

# VITIVINICULTURA

## ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Bachiller L.O.G.S.E.
- Bachillerato Experimental 2º Ciclo
- C.O.U.
- Técnico Especialista o Superior.
- Universitario

Prueba de acceso:

- Mayor de 19 años. (o cumplirtos en el año de la prueba)

## DURACIÓN

Dos cursos académicos, realizando 370 horas de formación en centros de trabajo en el último trimestre del segundo curso.

## HORARIO

Mañana

## TITULACIÓN

Técnico Superior en Vitivinicultura

Primer curso	horas semanales
Análisis enológico	7
Comercialización y logística en la industria alimentaria	3
Formación y orientación laboral	3
Procesos bioquímicos	4
Vinificaciones	7
Viticultura	6
Segundo curso	
Cata y cultura vitivinícola	4
Empresa e iniciativa emprendedora	3
Estabilización, crianza y envasado	6
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	4
Industrias derivadas	5
Inglés técnico para grado superior	2
Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria	4
Producción ecológica de vinos y técnicas afines	2
Proyecto en la industria vitivinícola	30 total
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	370 total

# INDUSTRIA ALIMENTARIA

## ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Bachiller L.O.G.S.E.
- Bachillerato Experimental 2º Ciclo
- C.O.U.
- Técnico Especialista o Superior.
- Universitario

Prueba de acceso:

- Mayor de 19 años. (o cumplirtos en el año de la prueba)

## DURACIÓN

Dos cursos académicos, realizando 380 horas de formación en centros de trabajo en el último trimestre del segundo curso.

## HORARIO

Mañana

## TITULACIÓN

Técnico Superior en Industria Alimentaria

Primer curso	horas semanales
Procesos de la Industria Alimentaria	7
Elaboración de productos alimentarios	10
Técnicas de protección ambiental	4
Comercialización	3
Microbiología química	6
Segundo curso	
Logística	5
Organización y control de una unidad de producción	5
Gestión de calidad	7
Sistemas automáticos de producción	7
Formación y orientación laboral	3
Relaciones en el entorno de trabajo	3
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	380 total

# ACEITES DE OLIVA Y VINOS

## ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- E.S.O.
- F.P. 1er grado. ( Tec. Auxiliar)
- 2º Curso de B.U.P.
- Bachillerato Experimental de la Reforma.

Prueba de acceso:

- Mayor de 17 años. (o cumplirtos en el año de la prueba)

## DURACIÓN

Dos cursos académicos, realizando 370 horas de formación en centros de trabajo en el último trimestre del segundo curso.

## HORARIO

Mañana

## TITULACIÓN

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

Primer curso	horas semanales
Extracción de aceites de oliva	5
Elaboración de vinos	9
Formación y orientación laboral	3
Materias primas y productos en la industria oléica, vinícola y de otras bebidas	8
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2
Principios de mantenimiento electromecánico	3
Segundo curso	
Acondicionamiento de aceites de oliva	7
Análisis sensorial	3
Elaboración de otras bebidas y derivados	9
Empresa e iniciativa emprendedora	3
Inglés técnico para grado medio	2
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3
Venta y comercialización de productos alimentarios	3
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	370 total

# JARDINERÍA

## ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- E.S.O.
- F.P. 1er grado. ( Tec. Auxiliar)
- 2º Curso de B.U.P.
- Bachillerato Experimental de la Reforma.

Prueba de acceso:

- Mayor de 17 años. (o cumplirlos en el año de la prueba)

## DURACIÓN

Dos cursos académicos, realizando 380 horas de formación en centros de trabajo en el último trimestre del segundo curso.

## HORARIO

Mañana

## TITULACIÓN

Técnico en Jardinería

Primer curso	horas semanales
Implantación de jardines y zonas verdes	8
Producción de plantas	7
Mecanización agraria	6
Agrotecnología	7
Relaciones en el entorno del trabajo	2
Segundo curso	
Organización y gestión de explotación familiar agraria	5
Conservación y mejora de jardines	6
Métodos de control fitosanitario	6
Instalaciones agrarias	5
Jardinería de interior y arreglos florales	5
Formación y orientación laboral	3
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	380 total

## INSTALACIONES

Bodega con capacidad para elaborar 200.000 litros.  
 Planta piloto de Productos Lácteos.  
 Planta piloto de elaboración de Aceite de Oliva  
 Horno de panificación.  
 Diversas instalaciones alimentarias.  
 Laboratorios específicos.  
 Invernadero y taller de jardinería.  
 Viñedo propio

## CURSOS

Grado Medio  
 Jardinería  
 Elaboración de aceites y vinos  
 Grado Superior  
 Industrias Alimentarias  
 Vitivinicultura

## RESIDENCIA

Con capacidad para 36 plazas en habitaciones dobles, con comedor, bar, servicio de lavandería, biblioteca, wi-fi en las habitaciones, etc.

Solicitud de admisión e información de la residencia en el propio centro y en la página web.



# I.E.S. Escuela de la Vid e Industrias Lácteas de Madrid



Dirección Ronda de las Provincias nº 5  
 (Recinto ferial Casa de Campo)  
 Madrid 28011

Tfno 91 463 31 00  
 Fax 91 526 46 42  
 e-mail ies.vid. madrid@educa.madrid.org  
 web educa.madrid.org/web/ies.vid.madrid  
 Metro L6 - Alto de Extremadura  
 L10 - Lago

Autobuses 31 - 33 - 36 - 39 - 65

Dentro del recinto ferial Casa de Campo. Entrada por la puerta principal en la avda de Portugal.