctica Integrada I: Tutores de Vendimia	Electivo I	Producción de Vinos Especiales y Destilados	
6 SCT	6 SCT	4 SCT	6 SCT	3 SCT	6 SCT	
Formación Inicial Transversal I	Formación Inicial Transversal II	Formación Dual II: Centros de Aprendizaje	Habilidades para las Relaciones Interpersonales	Práctica Integrada II: Proyecto Vitivinícola	Responsabilidad Social	
3 SCT	3 SCT	6 SCT	3 SCT	6 SCT	3 SCT	
20 SCT	20 SCT	22 SCT	20 SCT	21 SCT	21 SCT	16 SCT
140 SCT						

**Malla sujeta a modificaciones*