

Perfil profesional VINIMOB

Metodología

Este perfil profesional se elaboró de acuerdo con el sistema ECVET. Por lo tanto, se desglosa en:

Unidades de resultado de aprendizaje (UAA)

- Actividades básicas, se refieren a la consolidación de las diversas actividades profesionales interrelacionadas
- Habilidades: se trata de la capacidad comprobada de utilizar los conocimientos, las habilidades y las gestiones personales, sociales o metodológicas, en situaciones de trabajo o estudio y para el desarrollo profesional o personal. El CEC se refiere a las competencias en términos de toma de responsabilidades y autonomía.
- Conocimiento – Se trata del Resultado de la asimilación de informaciones a través de la educación y la formación. El conocimiento es un conjunto de hechos, principios, teorías y prácticas relacionadas con un campo de trabajo o estudio. El CEC se refiere a conocimientos teóricos o fácticos.

UAA 1 Elaboración de vino

U1.A1 : Recepción y derivación de la uva

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C1. Limpiar la zona de recepción de acuerdo con el protocolo sanitario vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Las principales características de una zona de recepción limpia y preparada
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C2. Verificar que el material a utilizar está limpio y en buen estado de funcionamiento y limpiarlo si fuera necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Protocolos de limpieza y desinfección del material • U1. A1. K2. Modalidades de funcionamiento del material • U1. A1. K3. Características de un material en buen estado y buen funcionamiento y detección de anomalías
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C3. Según los procesos y circuitos de recepción usados, verificar la conformidad y la calidad de la uva y notificar en caso de anomalías. Seleccionar y distribuir la uva según las indicaciones del/la responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Control visual de los racimos verdes o afectados por enfermedades o maluras.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A1.C4. Poner en marcha el circuito de recepción hasta la prensa o los depósitos siguiendo las instrucciones recibidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Preparación de la uva para el prensado. • U1. A1. K2. Principales sistemas de transporte de la uva • U1. A1. K3. Utilización de los productos enológicos.
<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. C5. Poner en marcha el prensado según las especificaciones definidas y según el tipo de vinificación. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. K1. Procedimientos del prensado. • U1. A1. K2. Seguimiento de las diferentes fracciones de mosto antes y durante el prensado.

U1.A2. Vinificaciones

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. C1. Asegurar técnicamente la monitorización de la vinificación a través de la recogida e identificación (trazabilidad) de muestras de uva/mosto/vino según las instrucciones dadas. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1. Técnicas de toma de muestras U1. A1. K2. Características básicas de los análisis solicitados según las instrucciones
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Llenar o rellenar los depósitos con la cantidad apropiada de mosto y/o uva. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Sistemas de desfogado dinámico o estático del mosto antes de la fermentación. U1. A2. K2. Sistemas de llenado de los depósitos según el tipo de vino y las cantidades disponibles de mosto/uva.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Para asegurar unas fermentaciones óptimas, preparar e incorporar los productos enológicos (levaduras, enzimas; clarificantes, aditivos...) necesarios, según las instrucciones. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Procesos de las fermentaciones U1. A2. K2. Procedimientos de preparación y de optimización de las fermentaciones.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C4. Asegurar el monitoreo de las fermentaciones llevando a cabo los controles, recogidas de datos y/o ajustes necesarios (temperaturas, estructura del vino, muestreo...). 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Tipología de las fermentaciones. U1. A2. K2. Parámetros de las fermentaciones alcohólica y maloláctica. U1. A2. K3. Procedimientos de seguimiento de la fermentación.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Para la maceración en tintos, efectuar las operaciones manuales o mecánicas necesarias: "pigeage" (bazuqueo), "delestage", remontado ... 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Estructura de los vinos tintos. U1. A2. K2. Sistemas y técnicas de maceración.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C6. Finalizar el proceso de fermentación alcohólica o maloláctica si es preciso, trasegando el vino o bien transfiriendo la brisa del vino tinto a la prensa en condiciones óptimas de seguretat. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Protección y conservación del vino . U1. A2. K2. Métodos de descube y de trasiego del vino con total seguridad.

U1. A3. Crianza de los vinos tranquilos

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Asegurar la estabilización del vino si es necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Métodos de estabilización de los vinos.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C2. Asegurar el rellenado y el muestreo de los depósitos. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Procedimientos de verificación del nivel de los depósitos. U1. A3. K2. Sistemas de rellenado.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C3. Realizar las operaciones de trasiego y de oxigenación "cliquage". 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Métodos de retirada de las lías. U1. A3. K2. Métodos de oxigenación del vino.

U1.A4. Higiene

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C1. Aplicar los procedimientos adecuados de higiene y de desinfección personal 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1. Protocolos de higiene y desinfección personal específicos para la actividad vinícola
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C2. Limpiar las superficies de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1. Normas de higiene contextualizadas en una bodega. U1. Instrucciones de uso (guía de utilización) de las herramientas y del material de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C3. Limpieza de herramientas de vinificación y los equipos de la bodega 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A4. K1. Instrucciones de limpieza según las especificaciones de los equipos, máquina y herramientas

U1.A5. Normativa de Seguridad

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C1. Aplicar los procedimientos de seguridad relativos al trabajo en un espacio cerrado. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1. Los riesgos relacionados con el trabajo en ambientes cerrados de una explotación vitivinícola.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C2. Utilizar los equipos de protección individual (EPI) exigidos por la reglamentación vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1. Elementos de la normativa aplicables en materia de seguridad en el trabajo en una bodega. U1. A5. K2. Condiciones de utilización y de uso reglamentario de los equipos de protección individual.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C3. Verificar el estado de funcionamiento de los equipos de la bodega e informar de cualquier anomalía. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1. Identificación de las anomalías. U1. A5. K2. Procedimientos de notificación.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C4. Aplicar las reglas de seguridad vinculadas a la actividad en la bodega especialmente cuando se manipulen equipos eléctricos o rotativos y productos químicos 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A5. K1. Riesgos vinculados a la manipulación de equipos eléctricos. U1. A5. K2. Riesgos vinculados a la manipulación de equipos rotativos. U1. A5. K3. Riesgos vinculados a la manipulación de productos químicos. U1. A5. K4. Otros riesgos. U1. A5. K5. Protocolos d'emergència.

UAA2. Envasado del vino

U2.A1. Embotellado

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none">U2. A1. C1. Contribuir a la puesta en marcha del circuito de aprovisionamiento de vino, botellas (o bolsas) y obturadores ("bidules", capsulas, tapones...).	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Conexiones de las mangueras y apertura de los depósitos.U2. A1. K2. Funcionamiento de la bomba y gestión del bombeo hacia la cadena de embotellado.U2. A1. K3. Métodos de suministro manual, semiautomático y automático (buena postura, buena sujeción de los envases y mantener el ritmo).
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C2. Contribuir a los ajustes requeridos por las características de los envases (botellas, "Bag -in -Box"...) y a los controles de envasado, bajo supervisión.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Conexión de las mangueras y apertura del depósito de vino.U2. A1. K2. Funcionamiento de la bomba y gestión del bombeo desde la tina hasta la cadena de embotellado.U2. A1. K3. Métodos de suministro manuales, semiautomáticos y automáticos (buena postura, buena sujeción de los contenedores y mantener el ritmo).
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C3. Garantizar la recepción de envases y el encajado para almacenamiento.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Normas y requisitos de calidad para cada tipo de llenado.U2. A1. K2. Identificación de fallos o defectos.

U2.A2. Etiquetado

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C1. Contribuir a los ajustes necesarios por las características de los envases (botellas, "Bag -in -Box"...) y a los controles preliminares, bajo supervisión.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Características de las etiquetadoras (manuales, semiautomáticas y automáticas).U2. A2. K2. Procedimientos operativos y ajustes básicos según las características de los principales tipos de envases utilizados.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C2. Suministrar las botellas llenas a la cadena mientras se comprueba su estado de conformidad (nivel de llenado, formato, integridad, limpieza...).	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Normas y criterios de calidad para los principales tipos de envases utilizados.U2. A2. K2. Identificación de anomalías y defectos en el llenado o tapado.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C3. Controlar el posicionamiento correcto de la etiqueta/contraetiqueta y la capsula.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Normas y criterios de calidad para los principales tipos de envases en uso.U2. A2. K2. Identificación de anomalías y defectos del llenado o del taponado

U2.A3. Embalaje y almacenamiento

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C1. Dar forma adecuada al embalaje y su sistema de cierre y otras especificidades. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Identificación de los diferentes formatos de embalaje. • U2. A3. K2. Técnicas de plegado, montaje y especificidades de los sistemas de cierre
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C2. Encajar las botellas después de la recepción en el zona de etiquetado y asegurar el cierre de la caja. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Buen posicionamiento de las botellas según el tipo de envase y cierre. • U2. A3. K2. Métodos apropiados de cierre y encolado del cartón • U2. A3. K3. Verificación del buen estado del cartón y de posibles defectos
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C3. Distribuir las cajas en las zonas de almacenaje según lote o tipo de producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Identificación de diferentes áreas del almacén.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C4. Paletizar las cajas según el formato del palet y los requisitos del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1 Los distintos tipos de palets • U2. A3. K2.Respetar el modo de palatización según el tipo de palet y los requisitos del cliente.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C5. Filmar y etiquetar el palet correctamente para garantizar un transporte seguro 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Técnicas de filmado de acuerdo con los estándares o requisitos del cliente / transportista. • U2. A3. K2.Identificación de un posibles defectos.

U2.A4. Normativas de seguridad y protección

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C2. Usar equipo de protección individual (EPI) requerido por las normativas vigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Elementos reglamentarios aplicables a la seguridad laboral en espacios de preparación y en lugares de almacenamiento. • U1. A4. K2. Condiciones de uso y uso reglamentario de los equipos de protección individual.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C3. Comprobar el estado de funcionamiento de los equipos de protección individual e informar en caso de anomalía. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Identificación de las anomalías • U1. A4. K2. Modalidades de notificación.
<ul style="list-style-type: none"> • U1.A4.C4. Aplicar las normas de seguridad relacionadas con la actividad de preparación y almacenamiento, especialmente cuando se manipulen equipos eléctricos o rotativos y objetos pesados. 	<ul style="list-style-type: none"> • U1. A4. K1. Riesgos relacionados con la manipulación de material eléctrico. • U1. A4. K2. Riesgos asociados con la manipulación de equipos rotativos. • U1. A4. K3. Riesgos asociados a la manipulación de objetos pesados • U1. A4. K4. Otros riesgos • U1. A4. K5. Protocolos de emergencia.

UAA3. Comercialización del vino

U3.A1. Recepción de los clientes

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C1. Mantener el lugar de recepción y venta en un estado permanente de limpieza, orden y funcionalidad (¿atractivo?).	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normas de higiene, limpieza y detalles de venta.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C2. Dar la bienvenida y recibir a los clientes de una manera amable y profesional.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normas y protocolos de atención al cliente.• U3. A1. K2. Estándares de atención al cliente requeridos en una bodega
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C3. Comunicarse de manera profesional, eficiente y cortés con los clientes, de acuerdo con la política de la empresa.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Normas y procedimientos de atención al cliente.• U3. A1. K2. Estándares de servicio al cliente requeridos en una bodega

U3.A2. Presentación de la explotación viti-vinicola y sus productos.

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C1. Describir las principales características del viñedo, las especificidades de la bodega y los rasgos principales de su historia.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Historia regional y local del viñedo.• U3. A2. K2. Las características de la empresa
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C2. Presentar brevemente la gama de vinos producidos y sus especificidades.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Métodos y técnicas de producción de vino.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C3. Describir de forma genérica los métodos y las técnicas de producción del vino (de la uva a la botella)	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Métodos y técnicas de producción de vino.

U3.A3. Servicio (preparación de la degustación del vino + servicio de vinos)

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none">• U3.A3.C1. Preparar la sala y el material necesario para la degustación.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Preparación del material necesario para la degustación y los procedimientos de esta.
<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. C2. Asegurar la correcta apertura de las botellas y comprobar la conformidad del vino.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Procedimientos y técnicas para el manejo de botellas.• U3. A3. K2. Protocolos para mantener la calidad del vino entre catas.
<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. C3. Servir las muestras de degustación limpiamente y en cantidades adecuadas.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Procedimientos y técnicas para el manejo de botellas.

U3.A4. Descripción del vino

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A4.C1. Describir las principales características de los tipos de vino y las variedades de uva. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3. A4. K1. Características clave del vino: variedades de uva, maduración, conservación...
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A4.C2. Identificar las principales características sensoriales del vino utilizando la vista, el olfato y el gusto. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3. A4. K1. Técnicas y procedimientos generales para la evaluación sensorial del vino.
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A4.C3. Asesorar en maridajes de comidas y vinos. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3. A4. K1. Principios básicos de un maridaje óptimo entre comidas y vinos.

U3.A5. Venta directa de vino (en bodega) o venta a distancia

Competencias/ Habilidades	Conocimientos
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A5.C1. Informar a los clientes a través de diferentes medios sobre los productos ofrecidos, su precio y las ofertas promocionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3. A5. K1. Técnicas básicas para la venta de vino a través de diferentes medios (folleto, redes sociales, etc.).
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A5.C2. Cobrar pagos de forma manual o automática, bajo supervisión si es necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3. A5. K1. Las reglas básicas de pagos (efectivo, tarjetas bancarias, etc.) y los documentos asociados (recibo, albarán, etc.).
<ul style="list-style-type: none"> • U3. A5. C3. Preparar el pedido del cliente según el albarán de entrega y poner el producto a su disposición. 	<ul style="list-style-type: none"> • U3.A6. K1. Procesamiento de pedidos de acuerdo con las necesidades y requisitos del cliente. • U3. A6. K2. Principales procedimientos para la recogida y entrega de la mercancía.