

**Perfil Profesional (nivel 3 EQF =nivel inicial)**

## **Peón de Bodega**

### **Descripción del puesto de trabajo**

El peón de Bodega realiza las tareas específicas necesarias para la elaboración, empaquetado y venta de vino en la bodega (desde la recepción de la uva hasta la venta directa) bajo la supervisión del/la enólogo/a y/o el/la coordinador/a de equipo.

### **El puesto de trabajo**

**Seguridad:** el uso incorrecto de productos enológicos y maquinaria puede ser perjudicial para la salud y provocar riesgos de seguridad, por este motivo tienen que ser utilizados acuerdo a los términos y condiciones de uso, respetando las instrucciones de uso y seguridad y acuerdo a la normativa vigente.

**Emplazamiento:** la mayoría de tareas se desarrollarán en la bodega, pero también pueden llevarse a cabo en el punto de venta o en eventos externos como ferias de vino.

**Temporalidad:** las tareas están condicionadas a calendarios específicos

- Estacional, con un periodo intenso en otoño, durante la vendimia y en invierno durante el proceso de elaboración y envejecimiento.
- Anualmente, condicionado al empaquetado y venta de producto: venta directa, en ferias, a distribuidores, sommeliers...

### **Bloques de aptitudes:**

Este perfil profesional está compuesto por 3 unidades didácticas (ULO), que incluyen las siguientes áreas:

- ULO1. Elaboración de vinos
- ULO2. Empaquetado
- ULO3. Venta de vino