

*ESTUDIO DE
NECESIDADES
FORMATIVAS SECTOR
VITIVINÍCOLA – 2010*



**Gobierno
de La Rioja**

Industria, Innovación
y Empleo



**SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO**



**FORMACIÓN
Y EMPLEO**

DIAGNOSTICO DE NECESIDADES DE FORMACIÓN: SECTOR VITIVINÍCOLA

CONTEXTUALIZACIÓN

- **Departamento de Cualificaciones**
- **Fondo Social Europeo**
- **2º fase del proyecto que se inició en 2009**
 - **Energías Renovables**
 - **Dependencia**
 - **Hostelería y Turismo**
 - **Industrias Agroalimentarias**



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

OBJETIVOS GENERALES:

Estudiar las necesidades formativas existentes en el Sector Vitivinícola.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- **Analizar la situación del Sector Vitivinícola**
- **Conocer las necesidades formativas**
- **Elaborar una oferta formativa acorde a las necesidades existentes.**



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

FASES DEL PROYECTO

✓ Documentación

✓ Cuestionario On Line

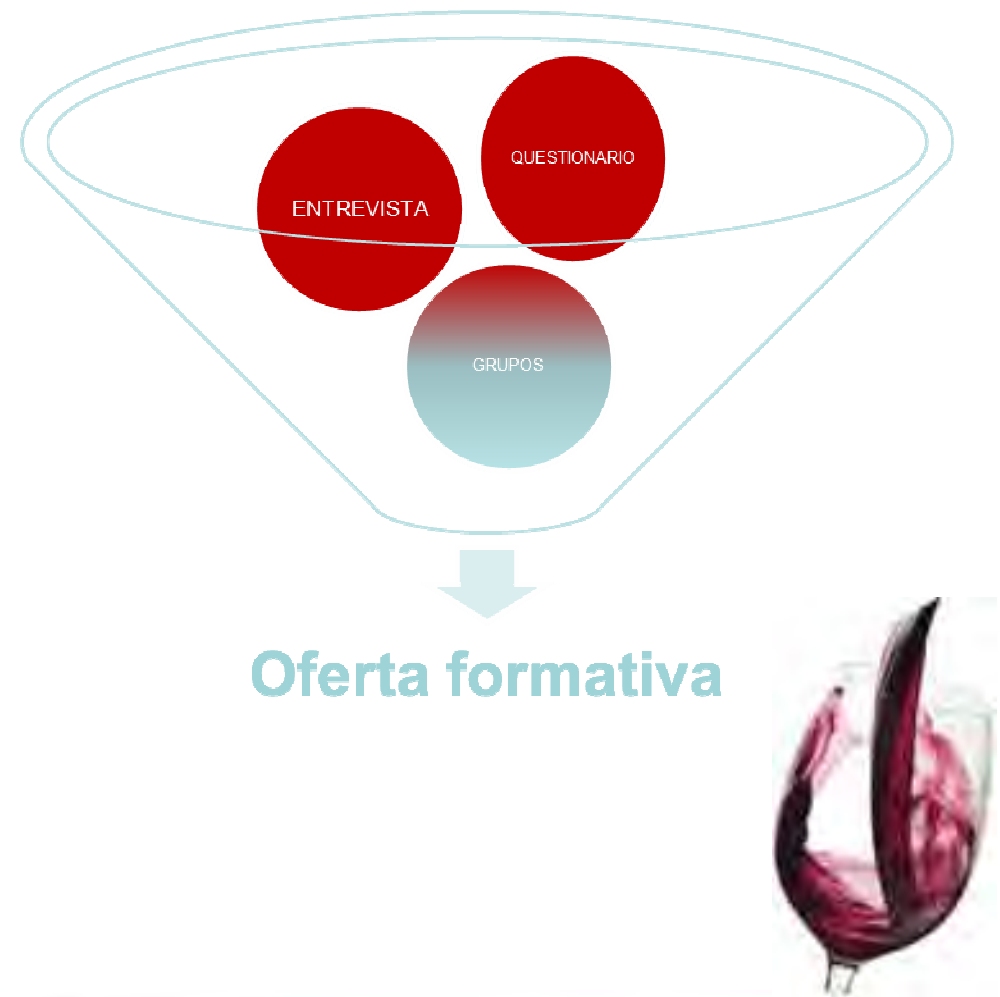
- 3 cualificaciones
- (589/351)

✓ Entrevistas en profundidad

- 37
- Situación actual del sector
- Ocupaciones
- Necesidades formativas
- Previsión de futuro

✓ Grupo de expertos

✓ Elaboración de Informe Final



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

CREACIÓN DE OFERTA FORMATIVA BASADA EN LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES



**Gobierno
de La Rioja**

Industria, Innovación
y Empleo



**SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO**



**FORMACIÓN
Y EMPLEO**

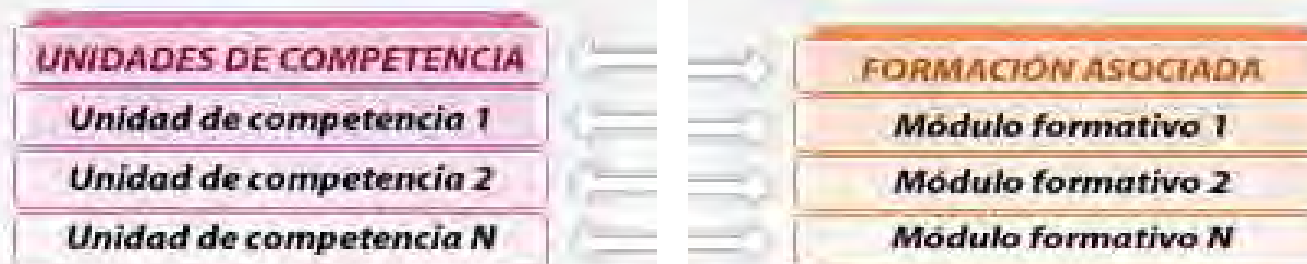
Es el conjunto de competencias (conocimientos y capacidades) válidas para el ejercicio de una actividad laboral que pueden adquirirse a través de la formación o de la experiencia en el trabajo.

Las cualificaciones se agrupan en 26 familias y cinco niveles.

Que és una CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

Cada cualificación se organiza en unidades de competencia. La unidad de competencia es el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial.

*Cada unidad de competencia lleva asociado un **módulo formativo**, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa unidad de competencia*



Técnico vitivinícola

Cualificación Profesional ENOTECNIA Código INA016_3

UC0037_3 Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación	MF0037_3 Producción vitícola y vinificaciones
UC0040_3 Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola	MF0040_3 Instalaciones Enológicas

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

C1 Analizar el funcionamiento de las máquinas y supervisar el mantenimiento de primer nivel

C2 Especificar las condiciones necesarias que deben cumplir recipientes y locales

C3 Controlar programas establecidos de limpieza y seguridad



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

CUESTIONARIO ON LINE



Industria, Innovación
y Empleo

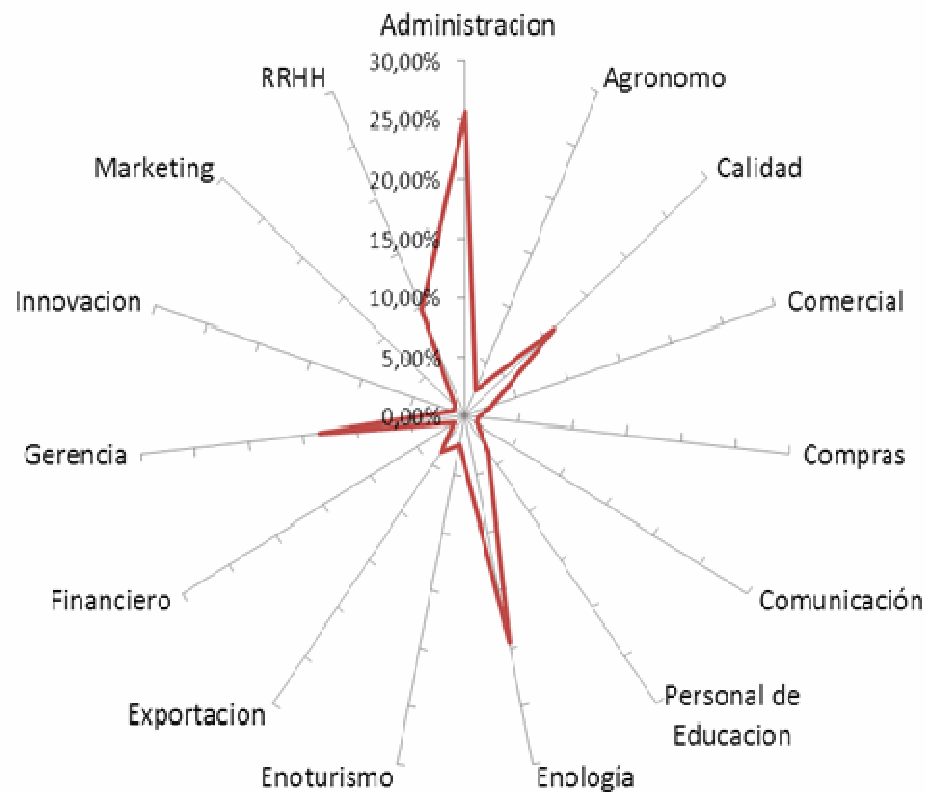


SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

Perfil de las personas que contestaron al cuestionario



Departamento	% respuestas
Administración/ RRHH	35,37%
Producción: Calidad/ Enología	30,49%
Gerencia	13,41%
Personal de Educación	3,66%
Exportación	3,66%
Agrónomo	2,44%
Comercial	2,44%
Enoturismo	2,44%
Compras	1,22%
Comunicación	1,22%
Financiero	1,22%
Innovación	1,22%
Marketing	1,22%



Industria, Innovación y Empleo



SERVICIO RIOJANO DE EMPLEO



FORMACIÓN Y EMPLEO

1) CUALIFICACIONES PROFESIONALES:

- ✓ Elaboración de vinos y licores (Nivel 2)
- ✓ Enotecnia (Nivel 3)
- ✓ Industrias derivadas de la uva y del vino (Nivel 3)



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

1.1) ELABORACION DE VINOS Y LICORES (Nivel 2)

COMPETENCIAS

- ✓ Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega
- ✓ Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos
- ✓ Realizar vinificaciones especiales
- ✓ Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores
- ✓ Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas

PUESTOS REALCIONADOS

- ❖ OPERADOR EMBOTELLADO
- ❖ OPERADOR SECCIÓN DE ENVASADO
- ❖ BODEGUERO



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

1.2) ENOTECNIA (Nivel 3)

COMPETENCIAS

- ✓ Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación
- ✓ Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y fisicoquímicos.
- ✓ Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos
- ✓ Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola
- ✓ PUESTOS REALCIONADOS
 - ❖ JEFE DE PRODUCCION/PLANTA
 - ❖ TÉCNICO VITIVINÍCOLA
 - ❖ SUPERVISOR PROCESOS /PRODUCTOS



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

1.3) INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y EL VINO NIVEL 3

COMPETENCIAS

- ✓ Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización
- ✓ Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria
- ✓ Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria
- ✓ Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otro productos derivados
- ✓ Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro

PUESTOS REALCIONADOS

- ❖ INSPECTOR DE CALIDAD
- ❖ ENCARGADO DE RECEPCIÓN DE MOSTOS FRESCOS
- ❖ ENCARGADOS DE ENVEJECIMIENTO Y CRIANZA



Industria, Innovación
y Empleo

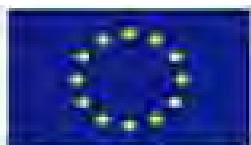


SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

NECESIDADES PRIORITARIAS



INICIATIVA EUROPEA
FUNDOS SOCIALES EUROPEOS
INICIATIVA DE EMPLEO Y FUTURO



Gobierno
de La Rioja

Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

AREA DE PRODUCCIÓN : ELBORACION DE VINOS Y LICORES

ITEMS MAS SELECCIONADOS (30%- 40%)



❑ MATERIAS PRIMAS E INTSALACIONES DE BODEGA (MF 0548)

- ✓ Analizar y aplicar los procesos de limpieza de las instalaciones (C3)
- ✓ Relacionar características de la uva y materias primas con su aptitud para la elaboración de vinos y sidras (C1)

❑ OPERACIONES DE VINIFICACIÓN (MF 0549)

- ✓ Aplicar protocolos y técnicas de análisis sensorial de la cata de vinos y realizar su descripción (C8)
- ✓ Aplicar tratamientos a la vendimia y otras materias primas para obtener mostos con la calidad e higiene requerida (C2)

❑ ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS (MF0314) * (35%)

- ✓ Todas su capacidades
- ✓ Situaciones de riesgo y medidas de prevención aplicable al envasado (C5)



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

AREA DE PRODUCCIÓN : ENOTECNIA

ITEMS MAS SELECCIONADOS (33%- 46%)

PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y VINIFICACIONES (MF 0037)

✓ Analizar las características de la materia prima y establecer su influencia sobre los procesos de elaboración (c2)

ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA (MF 0038)

✓ Todas

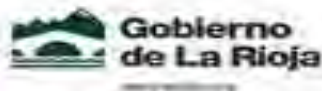
✓ Relacionar los resultados del análisis sensorial con los sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos (c1) * (44%)

ESTABILIZACIÓN Y CRIANZAS DE VINOS (MF0039)

✓ Tratamientos mínimos requeridos para la conservación del vino. (c1) * (46%)

INSTALACIONES ENOLÓGICAS (MF0040)

✓ Controlar programas de limpieza y seguridad para asegurar la calidad del producto (c3)



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

AREA DE PRODUCCIÓN: INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y EL VINO
ITEMS MAS SELECCIONADOS (40%- 57%)



❑ ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN (MF 00557)

✓ Evaluar los costes de fabricación en una unidad de producción (C6) *47%

❑ PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y EL VINO(MF 0768)

✓ Identificar y comprobar el funcionamiento de máquinas y equipos de trabajo y realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel (C3) *40%

❑ LEGISLACIÓN VITIVÍNICOLA(MF0769)

✓ TODAS

✓ Información necesaria para cumplimentar los libros de registro * 57%

Items relacionados con módulo de calidad



RESUMEN NECESIDADES AREA PRODUCCIÓN

- Análisis Sensorial
- Procesos de limpieza y seguridad
- Evaluación costes de fabricación
- Funcionamiento y mantenimiento de maquinaria
- Legislación vitivinícola
- Tratamientos conservación del vino
- Envasado y acondicionamiento de bebidas



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

**AREA DE ADMINISTRACION
ITEMS MAS SELECCIONADOS:**

- ✓ **Ingles profesional para asistencia a la dirección (44%)**
- ✓ **Informática aplicada a la Viticultura(43%)**
- ✓ **Elaborar registros de calidad y medioambientales, (33%)**



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

AREA DE LOGISTICA Y COMPRAS

ITEMS MAS SELECCIONADOS:

- ✓ Organización de almacenes (41%)
- ✓ técnicas en la negociación de las condiciones de compraventa (31%)



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

AREA DE COMERCIALIZACIÓN

ITEMS MAS SELECCIONADOS:

- ✓ Información y atención al consumidor / usuario (31%)
- ✓ Promociones comerciales (35%)
- ✓ Gestión de la fuerza de ventas y equipos comerciales (30)



Gobierno
de La Rioja

Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

**AREA DE MARKETING Y RRPP.
NECESIDADES DE FORMACION:**

✓ **Cata de Vino**

✓ **Enoturismo**



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

CONCLUSIONES DE LAS VISITAS



Gobierno
de La Rioja

Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

✓ **Constatación de las necesidades detectadas a través del cuestionario on line**

- ✓ **Mantenimiento maquinaria específica**
- ✓ **Tratamiento conservación del vino...**
- ✓ **Ahorro energético y control de vertidos**

✓ **Necesidad de profesionalizar el sector a todos los niveles**

- ✓ **Área de producción.**
- ✓ **Departamento Comercial: apertura de mercados**

✓ **Cursos modulares (30- 60h)**

✓ **Auge del Esoterismo**



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

PUESTOS DE DIFÍCIL COBERTURA:

- ✓ **Relaciones públicas**
- ✓ **Comercial Nacional e Internacional**
- ✓ **Personal con idiomas**
- ✓ **Personal de mantenimiento general y de maquinas**
- ✓ **Técnico en enoturismo (puesto emergente)**



**Gobierno
de La Rioja**

Industria, Innovación
y Empleo



**SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO**



**FORMACIÓN
Y EMPLEO**

ACREDITACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN:

- ▶ Títulos de Educación/Certificados de profesionalidad
- ▶ Proceso de reconocimiento de las competencias profesionales (experiencia)

RECONOCIMIENTO DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

FASES

- ✚ Información y Orientación
- ✚ Asesoramiento
- ✚ Evaluación (**guías de evidencia**)
- ✚ Acreditación

REQUISITOS

Requisitos Acceso	Nivel cualificación 1	Nivel cualificación 2-3
Edad	18 años	20 años
Experiencia Laboral	2 años/ 1200 horas	3 años / 2000 horas
Formación	200 horas	300 horas



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

PROGRAMACION FORMATIVAS



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

ACCIÓN FORMATIVA 1

Industrias derivadas de la uva y del vino (INAH0110)

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Área Profesional: Bebidas

Nivel de cualificación profesional: 3

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: **GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

Código: MF0558_3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

Duración: 80 horas (20h. máximo a distancia)



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

)

ACCIÓN FORMATIVA 2

Industrias derivadas de la uva y del vino (INAH0110)

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Área Profesional: Bebidas

Nivel de cualificación profesional: 3

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

Código: MF0768_3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0768_3. Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

Duración: 140 horas.

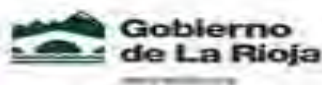
UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

Código: UF0909

Duración: 70 horas (máximo 20 h. a distancia)

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP4.



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

ACCIÓN FORMATIVA 3

Enotecnia (INAH0209)

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Área profesional: Bebidas

Nivel de cualificación profesional: 3

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA

Código: MF0038_3

Asociado a la a la unidad de competencia:

UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

Duración: 150 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: CATA

Código: UF0938

Duración: 40 horas (0 horas máximo distancia)

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1.



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

ACCIÓN FORMATIVA 4

Enotecnia (INAH0209)

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Área profesional: Bebidas

Nivel de cualificación profesional: 3

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

Código: MF0039_3

Asociado a la a la unidad de competencia:

UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos

Duración: 120 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: Clarificación y estabilización del vino

Código: UF0941

Duración: 60 horas (10 horas máximo distancia)

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO

fer

FORMACIÓN
Y EMPLEO

ACCIÓN FORMATIVA 5

Elaboración de vinos y licores (INAH0000)

Familia profesional: Industrias Alimentarias.

Área profesional: BEBIDAS

Nivel de cualificación profesional: 2

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA

Código: MF0548_2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.

Duración: 110 horas

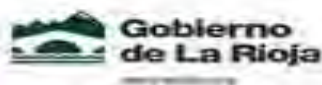
UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS Y SIDRAS.

Código: UF0000

Duración: 30 horas (10 h. máximo formación distancia)

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1



Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

Oferta formativa

Curso: **Guía Turístico de bodegas**

Nº de horas: 100 horas

Modalidad: Mixto



Industria, Innovación
y Empleo

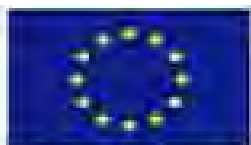


SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO

MUCHAS GRACIAS POR VUESTRA COLABORACIÓN



INICIATIVA EUROPEA
FUNDOS SOCIALES EUROPEOS
INICIATIVA DE FUTURO



Gobierno
de La Rioja

Industria, Innovación
y Empleo



SERVICIO
RIOJANO
DE EMPLEO



FORMACIÓN
Y EMPLEO