

Más Información

En el curso académico 2002-2003 se empezaron a impartir los Ciclos Formativos de Grado Superior en Industrias Alimentarias y Grado Medio en Elaboración de Vinos y Bebidas.

Desde el curso 2008-09 se imparte un NUEVO CICLO DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA, que sustituye al de Industrias Alimentarias.

Este nuevo ciclo, presenta una formación más adaptada a la demanda de las bodegas, y pretende formar profesionales para cubrir puestos de mandos intermedios en muchos de los campos de una bodega, independientemente de su tamaño.

Incorpora módulos como el de Proyecto Vitivinícola y Empresa e Iniciativa Emprendedora, cuyo objetivo es que puedan formarse profesionales que deseen crear y gestionar su propia bodega.

Otro módulo que puede ser interesante destacar, es el módulo de Lengua Inglesa aplicada al mundo del vino, tan importante hoy en día para cualquier tipo de transacciones, no debemos olvidar la importancia que tienen la exportaciones en este sector.

Algunos de estos módulos son convalidables por algunos de los cursados en el antiguo Ciclo de Industrias Alimentarias.

NOVEDAD MUY IMPORTANTE, es que pasa a tener consideración de Formación Superior, y todos los módulos tendrán su equivalente en Créditos Universitarios, (ECTS) de manera que cualquier universitario podrá venir a nuestro centro a completar su formación, eligiendo los que mas le gusten como créditos de libre elección.

El título de grado superior también da acceso directo, sin necesidad de realizar la Prueba de Acceso a la Universidad, a cualquier carrera universitaria.

Para el próximo curso está previsto que se imparta un NUEVO CICLO DE GRADO MEDIO DENOMINADO DE ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS, como todos nuevos ciclos LOE, pasa a tener una duración de 2000 horas, y como mayor novedad es que incorpora respecto al antiguo de Elaboración de Vinos y Bebidas la elaboración, análisis y cata del Aceite.

Al igual que el nuevo de grado superior Incorpora módulos como el de Empresa e Iniciativa Emprendedora, cuyo objetivo es que puedan formarse profesionales que deseen crear y gestionar su propia bodega o almazara.

Cada módulo puede cursarse independientemente de los otros, de manera que no será necesario haber superado todos los módulos de primer curso para hacer determinados módulos de segundo, la idea es dotar de flexibilidad al sistema y facilitar el acceso a la formación continua a todo tipo de personas.

También ofrecemos la posibilidad de que los alumnos vinifiquen su propia uva y elaboren sus propios vinos, licores, cava, aceite, etc en las instalaciones de nuestro centro

Como complemento de la formación, se realizan visitas profesionales a instalaciones de bodegas en la Denominación de Origen Cariñena, otras denominaciones de Aragón y del resto del panorama vitivinícola español.

También dentro de la programación de dichos estudios, se organizan viajes a ferias y congresos nacionales e internacionales, como: Feria Alimentaria de Barcelona, Enomaq-Tecnovid en Zaragoza, Vinexpo de Burdeos etc.

Los alumnos, durante sus estudios, también realizan estancias formativas en empresas del sector, con el objetivo de conocer el mundo laboral y completar su formación. Así mismo destacar que en años anteriores se han llevado a cabo programas formativos en bodegas de diferentes países de la Unión Europea.

El departamento de Industrias Alimentarias-Enotecnia que imparte estos Ciclos, también participa en la realización de proyectos de investigación e innovación educativa en convenio con la Universidad de Zaragoza;

Las clases se imparten por las tardes de lunes a viernes, para facilitar la asistencia a los alumnos que están trabajando, si bien para el próximo curso se abre la posibilidad de que sean también en horario matinal.

El Departamento de Educación del Gobierno de Aragón apostó por la implantación de estos estudios relacionados con el sector del vino en el mundo rural, en este caso en la Denominación de Origen Cariñena, y las bodegas han respondido de forma muy favorable, consiguiéndose además un extraordinario nivel de colocación de los alumnos titulados.

En definitiva se presenta una programación muy amena y variada y con la vista puesta en la inserción profesional de nuestros alumnos.

José Manuel Grande Domingo
Jefe Departamento INA