

Ocupacions i llocs de treball tipus associats

Acetificador/a
Ajudant/a de laboratori d'indústries alimentàries
Bodeguer/a vinícola
Destil·lador/a i licorista
Elaborador/a de cava
Elaborador/a de cava i altres vins escumosos
Elaborador/a de sidra
Elaborador/a de vinagres
Elaborador/a de vins
Elaborador/a de vins especials i derivats
Operador/a de secció d'envasament de begudes
Operador/a d'embotellament de begudes
Operador/a d'envasament - embotellador/a
T treballador/a de l'elaboració de begudes alcohòliques diferents del vi
T treballador/a de l'elaboració de vi

Competències tècniques

Realitzacions professionals i criteris de realització associats

RP 1 **Obtenir mosts a través de tractaments fisicoquímics per assolir la qualitat i higiene requerida especificada a les fitxes tècniques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.**

- CR1. 1 Les operacions de premsat i escorreguda s'efectuen, controlant els valors dels paràmetres de pressió i temperatura, obtenint most de llàgrima, de 2^a i 3^a premsada, entre d'altres, efectuant, si cal, les accions correctores segons els límits establerts en el manual de procediment.
- CR1. 2 Els antisèptics i els correctors (sulfurós, àcid tartàric, alcohol)s'afegeixen durant l'obtenció de mosts, en el moment, en la dosi i segons el destí (vinificació,

concentrat, rectificat) del producte final.

- CR1. 3 La dosi de clarificadors utilitzats en el desfangament de mosts es calcula mitjançant petits assajos en el laboratori, considerant els temps de sedimentació en funció del volum de most a depurar i del producte a obtenir (per vinificació o most).
- CR1. 4 El desfangament-clarificació dels mosts es realitza per sedimentació natural en els dipòsits destinats a aquesta finalitat prèvia addició d'agents clarificadors, procedint a la centrifugació o filtratge, segons les característiques del producte i les instruccions de treball.
- CR1. 5 La intensitat de centrifugat i l'eficàcia del filtratge es controlen, durant la separació de fases sòlid-líquid en el procés de depuració de mosts a través de la terbolesa del most i proves analítiques, efectuant les accions correctores oportunes, segons les instruccions de treball.
- CR1. 6 La presa de mostra dels mosts s'efectua utilitzant instrumental de presa de mostres, sondes, aparells de comprovació ràpida de paràmetres de qualitat, identificant i/o traslladant la mostra al laboratori.
- CR1. 7 Les determinacions analítiques bàsiques en els mosts (quantitat de sucres, acidesa, pH, entre d'altres) es realitza segons els protocols establerts.
- CR1. 8 L'evacuació de les brises i els fangs en l'obtenció de mosts es controla, segons allò establert en els manuals de treball, respecte el temps, forma i lloc.
- CR1. 9 Els resultats dels controls i de les proves de qualitat en l'obtenció de mosts es registren i arxiven d'acord amb el sistema i suport establerts, emetent l'informe de desviacions en l'obtenció de mosts, segons el manual de qualitat.
- CR1. 10 El programa informàtic utilitzat en l'obtenció de mosts es comprova, verificant la seva correspondència amb el producte que es processa.
- CR1. 11 Els instruments de control i la mesura en l'obtenció de mosts es comproven, verificant el seu funcionament.

RP 2 **Efectuar les operacions preliminars a la fermentació dels mosts obtinguts segons les especificacions de les fitxes tècniques i els manuals d'operació per assegurar la seva fermentació, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.**

- CR2. 1 La preparació i el manteniment dels llevats per al procés de fermentació dels

mosts es realitza segons les condicions especificades en els manuals i instruccions de l'operació.

- CR2.2 Els dipòsits de fermentació es seleccionen segons els requeriments del producte a obtenir (vins blancs o negres, sidres) indicats en el manual de procediment i instruments de treball.
- CR2.3 Les característiques del most o massa de partida es comproven i ajusten, segons els criteris senyalats per les instruccions de qualitat i producció.
- CR2.4 El trascolament dels mosts obtinguts als dipòsits de fermentació es controla, verificant l'eliminació de fangs, per a l'inici de la fermentació en blanc, mitjançant proves analítiques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.
- CR2.5 Els llevats es sembren abans del començament de la fermentació alcohòlica, controlant la quantitat, la forma, el tipus i el moment, a través de peus de tina.
- CR2.6 L'embotament de mosts o pastes en el procés de fermentació en vins negres s'efectua en presència de les pellofes, comprovant que els recipients són els requerits així com la quantitat de mosts i pellofes a embotar.
- CR2.7 Els paràmetres analítics del most es controlen abans de l'inici de la fermentació, mitjançant el grau Beaumé, densitat, entre d'altres.

RP 3 Establir les condicions d'inici de la fermentació dels vins o de la sidra, controlant amb determinacions analítiques per tal que es mantingui dins dels límits requerits en els procediments, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

- CR3.1 Els mosts es refrigeren a l'inici de la fermentació (en vins blancs i sidres) mantenint la temperatura ens els límits establerts per l'activitat dels llevats i obtenint els rendiments requerits de l'alcohol.
- CR3.2 Els remuntatges del most s'efectuen en els dipòsits de fermentació en negre i en fermentacions de doble pasta, amb la periodicitat indicada impedit la duresa del barret format per les pellofes i extraient-los el color dels vins negres, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.
- CR3.3 Els enfonsaments del barret s'efectuen mitjançant injecció d'aire en la fermentació en negre, seguint les especificacions del procés.
- CR3.4 Les determinacions analítiques (grau alcohòlic i pH, entre d'altres) s'efectuen segons els protocols d'anàlisi i amb l'instrumental requerit, controlant el desdoblament dels sucres en alcohol des de l'inici de la fermentació.
- CR3.5 La fermentació súper 4 es controla addicionant als mosts, a l'inici de la fermentació, una quantitat de most ja en fermentació o vi en quantitat suficient per obtenir una mescla d'uns graus alcohòlics, eliminant els llevats apiculats que comuniquen gustos estranys al vi.
- CR3.6 La densitat abans de la fermentació s'efectua utilitzant densímetres i picnòmetres, entre d'altres, preveient el grau alcohòlic final del vi resultant, a través de la relació most/vi.

RP 4 Controlar la fermentació dels mosts d'acord amb els requeriments de cada elaboració per tal que es produeixi segons allò establert en els manuals de procediment i instruccions de treball, complint la normativa aplicable de prevenció de riscs laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

- CR4.1 Les minves de volum en la transformació del most en vi es calculen, estimant les necessitats de dipòsits d'emmagatzemament del vi/sidra obtinguts.
- CR4.2 Els valors de temperatura es controlen amb el període de fermentació a través de diagrames temps/temperatura així com els sucres consumits i l'emissió d'anhidrid carboni despresa, mitjançant proves analítiques, complint la normativa aplicable de prevenció de riscs laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.
- CR4.3 El trafegament de les pellofes s'efectua en el moment i la forma assenyalats en les instruccions de treball, comprovant els valors de densitat aconseguida, verificant la difusió de la matèria colorant, evacuant i dipositant les pellofes i pinyolades segons el temps i forma indicats en els llocs definits per a cadascun d'ells.
- CR4.4 Les condicions de pH, temperatura, aireig, nutrició, entre d'altres es controlen durant el desenvolupament de la segona fermentació (malolàctica en vins i sidra) assegurant l'activitat dels bacteris làctics en recipients específics, segons les especificacions tècniques del procés.
- CR4.5 El procés de fermentació de vins dolços es finalitza modificant les condicions fisicoquímiques i es paralitza la fermentació en funció de les indicacions del manual de procediment i instruccions d'operació.
- CR4.6 La informació generada durant el desenvolupament del procés de les fermentacions dels mosts es registra i s'arxiva segons el sistema i suport establert.

RP 5 Aplicar els tractaments fisicoquímics establerts en els manuals de procediment garantint la seva qualitat i higiene per establir i conservar els productes obtinguts (sidres i vins) complint la normativa aplicable de prevenció de riscs laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

- CR5.1 Els dipòsits en els que s'efectuen els tractaments d'estabilització i conservació del producte final es comproven i es verifica el compliment de les condicions requerides per evitar oxidacions i altres alteracions, corregint i notificant l'existència de desviacions.
- CR5.2 El número, freqüència i forma dels trascolaments es porten a terme segons allò establert en els manuals de procediment, utilitzant les bombes de trascolament i mànegues requerides.
- CR5.3 Els tractaments fisicoquímics d'estabilització dels vins, tals com clarificació, centrifugació, filtració, estabilització per fred i tractament amb calor, entre d'altres, es controlen d'acord amb les especificacions del producte i amb el tipus de tractament indicats en les instruccions de l'operació,

garantint la qualitat, corregint i notificant l'existència de desviacions en el transcurs dels mateixos.

CR5. 4 Els equips de filtració es carreguen en la forma i quantitat establertes, comprovant el flux del producte i es verifica si cobreix les necessitats del procés a realitzar, corregint i notificant l'existència de desviacions.

CR5. 5 Els paràmetres durant el tractament d'estabilització, com ara la dosificació de clarificants, de filtrants, de nuclis de precipitació, l'agitació, els temps de sedimentació, el descens de temperatura, la intensitat de centrifugat, l'eficàcia del filtrat, els temps i nivells de calor assolits, entre d'altres,

es controlen, es mantenen dins dels límits establerts i es prenen les mesures correctores requerides en cas de desviació respecte al manual de procediment.

CR5. 6 L'evacuació dels pòsits, excrements, precipitats i restes de filtrats es porta a terme en el temps i la forma indicada en els manuals de treball, i es dipositen en els llocs adequats per a cada un d'ells.

CR5. 7 La informació generada durant el desenvolupament del procés dels tractaments fisicoquímics es registra i arxiva en el sistema i el suport establert.

RP 6 Efectuar l'acabat dels vins, controlant en criança la seva qualitat i higiene, per assolir les característiques singulars i comercials del producte, complint la normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, qualitat, medi ambient i seguretat alimentària.

CR6. 1 La classificació i la destinació dels diferents lots elaborats es comprova, d'acord amb els criteris de valoració establerts.

CR6. 2 Les mesclades dels productes es duen a terme en les proporcions indicades per les instruccions de l'operació, harmonitzant el producte i aconseguint el tipus comercial desitjat.

CR6. 3 Les fustes i recipients a emprar en la criança es seleccionen i condicionen, en funció del tipus de vi i criança a efectuar, d'acord amb les instruccions de treball.

CR6. 4 El trasllat i ompliment dels recipients de criança s'efectua de la forma indicada, assegurant la seva integritat, evitant oxidacions, esmenant qualsevol anomalia relacionada i evitant minves o pèrdues.

CR6. 5 El calendari dels trascolaments i d'altres manipulacions s'estableix, i es comprova el moment, la forma i periodicitat establerta en les instruccions de l'operació.

CR6. 6 Les condicions ambientals (temperatura, humitat, ventilació) de locals i cellers es regulen, i es mantenen dins dels marges establerts.

CR6. 7 La informació generada durant el desenvolupament del procés es registra i arxiva en el sistema i suport establerts.

CR6. 8 L'anàlisi sensorial dels vins es realitza, determinant els paràmetres organolèptics, segons els requeriments de qualitat establerts, valorant com

evolucionen els vins en el procés de criança i apreciament les característiques organolèptiques que es desenvolupen al llarg del mateix.

RP 7 Realitzar les operacions de recollida, depuració i abocament dels residus, per evitar contaminacions, complint la normativa aplicable de medi ambient.

CR7. 1 La quantitat i tipus de residus generats pels processos productius (pinyolades, vins, entre d'altres), es verifica la seva correspondència amb el que estableixen els manuals de procediment, efectuant la recollida, emmagatzematge i abocament dels mateixos en els punts establerts.

CR7. 2 El funcionament dels equips i les condicions de depuració es controlen, i es regula, si escau, d'acord amb el tipus de residu a tractar i els requeriments establerts en els manuals de procediment.

CR7. 3 Les mostres es prenen en la forma, punts i quantia indicats, identificant-les per al seu enviament al laboratori, d'acord amb el procediment establert.

CR7. 4 Les proves de mesura immediata de paràmetres ambientals es realitzen, d'acord amb els protocols i amb l'instrumental prèviament calibrat.

CR7. 5 Els resultats rebuts o obtinguts es registren i contrasten amb els requeriments exigits, prenent les mesures correctores oportunes o comunicant les desviacions detectades amb caràcter immediat.

Competències clau

Competències emocionals

Lideratge lateral

- Motiva els companys vers la realització de la tasca.

Orientació al servei

- Entén i canalitza les necessitats i demandes dels usuaris o clients externs / interns.

Autoconfiança

- Es percep a si mateix/a com un/a professional de les tasques que realitza.

Comprensió organitzacional

- Actua d'acord amb les normes bàsiques de la cultura de l'organització i de la societat on s'ubica.

Polivalència

- Sap interaccionar amb èxit en diferents entorns.

Resolució de problemes

- Sap quins recursos utilitzar per solucionar problemes.

Competències cognitives

Raonament numèric

- Reconeix gràficament relacions senzilles de dependència funcional existents entre conjunts de dades d'ús quotidià, en particular en casos de proporcionalitat directa.

Pensament sistèmic

- Identifica els processos que intervenen en la realització de la tasca.

Raonament abstracte

- Analitza la informació rebuda per establir relacions lògiques amb conceptes o dades diverses.

Raonament sintètic

- Determina la causa a partir de la relació entre les diferents parts d'una situació o problema.

Raonament espacial

- Identifica i és capaç de calcular àrees i volums de cossos regulars.

Context Professional

Informació emprada o generada

Manuale d'utilització d'equips.

Especificacions de matèries primeres i productes.

Resultats de proves de qualitat.

Manuale de procediment i instruccions de treball.

Comunicats, registres de treball i incidències.

Resultats de proves de qualitat in situ.

Normativa aplicable reguladora de la professió.

Normatives aplicables comunitària, estatal i autonòmica sobre el vi.

Normativa aplicable de prevenció de riscos laborals, medi ambient i seguretat alimentària.

Mitjans de Producció

Dipòsits, contenidors.

Equips de transport de veremes i matèries primeres.

Equips de transport de fluids.

Màquina rentadora.

Desrapadores-espemedores.

Trituradores.

Tancs d'escorregut.

Escorradores-premses de trafegar.

Premses.

Tancs de maceració.

Centrifugadores.

Filtres de terres, plaques, lenticulars.

Filtres esterilitzants: membranes, ultrafiltració, osmosi invers.

Dosificadors.

Tancs de fermentació refrigerats.

Equips de producció de fred.

Intercanviadors de calor de plaques, tubulars, espirals, de superfície rascada per escalfar o refredar.

Tancs amb agitador.

Microoxigenadors.

Panells de control central informatitzats.

Suports informàtics.

Aparells de determinació ràpida de paràmetres de qualitat: areòmetre, refractòmetre, pH-metre, espectrofotòmetre, equips de valoració i destil·lació.

Equips portàtils de transmissió de dades.

Dispositius de protecció d'equips i màquines.

Equips de depuració i evacuació de residus.

Aparells de determinació ràpida de factors ambientals.

Productes i resultats del treball

Mosts obtinguts.

Premsatge de la verema controlat.

Pinyolades evacuades.

Determinacions analítiques de mosts i vins efectuades.

Fermentació alcohòlica i malolàctica controlades.

Vins filtrats, clarificats i estabilitzats.

Sidres, vins blancs, negres i dolços obtinguts.

Vins encubats per a l'inici de criança.

Operacions de recollida, depuració i abocament de residus (pinyolades, pòsits) controlades.

Ubicació en el Catàleg de Qualificacions Professionals de Catalunya

Qualificacions vinculades

IA_2-174_2 Elaboració de vins i licors Nivell: 2

Mòduls formatius associats

MF_2-0549-1111_2 Operacions de vinificació. Nivell: 2

Relació amb el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Aquesta unitat de competència UC_2-0549-11_2 és una adequació de la unitat de competència "UC0549_2 Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos."