

JARDINERÍA y FLORISTERÍA

ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Graduado en E.S.O.
- Título de Técnico o Técnico Auxiliar
- Tener superado el 2º Curso de B.U.P.
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

Prueba de acceso:

- Mayor de 17 años.

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 Jardinería y Floristería

Primer curso	horas semanales
Fundamentos agronómicos	6
Implantación de jardines y zonas verdes	6
Taller y equipos de tracción	6
Principios de sanidad vegetal	3
Producción de plantas y tepes en vivero	6
Formación y orientación laboral	3
Segundo curso	
Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes	6
Composiciones florales y con plantas	5
Establecimientos de floristería	2
Técnicas de venta en jardinería y floristería	2
Control fitosanitario	5
Empresa e iniciativa emprendedora	3
Infraestructuras e instalaciones agrícolas	5
Inglés técnico	2
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	370 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 y Floristería
 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.



INSTITUTO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

Escuela de la Vid



Dirección Travesía del Vino nº 3
 (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 de la avda de Portugal.

VITIVINICULTURA

ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Bachiller.
- Bachillerato Experimental 2º Ciclo.
- C.O.U.
- Técnico Superior o Especialista.
- Universitario.

Prueba de acceso:

- Mayor de 19 años o con título de técnico y 18 años

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

PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Bachiller.
- Bachillerato Experimental 2º Ciclo.
- C.O.U.
- Técnico Superior o Especialista.
- Universitario.

Prueba de acceso:

- Mayor de 19 años o con título de técnico y 18 años

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 Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Primer curso	horas semanales
Análisis de alimentos	4
Biología alimentaria	3
Formación y orientación laboral	3
Mantenimiento electromecánico en inds. de proceso	3
Organización de la producción alimentaria	2
Tecnología alimentaria	6
Tratamiento de preparación y conservación de los alimentos	9
Segundo curso	
Comercialización y logística en la industria alimentaria	5
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	3
Empresa e iniciativa emprendedora	3
Gestión de calidad y ambiental en la ind. alimentaria	4
Inglés técnico para grado superior	2
Innovación alimentaria	4
Nutrición seguridad alimentaria	3
Procesos integrados en la industria alimentaria	6
Proyecto (último trimestre)	30 total
Formación en centros de trabajo (último trimestre)	370 total

ACEITES DE OLIVA Y VINOS

ACCESO

Directo con los siguientes títulos:

- Graduado en E.S.O.
- Título de Técnico o Técnico Auxiliar
- Tener superado el 2º Curso de B.U.P.
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

Prueba de acceso:

- Mayor de 17 años.

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