

#### Ocupacions i llocs de treball tipus associats

Acetificador/a  
Bodeguer/a vinícola  
Elaborador/a de cava  
Elaborador/a de cava i altres vins escumosos  
Elaborador/a de sidra  
Elaborador/a de vinagres  
Elaborador/a de vins especials i derivats  
Operador/a de secció d'envasament de begudes  
Operador/a d'embotellament de begudes  
Treballador/a de l'elaboració de begudes alcohòliques diferents del vi  
Treballador/a de l'elaboració de vi

#### Competències tècniques

##### Realitzacions professionals i criteris de realització associats

**RP 1 Organitzar el lloc de treball per efectuar vinificacions especials (vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínics), complint la normativa aplicable.**

- CR1. 1 La informació sobre els productes i la planificació de les vinificacions especials s'obtenen segons allò previst a les fitxes tècniques de producció, per als vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínics.
- CR1. 2 El lloc de treball es condiciona, segons els procediments requerits en la fitxa tècnica de producció, de manera que les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions (cup, zona de dipòsits de fermentació) i de la maquinària (dipòsits, tremuges homogeneïtzadores, tancs de cristal·lització, mantegueres, instal·lacions de cultiu de ferments, entre d'altres)
- es mantinguin d'acord amb els requeriments que estableixen les instruccions de treball i la normativa aplicable.
- CR1. 3 Els diferents tipus de vins, additius, utilitzats es seleccionen a partir de les fitxes

tècniques de producció.

- CR1. 4 Els equips de trepig, maceració-sagnat, d'escorregut estàtic i mecànic, premsat, desfangament-clarificat, entre d'altres, es preparen, comprovant que reuneixen les condicions establertes en el manual de procediment, en funció de les característiques de la matèria primera i del producte a obtenir.
- CR1. 5 Els elements de control (panells de control i altres) es preparen, regulant els elements operadors de les mateixes i carregant el programa requerit, utilitzant la fitxa tècnica de producció, seguint els procediments de la fitxa tècnica.
- CR1. 6 Els dipòsits i equips auxiliars utilitzats en vinificacions especials es preparen, comprovant que reuneixen les condicions de neteja, de capacitat i de tipus de material, entre d'altres, segons les matèries primeres (vins, xarops, alcohols, entre d'altres) i les condicions d'operació, seguint les pautes marcades en els manuals específics.
- CR1. 7 La neteja s'efectua, aplicant per mètodes manuals o automàtics (equips CIP) els programes de neteja i desinfecció establerts a les instal·lacions, tenint en compte els punts crítics del procés i les seves causes, seguint les instruccions establertes.

**RP 2 Efectuar les operacions de manteniment de primer nivell de les màquines, els equips i les eines utilitzades en vinificacions especials (vins escumosos, d'agulla, gasificats, dolços, licorosos, generosos, misteles, aperitius i derivats vínics), per evitar parades brusques en la maquinària, complint amb el pla de funcionament i la normativa aplicable, per assegurar el seu funcionament.**

- CR2. 1 El funcionament dels equips, les màquines i els instruments auxiliars utilitzats en els procediments d'obtenció de vinificacions especials es comprova, tenint en compte les variables (velocitat, temperatura, pressió i altres) i seguint les pautes marcades en les instruccions de treball.
- CR2. 2 Els reglatges i canvis senzills d'elements intercanviables s'efectuen, segons el pla de manteniment aplicable.
- CR2. 3 Les possibles anomalies simples en els equips utilitzats en vinificacions especials (premses, equips de fred i equips de filtració, entre d'altres) es corregeixen, actuant segons les instruccions de manteniment.
- CR2. 4 Les operacions referides al manteniment efectuat s'emplen, informant de les possibles avaries detectades que sobrepassin el seu nivell de competència.

**RP 3 Efectuar les operacions de segona fermentació i addició de carbònic, respectivament per a l'obtenció de vins escumosos, vins d'agulla i gasificats, amb la qualitat requerida segons les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.**

- CR3.1 Les mescles de vi base requerides s'efectuen en l'elaboració de vins escumosos, comprovant a través de determinacions analítiques químiques la desviació respecte als requeriments establerts.
- CR3.2 La composició del licor de tiratge (cupatge de vi de base, llevats i sucre) i d'expedició (sucre i productes que confereixen les característiques gustatives especials) es comprova per mitjà de determinacions analítiques químiques, assegurant la proporció i homogeneïtzació requerida.
- CR3.3 La dosificació d'ingredients del licor d'expedició s'efectua en la segona fermentació dels vins escumosos, segons les especificacions tècniques.
- CR3.4 Els paràmetres de temperatura, pressió i solubilitat es controlen, durant la segona fermentació tant en ampolla com en grans envasos i en l'obtenció de vins d'agulla i gasificats, utilitzant els instruments de mesura i control, reajustant les condicions ambientals segons les especificacions tècniques, assegurant una dissolució homogènia de gas carbònic.
- CR3.5 L'evolució dels llevats durant la segona fermentació es controla, tant en ampolla com en grans envasos, verificant el sediment al coll de l'ampolla i remouent les ampolles a mà o de forma mecànica per garantir el sediment de llevats.
- CR3.6 La separació de sediments (pòsits, marro) s'efectua en la segona fermentació dels vins escumosos, depenent de si es tracta d'elaboració en grans envasos o en ampolla, a través del degollament, segons les instruccions del procediment.
- CR3.7 El licor d'expedició es condiciona de manera que no augmenti el grau alcohòlic volumètric requerit, assegurant la quantitat dels components, segons el tipus de vi escumós a obtenir, sec o dolç.

**RP 4 Efectuar les operacions de barreja de vi base amb ingredients de diferent naturalesa per a l'obtenció d'aperitius i derivats vínics, amb la qualitat requerida en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.**

- CR4.1 Les substàncies requerides en el procés d'elaboració d'aperitius i derivats vínics s'addicionen al vi base (substàncies vegetals inòcues, amargues o estimulants, extractes o aromes), segons les especificacions establertes.
- CR4.2 Els productes aromatitzats s'obtenen, mitjançant la barreja del vi de base amb mosts i alcohol vínic, comprovant les proporcions marcades per la normativa aplicable.
- CR4.3 Els productes aromatitzats, com ara el vermut, s'obtenen comprovant l'addició per bullit o coccio de substàncies vegetals amargues o extractes, segons les proporcions marcades per la normativa específica.
- CR4.4 Els aperitius i derivats vínics s'obtenen, mitjançant processos de barreja i d'homogeneïtzació, segons allò establert en el procés, aconseguint un conjunt harmoniós d'ingredients.

CR4.5 Els processos d'estabilització en l'elaboració d'aperitius i derivats vínics s'efectuen, comprovant les dosis de sulfurós i/o ascòrbic, les clarificacions i les filtracions, segons allò establert en el procés, aconseguint un conjunt harmoniós d'ingredients.

CR4.6 La comprovació visual i espectrofotomètrica s'efectua, assegurant que no es produeixen precipitacions ni pèrdues o alteracions de color.

**RP 5 Efectuar les operacions de control de paràmetres fisicoquímics i barreja d'ingredients per a l'obtenció de vins dolços, vins licorosos i misteles, amb la qualitat requerida en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable.**

CR5.1 Els vins dolços i licorosos s'obtenen, assegurant el compliment de les característiques del vi base (alcohol, sucre), segons les especificacions requerides.

CR5.2 Els paràmetres de temperatura, pressió i temps es controlen amb els instruments de mesura i control, a través de diagrames temps-temperatura del vi, efectuant la parada de la fermentació, segons els requeriments del grau alcohòlic a assolir i les restes de sucres sense fermentar.

CR5.3 La quantitat de grams per litre de sucre del producte final es comprova en el procés de paralització de la fermentació, en funció del vi dolç a obtenir.

CR5.4 Les proporcions a afegir dels diferents compostos (alcohol, most concentrat) es calculen segons les característiques del producte especificat en l'elaboració de misteles.

CR5.5 Les anàlisis sensorials es realitzen, segons el protocol establert per als vins dolços, licorosos i misteles, comprovant, que compleixen les característiques requerides.

CR5.6 La presa de mostra s'efectua segons el que estableix el departament de qualitat, assegurant el trasllat de mostres al laboratori amb la codificació i característiques requerides.

CR5.7 Les determinacions analítiques, de grau alcohòlic, grams per litre de glucosa/fructosa sense fermentar, es comproven segons les especificacions requerides per als vins dolços, vins licorosos i misteles.

**RP 6 Classificar els diferents tipus de vins per destinar-los al tipus de criaça, química o biològica, segons les característiques determinades per especificacions tècniques, complint la normativa aplicable de pràctiques enològiques i de seguretat alimentària.**

CR6.1 La classificació dels vins, s'efectua en funció de les característiques organolèptiques i la graduació alcohòlica, de manera que els vins pàl·lids i lleugers amb menys graduació alcohòlica són destinats com a vins generosos, fins o mançanilla (depenent de la zona geogràfica), i els que tenen més cos, amb més graduació alcohòlica com a olorosos.

CR6.2 Els vins classificats s'encapçalen amb aiguardent de vi fins a aconseguir la

graduació alcohòlica requerida en cada un d'ells, determinant el tipus de criaça de cada vi (biològica i química, respectivament), en base a les seves característiques organolèptiques finals.

- CR6.3 Els vins fins o mançanilles s'obtenen, mitjançant criaça biològica, en bota o barrica, controlant el reajustament de paràmetres físics, (humitat, temperatura, ventilació, entre d'altres), segons les especificacions tècniques, les quals afavoreixen el desenvolupament del vel de llevats (llevats en flor),

comunicant aromes i sabors específics (gust de fusta, i altres), originant allò conegut com a "mare del vi", al proliferar i desaparèixer.

- CR6.4 Els vins olorosos s'obtenen, mitjançant la criaça química, també en bóta o barrica, controlant el procés fisicoquímic oxidatiu de la fusta.

- CR6.5 Els vins amontillats s'obtenen mitjançant criaça mixta (primer biològica i després oxidativa), en augmentar la graduació alcohòlica del vi criat sota "flor" per sobre del llindar tolerat pels llevats en "flor", bé per ENCABEZADO del vi o per alteració de factors ambientals, temperatura o humitat, desapareixent el vel i el vi entra en criaça oxidativa.

- CR6.6 Els recipients s'omplen manual i/o automàticament, segons el sistema d'envelliment de criadores i soleres, al llarg del procés de criaça i extraient periòdicament un percentatge del contingut de cadascuna de les bótes o barriques per omplir altres, de manera que la superior s'omple amb vi nou, disposant-aquestes en tres altures.

**RP 7 Control de la fermentació acètica per obtenir vinagre amb la qualitat establerta en les especificacions tècniques, complint la normativa aplicable de pràctiques enològiques i de seguretat alimentària.**

- CR7.1 L'estat del vi base es comprova que és el requerit, segons les necessitats del producte a aconseguir.

- CR7.2 Els nivells d'àcid acètic i de bacteris acètics es controlen durant la fermentació acètica dels líquids alcohòlics (vins sidra o altres), segons els requeriments establerts en el procés productiu d'obtenció de vinagre.

- CR7.3 Els tràfecs requerits es realitzen manual i / o automàticament, garantint l'eliminació de sediments i assegurant la qualitat del producte.

- CR7.4 La presa de mostra s'efectua segons el que estableix el departament de qualitat, assegurant el trasllat de mostres al laboratori amb la codificació i les característiques requerides.

- CR7.5 Les determinacions analítiques (nivell d'àcid acètic grams/litre, acidesa volàtil, pH, estudis microbiològics i nivells d'antioxidant) es realitzen segons els protocols establerts, comprovant la composició del vinagre obtingut.

- CR7.6 El vinagre s'emmagatzema en recipients, comprovant que aquests s'ajusten en volum, quantitat, temperatura i humitat al requerit.

## Competències clau

---

### Competències emocionals

#### Planificació i organització del treball

- Estableix mecanismes de coordinació i control de la informació del procés i dels resultats.

#### Concentració

- Pot centrar-se en els esdeveniments que interessa observar encara que estiguin envoltats d'altres que provoquin distorsió.

#### Resolució de problemes

- Sap quins recursos utilitzar per solucionar problemes.

#### Orientació al servei

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

#### Lideratge lateral

- Motiva els companys vers la realització de la tasca.

#### Autoconfiança

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

### Competències cognitives

#### Raonament sintètic

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

#### Pensament sistèmic

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

#### Raonament espacial

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

#### Raonament abstracte

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

## Context Professional

---

### Informació emprada o generada

Manuais d'utilització d'equips.

Especificacions de matèries primeres i productes.

Resultats de proves de qualitat.

Manuais de procediment i instruccions de treball.

Comunicats, registres de treball i incidències.

Resultats de proves de qualitat in situ.

Normativa aplicable comunitària, estatal i autonòmica sobre vi.

Normativa reguladora de la professió.

Normativa aplicable relativa a prevenció de riscos i seguretat alimentària.

Normativa aplicable sobre pràctiques enològiques.

#### **Mitjans de Producció**

Dipòsits, contenidors.

Centrifugadores.

Filtres de terres, plaques.

Filtres esterilitzants: membranes ultrafiltració, osmosi inversa.

Dosificadores.

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.

Bótes, tonells, recipients, suports per a criança.

Gasificadors.

Taulers de control central, informatitzats.

Suports informàtics.

Instrumental de presa de mostres, sondes.

Aparells de determinació ràpida de paràmetres de qualitat: densímetre, equips de valoració i destil·lació.

Equips portàtils de transmissió de dades.

Dispositius de protecció d'equips i màquines, bombes de buit i concentradores.

#### **Productes i resultats del treball**

Àrea de producció organitzada.

Operacions de manteniment de primer nivell de les màquines i equips, efectuades.

Vins escumosos d'agulla, gasificats, aperitius, aromatitzats.

Vermut, derivats vínics, dolços, licorosos, misteles i generosos de criança obtinguts.

Obtenció de vinagre.

### **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\_2-0550-1111\_2** Vinificacions especials.

Nivell: 2

### **Relació amb el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales**

Aquesta unitat de competència UC\_2-0550-11\_2 és una adequació de la unitat de competència "UC0550\_2 Realizar vinificaciones especiales."