

Perfil professional VINIMOB

Metodologia

Aquest perfil professional s'ha elaborat d'acord amb el sistema ECVET. Per tant es desglossa en:

Unitats de resultat d'aprenentatge (UAA)

- Activitats bàsiques, fan referència a la consolidació de les diverses activitats professionals que s'interrelacionen.
- Habilitats: es tracta de la capacitat comprovada d'utilitzar els coneixements, les habilitats i les gestions personals, socials y metodològiques en situacions de feina o estudi i pel desenvolupament professional o personal.
- Coneixements: Es tracta del resultat de l'assimilació d'informacions a través de l'educació i la formació. El coneixement és un conjunt de fets, principis, teories i practiques relacionades amb un camp de treball o estudi. El CEC fa referència als coneixements teòrics i fàctics.

UAA 1 Elaboració de Vi

U1.A1 : Recepció i derivació del raïm

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C1. netejar la zona de recepció d'acord amb el protocol sanitari vigent. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Les principals característiques d'una zona de recepció neta i preparada
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C2. Verificar que el material a utilitzar està net i en bon estat de funcionament, i netejar-lo si fora necessari. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Protocols de neteja i desinfecció del material • U1. A1. K2. Modalitats de funcionament del material • U1. A1. K3. Característiques del material en bon estat i bon funcionament i detecció d'anomalies
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C3. Segons processos y circuits de recepció utilitzats, verificar la conformitat y la qualitat del raïm i notificar en cas d'anomalies. Seleccionar i distribuir el raïm segons les indicacions del/la responsable 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Control visual dels raïms verds o afectats per malalties o malures.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C4. Posar en marxa el circuit de recepció fins a la premsa o els dipòsits seguint les instruccions rebudes. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Preparació del raïm per al premsat. • U1. A1. K2 Principals sistemes de transport de raïm. • U1. A1. K3. Utilització de productes enològics.
<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. C5. Posar en marxa el premsat segons les especificacions definides y segons els tipus de vinificació. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Procediments del premsat. • U1. A1. K2. Seguiment de les diferents fraccions de most abans i durant el premsat.

U1.A2. Vinificacions

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. C1. Assegurar tècnicament la monitorització de la vinificació a través de la recollida i identificació (traçabilitat) de mostres de raïm/most/vi segons les instruccions donades. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1. Tècniques de presa de mostres. U1. A1. K2. Característiques bàsiques dels anàlisis sol·licitats segons les instruccions.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Omplir o reomplir els dipòsits amb les quantitats apropiades de most i/o raïm. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Sistemes de desfangat dinàmic o estàtic del most abans de la fermentació. U1. A2. K2. Sistemes d'omplert dels dipòsits segons el tipus de vins i les quantitats disponibles de most/raïm
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Per assegurar unes fermentacions òptimes, preparar i incorporar els productes enològics (llevats, enzims, clarificants, additius...) necessaris segons les instruccions. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Processos de les fermentacions. U1. A2. K2. Procediments de preparació i d'optimització de les fermentacions.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C4. Assegurar el monitoreig de les fermentacions duent a terme els controls, recollida de dades i/o ajustos necessaris (temperatures, estructura del vi, mostreig...) 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Tipologies de fermentacions. U1. A2. K2. Paràmetres de les fermentacions alcohòlica i malolàctica. U1. A2. K3. Procediments de seguiment de les fermentació
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Per la maceració dels vins negres, efectuar les operacions manuals o mecàniques necessàries: "pigeage", "delestage", remuntat... 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Estructura dels vins negres. U1. A2. K2. Sistemes i tècniques de maceració.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C6. Finalitzar, si es precís, el procés de fermentació alcohòlica o moalolàctica, trassegant el vi o bé transferint la brisa del vi negre a la premsa en condicions òptimes de protecció. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Protecció i conservació del vi. U1. A2. K2. Mètodes de desfangat i trassegat del vi amb total protecció.

U1. A3. Criança dels vins tranquils

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Assegurar la estabilització dels vins si es necessari. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Mètodes d'estabilització dels vins.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C2. Assegurar el reomplert i mostreig dels dipòsits. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Procediments de verificació del nivell dels dipòsits. U1. A3. K2. Sistemes de reomplert.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C3. Realitzar les operacions de trassegat y d'oxigenació ("cliquage"). 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Mètodes de retirada de les lies. U1. A3. K2. Mètodes d'oxigenació del vi.

U1.A4. Higiene

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C1. Aplicar els procediments adequats d'higiene i desinfecció personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Protocols d'higiene i desinfecció personal específics de l'activitat vinícola.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C2. Neteja de les superfícies de treball. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Normes d'higiene contextualitzades a un celler. • U1. Instruccions d'ús (guies d'ús) de les eines i materials de neteja.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C3. Neteja de les eines de vinificació i els equips del celler. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Instruccions de neteja segons les especificacions dels equips, maquinària y eines.

U1.A5. Normativa de Seguridad

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A5.C1. Aplicar els procediments de seguretat relatius a les feines en un espai confinat. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A5. K1. Els riscos relacionats amb les feines en ambients confinats d'una explotació vitivinícola.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A5.C2. Utilitzar els equips de protecció individual (EPI) exigits per la normativa vigent. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A5. K1. Elements de la normativa aplicables en matèria de seguretat en el treball en un celler. • U1. A5. K2. Condicions d'utilització i ús reglamentari dels equips de protecció individual.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A5.C3. Verificar l'estat de funcionament dels equips del celler i informar de qualsevol anomalia. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A5. K1. Identificació de les anomalies. • U1. A5. K2. Procediments de notificació.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A5.C4. Aplicar les normes de seguretat vinculades a l'activitat d'un celler, especialment quan es manipulen equips elèctrics o rotatius y productes químics. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A5. K1. Riscos vinculats a la manipulació d'equips elèctrics. • U1. A5. K2. Riscos vinculats a la manipulació d'equips rotatius. • U1. A5. K3. Riscos vinculats a la manipulació de productes químics. • U1. A5. K4. Altres riscos. • U1. A5. K5. Protocols d'emergència.

UAA2. Envasat del vi

U2.A1. Embotellat

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. C1. Contribuir a la posada en marxa del circuit d'aprovisionament de vi, ampolles (o bosses) i obturadors ("bidules", capsules, taps...). 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. K1. Connexió de les mànegues i obertura dels dipòsits. U2. A1. K2. Funcionament de la bomba i gestió del bombeig cap a la cadena d'embotellat. U2. A1. K3. Mètodes de subministrament manual, semi-automàtic i automàtic (bona postura, bona subjecció dels envasos, manteniment del ritme...).
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C2. Contribuir als ajustos requerits per les característiques dels envasos (ampolles, "Bag-in-Box"...) y als controls d'envasat, sota supervisió. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. K1. Connexió de les mànegues i obertura del dipòsit de vi. U2. A1. K2. Funcionament de la bomba i gestió del bombeig des del dipòsit a la cadena d'embotellat. U2. A1. K3 Mètodes de subministrament manual, semi-automàtic i automàtic (bona postura, bona subjecció dels envasos, manteniment del ritme...).
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C3. Garantir la recepció d'envasos i l'encaixat per a l'emmagatzematge. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. K1. Normes i requisits de qualitat per a cada tipus d'omplert. U2. A1. K2 . identificació d'errors o defectes.

U2.A2. Etiquetatge

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C1. Contribuir als ajustaments necessaris segons les característiques dels envasos (Ampolles, "Bag-In-Box"...) i als controla preliminars, sota supervisió. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A2. K1. Característiques de les etiquetadores (manuales, semi-automàtiques i automàtiques). U2. A2. K2. Procediments operatius i ajustos bàsics segons les característiques dels principals tipus d'envasos utilitzats.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C2. Subministrar les ampolles plenes a la cadena mentre es comprova l'estat de conformitat (nivell, format, integritat, limpidesa...). 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A2. K1. Normes i criteris de qualitat pels principals tipus d'envasos utilitzats. U2. A2. K2. Identificació d'anomalies i defectes en l'emplenament i taponat.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C3. Controlar el posicionament correcte de l'etiqueta/contraetiqueta y la càpsula. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A2. K1. Normes i criteris de qualitat pels principals tipus d'envasos utilitzats. U2. A2. K2. Identificació d'anomalies i defectes en l'emplenament i taponat.

U2.A3. Embalatge i emmagatzematge

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C1. Donar la forma adequada a l'embalatge i el seu sistema de tancament i altres especificacions. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A3. K1. Identificació dels diferents formats d'embalatge. U2. A3. K2. Tècniques de plegat, muntatge i especificacions dels sistemes de tancament.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C2. Encaixar les ampolles després de la recepció a la zona d'etiquetat i assegurar el tancament de la caixa. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A3. K1. Bon posicionament de les ampolles segons el tipus d'envàs i tancament. U2. A3. K2. Mètodes apropiats de tancament i precintat del cartró. U2. A3. K3. Verificació del bon estat del cartró i possibles defectes.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C3. Distribuir les caixes a la zona d'emmagatzematge segons lot o tipus de producte. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A3. K1. Identificació de les diferents àrees del magatzem.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C4. Paletitzar les caixes segons el format del palet i els requisits del client. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A3. K1 Els diferents tipus de palet. U2. A3. K2. Respectar el sistema de paletització segons el tipus de palet i els requisits del client.
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C5. Filmar i etiquetar el palet correctament per garantir un transport segur. 	<ul style="list-style-type: none"> U2. A3. K1. Tècniques de filmat d'acord amb els estàndards o requisits del client/transportista. U2. A3. K2. Identificació de possibles defectes.

U2.A4. Normatives de seguretat y protecció

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C2. Utilitzar equips de protecció individual (EPI) requerits per les normatives vigents. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Elements reglamentaris aplicables a la seguretat laboral en espais de preparació i en llocs d'emmagatzematge. • U1. A4. K2. Condicions d'ús i ús reglamentari dels equips de protecció individual.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C3. Verificar l'estat de funcionament dels equips de protecció individual i informar en cas d'anomalia. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Identificació de les anomalies. • U1. A4. K2. Modalitats de notificació.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C4. Aplicar les normes de seguretat relacionades amb l'activitat de preparació i emmagatzematge, especialment quan es manipulin equips elèctrics o rotatius o objectes pesats. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Riscos relacionats amb la manipulació de material elèctric. • U1. A4. K2. Riscos relacionats amb la manipulació d'equips rotatius. • U1. A4. K3. Riscos relacionats amb la manipulació d'equips pesats. • U1. A4. K4. Altres riscos. • U1. A4. K5. Protocols d'emergència.

UAA3. Comercialització del vi.

U3.A1. Recepció dels clients

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C1. Mantenir el lloc de recepció i venda en un estat permanent de neteja, ordre i funcionalitat (encant?).	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normes d'higiene, neteja i detalls de venda.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C2. Donar la benvinguda i rebre els clients d'una manera amable i professional.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normes i protocols d'atenció al client.• U3. A1. K2. Estàndards d'atenció al client requerits en un celler.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C3. Comunicar-se de manera professional, eficient i cortesa amb els clients, d'acord amb la política de l'empresa.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normes i protocols d'atenció al client.• U3. A1. K2. Estàndards d'atenció al client requerits en un celler.

U3.A2. Presentació de l'explotació vitivinícola y els seus productes.

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C1. Descriure les principals característiques de les vinyes, les especificitats del celler i els trets principals de la seva història.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Historia regional y local de la finca.• U3. A2. K2. Las característiques de la empresa.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C2. Presentar breument la gamma de vins i les seves especificitats.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Mètodes i tècniques de producció del vi.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C3. Descriure de forma genèrica les metodologies i les tècniques de producció del vi (del raïm a l'ampolla).	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Mètodes i tècniques de producció del vi.

U3.A3. Servei (preparació del tast de vins)

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none">• U3.A3.C1. Preparar la sala y el material necessari per a un tast.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Preparació del material necessari per el tast i els protocols d'aquest.
<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. C2. Assegurar la correcta obertura de les ampolla i comprovar la conformitat del vi.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Protocols i tècniques de maneig de les ampolles.• U3. A3. K2. Protocols per a mantenir la qualitat del vi entre tastos.
<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. C3. Servir les mostres a tastar límpidament i en la quantitat adequada.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Procediments i tècniques de maneig de les ampolles.

U3.A4. Descripció del vi

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C1. Descriure les principals característiques dels tipus de vins i les varietats de raïm.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1. Característiques clau del vi: varietats de raïm, maduració, conservació...
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C2. Identificar les principals característiques sensorials del vi utilitzant la vista, l'olfacte i el gust.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1. Tècniques i procediments generals per l'avaluació sensorial del vi.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C3. Assessorar en maridatges entre menjar i vi.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1. Principis bàsics d'un maridatge òptim entre menjar i vi.

U3.A5. Venda directa de vi (al celler) o venda a distància.

Competències/ Habilitats	Coneixements
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C1. Informar als clients a través dels diferents mitjans sobre els productes en oferta, el preu i les ofertes promocionals.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K1. Tècniques bàsiques per la venda de vi a través de diferents mitjans (tríptic, xarxes socials, etc...)
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C2. Cobrar pagaments de manera manual o automàtica, sota supervisió si és necessari.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K1. Les normes bàsiques de pagament (efectiu, targeta bancària, etc.) i els documents associats (rebut, albarà, etc.)
<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. C3. Preparar la comanda del client segons l'albarà d'entrega i posar el producte a disposició.	<ul style="list-style-type: none">• U3.A6. K1. Processament de comandes acord amb les necessitats i requisits del client.• U3. A6. K2. Principals procediments per la recollida i entrega de la mercaderia.