

VINIMOB: Graella d'assoliments

UAA1 La producció del vi

U1.A1. Recepció del raïm

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C1. Netejar l'àrea de recepció segons normatives i regulacions sanitàries. 	<p>Identificar les característiques d'una zona neta i endreçada.</p> <p>Utilitzar les eines i productes de neteja i desinfecció.</p>	<p>Verifica que els terres estan nets, els cubells de la brossa buits i les màquines netes.</p> <p>Escull les eines i productes correctes per a la neteja.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C2. Verificar que l'equipament a utilitzar funciona correctament i es troba en bones condicions higièniques. Netejar-lo si s'escau. 	<p>Identificar les característiques d'un equipament net i preparat per al seu ús.</p> <p>Verificar que no hi ha mals funcionaments dels equips.</p>	<p>Fa una inspecció visual dels equips verificant que no hi ha residus ni mals olors. Esbandeix els equips sistemàticament un cop utilitzats.</p> <p>És capaç de fer correctament les connexions entre equips/màquinària.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C3. En funció del procés d'entrada, verificar el bon estat del raïm i notificar qualsevol anomalia. Seleccionar el raïm segons indicacions rebudes. 	<p>Identificació de les característiques d'uns raïms de qualitat.</p> <p>Conèixer els procediments de notificació d'anomalies (quan i a qui).</p>	<p>Fa el control visual-olfactiu-gustatiu.</p> <p>Verifica la sanitat del raïm i la presència de residus (fulles branques, sorra, pedres...)</p> <p>Notifica degudament si hi ha algun problema.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C4. Configurar el sistema de recepció de raïm fins a la premsa, dipòsits o botes segons les instruccions rebudes. 	<p>Verificar les connexions entre els diferents equipaments del sistema.</p> <p>Conèixer el lloc i ús adequat dels botons d'aturada d'emergència de cada màquina.</p>	<p>Verifica les connexions entre premsa i dipòsits.</p> <p>Memoritzat la localització dels botons d'aturada d'emergència.</p> <p>Sap fer servir els botons d'aturada d'emergència si és necessari.</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. C5. Verificar, sota supervisió, que la premsa o dipòsits s'han omplert correctament segons les indicacions. 	<p>Conèixer els nivells correctes d'emplenat de la premsa per a un bon funcionament.</p> <p>Conèixer els nivells correctes d'emplenat dels dipòsits de most o raïm.</p>	<p>Controla el nivell d'emplenament de la premsa.</p> <p>Controla el nivell d'emplenament dels tancs de most o raïm.</p>		
---	---	--	--	--

U1.A2. Vinificació

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C1. Assegurar la recollida de mostres i informació segons els estàndards de traçabilitat de l'empresa. 	<p>Identificació de les eines de recollida de mostres.</p> <p>Conèixer el procediment correcte de recollida de mostres dels dipòsits.</p>	<p>Troba el dipòsit indicat.</p> <p>Utilitza equipament net i correcte.</p> <p>Verifica la quantitat de mostra extreta.</p> <p>Retira el volum residual (de rentat) abans de prendre la mostra.</p> <p>Sap com recollir la mostra.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Per tal de garantir fermentacions òptimes: preparar i incorporar els productes enològics indicats (llevats, enzims, agents clarificant, coadjuvants...) segons les instruccions. 	<p>Saber com preparar i incorporar els diferents productes enològics segons les instruccions.</p>	<p>Fa servir els productes i estris apropiats.</p> <p>Mesura correctament les quantitats de producte enològic a utilitzar sota supervisió.</p> <p>Prepara i incorpora els productes enològics sota supervisió.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Seguiment de les fermentacions fent els controls i ajustos pertinents (temperatures i densitats). 	<p>Identificació i bon ús de les diferents eines de mesura de densitat i temperatura.</p> <p>Conèixer com traslladar els resultats.</p>	<p>Fa servir correctament les eines de mesura de densitat i temperatura.</p> <p>Trasllada els resultats.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C4. Per les maceracions dels vins negres: realitzar les diverses operacions mecàniques (remuntats, "delestatge"...) segons les instruccions. 	<p>Conèixer les operacions bàsiques durant el període de maceració.</p>	<p>Fa les operacions mecàniques bàsiques encomanades (remuntats, "delestatge"...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Realitzar correctament les operacions de final de fermentació (alcohòlica o malolàctica). Transferint el most o "vi de premsa" sota condicions òptimes de conservació. 	<p>Conèixer el funcionament de la línia de desfangat de vi blanc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instal·lació de la línia de bombeig. - Netejar els dipòsits. <p>Conèixer el procés de "sagnat" del vi negre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - drenar el líquid (vi) - Transportar les pells a la premsa. - Netejar els dipòsits. 	<p>Desfregar el vi blanc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sap instal·lar la línia de bombeig. - Neteja els dipòsits. <p>Sagnar el vi negre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sap instal·lar la línia de bombeig. - Sap drenar el vi negre. - Retirar les pells i transportar-les a la premsa. 		

U1. A3. Envelliment del vi

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Assegurar que els dipòsits estan correctament emplenats, taponats i segellats. 	<p>Saber com instal·lar la línia de bombeig.</p> <p>Conèixer el nivell correcte de vi dins dels diferents tipus de dipòsit.</p> <p>Conèixer les diferents operacions de segellat.</p>	<p>Instal·la correctament la línia de bombeig.</p> <p>Omple els dipòsits amb la quantitat apropiada de vi.</p> <p>Segella correctament els recipients (dipòsits, bótes...).</p>		

U1.A4. Operacions higienico-sanitàries

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C1. Aplicar correctament els protocols sanitaris i d'higiene personal. 	<p>Apreciació de la bona aparença personal segons els protocols higienico-sanitaris.</p> <p>Conèixer els protocols de desinfecció i autoprotecció sanitària.</p>	<p>S'assegura que mans, cara, cabell i roba estan en condicions higièniques acord als estàndards.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C2. Desinfecció de l'àrea de treball. 	<p>Identificació de les característiques d'una superfície de treball neta i endreçada.</p>	<p>Verifica que els terres estan nets, els cubells de la brossa buits i l'àrea de treball en general neta.</p> <p>Escull les eines, productes i màquines adients per a la neteja.</p> <p>Verifica les connexions al circuit d'aigua o aixetes.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C3. Desinfecció i higiene de la maquinària, estris i equips. 	<p>Identificació de les característiques d'una màquina/equip net i preparat per al funcionament.</p>	<p>Fa una inspecció visual dels equips verificant que no hi ha residus ni males olors.</p> <p>Sap fer les connexions entre equips correctament.</p> <p>Esbandeix els equips sistemàticament un cop utilitzats.</p>		

U1.A5. Normes de seguretat i autoprotecció

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C1. Aplicar correctament els protocols de seguretat relacionats amb el treball en espais confinats. 	Identificació de les característiques i perills del treball en espais confinats.	<p>Verifica amb el/la referent que l'espai de treball està correctament ventilat.</p> <p>Fa ús correcte de la il·luminació i llums d'emergència.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C2. Fer servir els equips de protecció individual (EPI's) acord a la normativa i regulació vigent. 	Conèixer els diferents Equips de Protecció Individual EPI's	<p>Fa ús dels EPI's requerits.</p> <p>Verifica que els EPI's estan en bon estat de conservació i notifica desperfecte si és necessari.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C3. Verificació del funcionament correcte dels equipaments del celler i notificar qualsevol anomalia. 	<p>Conèixer les característiques del bon funcionament dels equipaments del celler.</p> <p>Informar en cas de detectar qualsevol anomalia detectada.</p>	<p>Es capaç d'identificar sorolls o olors anormals.</p> <p>És capaç d'identificar l'origen de l'averia (elèctrica, mecànica, pneumàtica...)</p> <p>Notifica qualsevol anomalia.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C4. Aplicar la normativa de seguretat i autoprotecció. Especialment quan s'està manipulant equips elèctrics, rotatius o químics. 	<p>Conèixer els riscos de manipulació d'equips elèctrics o rotatius o productes químics.</p> <p>Conèixer la posició i funcionament dels botons d'aturada d'emergència de cada una de les màquines del celler.</p>	<p>Fa ús dels EPI's apropiats.</p> <p>És curós en la manipulació d'equips elèctrics o rotatius i productes químics.</p> <p>Demana permís supervisió per fer ús de maquinària.</p> <p>Fa servir el botó d'aturada d'emergència si és necessari.</p>		

UAA2 Expedició del vi

U2.A1. Embotellat

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. C1. Participar de la línia d'embotellat alimentant de vi, ampolles (o bosses de "BagInBox") i taps (suros, obturadors, capsules...) 	<p>Correcte funcionament de la cadena d'embotellat.</p> <p>Supervisió de l'alimentació de la cadena (material sec i vi)</p>	<p>S'assegura que hi ha prou espai per a la mobilitat de les persones operàries.</p> <p>És capaç de mantenir el ritme de la cadena (d'ampolles buides, de bosses o caixes etc.)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C2. Saber com identificar anomalies de funcionament i com reportar-les a les persones tècniques. 	<p>La maquinària funciona amb normalitat.</p> <p>Garantir una feina de qualitat.</p>	<p>Coneix el funcionament general de la maquinària.</p> <p>Sap identificar anomalies de funcionament.</p> <p>Sap on es troben els botons d'aturada d'emergència.</p> <p>Verifica que les connexions i cablejat elèctric està protegit.</p> <p>Verifica el nivell d'emplenament, alçada del tap i pes dels BiBox segons la normativa i criteris.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C3. Prendre els envasos de la línia d'embotellat i emmagatzemar-los on i com toqui. 	<p>Situar correctament les ampolles a les caixes (o palets o safates...) i garantir la bona estructura del conjunt.</p>	<p>Situa les caixes correctament permetent el treball amb la transpaleta i garantint no trencar la cadena de treball.</p> <p>Col·loca correctament els BiB al palet.</p> <p>Es mou i treballa amb un bon posicionament de cos per evitar lesions.</p>		

U2.A2. Etiquetatge

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C1. Participar de la preparació de la línia d'etiquetat (materials secs) i els controls preliminars sota supervisió. 	Controls de qualitat	<p>Assegura que la maquinària o equipaments estan configurats per les dimensions dels envasos i les etiquetes i segons les instruccions rebudes.</p> <p>Verifica que les connexions elèctriques són segures i sap apagar la maquinària si és necessari (botó d'aturada d'emergència).</p> <p>Verifica el nivell d'emplenament dels envasos (ampolles o BiB) i la integritat d'aquests (trencament del tap, ampolla esquerpada...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C2. Alimentar la línia d'etiquetat verificant prèviament la conformitat dels envasos (nivell, netedat...) 	<p>Alimentació de la línia d'etiquetat des dels palets o gàbies.</p> <p>Controls de qualitat</p>	<p>Sap fer servir la maquinària automàtica d'alimentació de la línia d'etiquetat si s'escau.</p> <p>Sap com manipular les ampolles des dels palets a la línia d'etiquetat o des d'aquesta als palets de manera segura.</p> <p>Sap com notificar no conformitats detectades.</p> <p>Sap localitzar els botons d'aturada d'emergència.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C3. Verificar la posició de l'etiqueta, tap, collari, càpsula, segells, gomets... 	<p>Identificar els diversos components de l'etiquetat d'una ampolla i on es situen.</p> <p>Controls de qualitat.</p>	<p>Sap quins són els diferents elements a posar a un envàs (etiqueta, càpsula etc.) segons un model.</p> <p>Sap com posicionar aquests diferents elements de la manera correcta.</p> <p>Sap com fer una verificació de l'etiquetat correcte.</p>		

U2.A3. Encaixat i emmagatzematge.

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C1. Configurar l'encaixat apropiat i els diferents sistemes de protecció i altres especificacions. 	<p>Identificació dels elements d'encaixat i les eines necessàries.</p> <p>Ritme i cadència de treball.</p>	<p>Coneix els diferents format d'encaixat.</p> <p>Coneix les diferents tècniques d'encaixat per cada format.</p> <p>Coneix les tècniques específiques de plegat.</p> <p>Sap mantenir el ritme de la cadena.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C2. Encaixar les ampolles ja etiquetades i precintat les caixes. 	<p>Manipulació de les diferents eines per a la configuració de les caixes.</p> <p>Controls de qualitat.</p> <p>Ritme i cadència de treball.</p>	<p>Coneix els diferents tipus d'encaixat i els seus estàndards de qualitat.</p> <p>Identifica i reporta qualsevol anomalia a l'encaixat.</p> <p>Treballa amb un bon ritme per evitar interrupcions de la cadena.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C3. Emmagatzemar les caixes al seu lloc correcte al magatzem segons les indicacions. 	<p>Identificar les diferents àrees i localitzacions de cada un dels productes o formats.</p> <p>Ritme i cadència de treball.</p>	<p>Sap localitzar els diferents materials d'encaixat i és capaç de moure's àgilment per la zona de magatzem.</p> <p>Treballa amb un bon ritme per evitar interrupcions de la cadena.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C4. Paletitzar les caixes segons el format del palet i/o de les indicacions del client o estàndards de l'empresa. 	<p>Conèixer l'àrea de magatzem i identificar les diferents categories i estàndards de paletització.</p> <p>Seguiment dels requisits del client.</p> <p>Identificar defectes als palets (qualitat, dimensions, estàndards...) i errors a la paletització.</p>	<p>Coneix els diferents tipus de palet.</p> <p>Segueix els estàndards de paletització per als diferents formats.</p> <p>Prepara els palets segons les indicacions del client o els estàndards de l'empresa.</p> <p>Notifica qualsevol error o defecte.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C5. Garantir una correcta protecció i etiquetat del palet per garantir-ne el transport correcte. 	<p>Identificació de les eines i procediments de precintat.</p> <p>Etiquetat i identificació dels palets.</p> <p>Controls de qualitat.</p>	<p>Aplica les diferents tècniques de filmat manual o automàtic.</p> <p>Etiqueta correctament els palets.</p> <p>Notifica qualsevol error o defecte.</p>		

U2.A4. Normes de seguretat i autoprotecció

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C1. Fer servir els equips de protecció individual (EPI's) acord a la normativa i regulació vigent. 	<p>Conèixer els diferents Equips de Protecció Individual EPI's</p>	<p>Fa ús dels EPI's requerits.</p> <p>Verifica que els EPI's estan en bon estat de conservació i notifica desperfectes si és necessari.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C2. Verificació del funcionament correcte dels equipaments del celler i notifica qualsevol anomalia. 	<p>Conèixer les característiques del bon funcionament dels equipaments del celler.</p> <p>Informar en cas de detectar qualsevol anomalia detectada.</p>	<p>És capaç d'identificar sorolls o olors anormals.</p> <p>És capaç d'identificar l'origen de l'averia (elèctrica, mecànica, pneumàtica)...</p> <p>Notifica qualsevol anomalia.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C3. Aplica la normativa de seguretat i autoprotecció. Especialment quan s'està manipulant equips elèctrics, rotatius o químics. 	<p>Conèixer els riscos de manipulació d'equips elèctrics, rotatius productes químics.</p> <p>Conèixer la posició i funcionament dels botons d'aturada d'emergència de cada una de les màquines del celler.</p>	<p>Fa ús dels EPI's apropiats.</p> <p>És curós en la manipulació d'equips elèctrics, rotatius o els productes químics.</p> <p>Demana permís o supervisió per a fer ús de la maquinària.</p> <p>Fa servir el botó d'aturada d'emergència si és necessari.</p>		

ULO3. Venda de Vi

U3.A1. Acollida dels visitants i clients.

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C1. Assegurar que la zona d'entrada i recepció està en tot moment neta, endreçada i preparada per rebre clients. 	<p>Identificació de les característiques d'un espai net i endreçat.</p> <p>Bona elecció de les copes segons el vi a tastar.</p>	<p>Verifica que els terres estan nets, els cubells de la brossa buits i els mostradors lliures de pols.</p> <p>Verifica que les copes estan netes i polides.</p> <p>Prepara les escopidores.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C2. Rebre i acollir els visitants d'una forma amable i professional. 	<p>Vestir segons els valors i indicacions de l'empresa.</p> <p>Rebre cordialment els clients i visitants.</p>	<p>Presenta una imatge personal adient segons els valors i acords de l'empresa.</p> <p>Saluda de manera educada i amistosa.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C3. Comunicar-se amb la clientela de manera eficaç, professional i cordial i segons la política de l'empresa. 	<p>Posicionament correcte per a rebre clients i visitants.</p>	<p>Respecta la distància i adapta el discurs a el client/visitant.</p>		

U3.A2. Presentació del celler i els vins.

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C1. Descriure les característiques principals de la vinya, l'empresa i a grans trets la seva història. 	<p>Conèixer la història de l'empresa, les denominacions d'origen, el <i>terroir</i> i les varietats.</p>	<p>S'explica correcta i clarament (història de l'empresa, DO's, <i>terroir</i>, clima, varietats...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C2. Presentació de la gamma de vins i les seves peculiaritats 	<p>Conèixer la gamma de vins de l'empresa.</p>	<p>Explica clara i correctament la informació bàsica sobre els vins.</p> <p>Sap com aportar informació addicional o on trobar-la.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C3. Descriure de forma genèrica les tècniques i processos de la producció de vi (del raïm a l'envasat) 	<p>Conèixer els principals passos productius de la gamma de vins del celler.</p>	<p>Explica clara i correctament la informació bàsica sobre els vins.</p> <p>Sap com aportar informació addicional o on trobar-la.</p>		

U3.A3. El servei (preparació del tast i servir vi)

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C1. Preparar l'espai i materials necessaris per al tast de vins. 	Organitzar la vaixel·la i material de tast.	Para taula i prepara el material necessari correctament acord al nombre de vins tastats (escopidores, tovallons, llevataps, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C2. Assegurar que les ampolles s'han obert correctament i comprovar el vi. 	Obrir les ampolles correctament i verificar que el vi està bé per tastar.	Obre correctament els diferents tipus d'ampolles (vi tranquil i vi escumós) i fa servir el decantador/tap antigoteig. Olor i tasta un petit glop de vi per identificar possibles defectes.		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C3. Servir correctament el vi pel tast (sense gotejar i quantitat correcte) 	Les quantitats indicades per al tast de vi.	Sosté correctament l'ampolla de vi i en serveix la quantitat adequada sense gotejar.		

U3.A4. Descripció del vi

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C1. Descriure les característiques principals dels tipus de vi i varietats. 	Les principals característiques d'un vi: alcohol, cos, acidesa, dolçor, tanicitat, color...	Sap descriure les principals característiques del vi i com aportar informació addicional o on trobar-la.		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C2. Identificar les principals característiques sensorials del vi fent servir vista, olfacte i gust. 	Saber els passos del tast sensorial del vi.	Fa servir adjectius correctes per descriure color, olor i gust. Per exemple "afruitat", "floral", "mineral"...		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C3. Suggestir maridatges. 	Les característiques principals del maridatge: dolçor, equilibri acidesa/alcohol...	Recomana plats (menjar) que poden maridar amb el vi tastat.		

U3.A5. sales Venda directa o venda a distància.

Competències	Criteris d'avaluació	Indicadors d'assoliment	Assolit	No Assolit
<ul style="list-style-type: none"> U3.A5.C1. Informar a la clientela sobre la gamma de productes, els preus i si hi ha ofertes o promocions. 	<p>Conèixer els diferents productes a la venda i les tarifes.</p>	<p>Sap informar i descriure els productes a la venda (anyada, mètodes de producció, varietats...)</p> <p>Sap aplicar les ofertes i promocions.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A5.C2. Cobrar manual o automàticament sota supervisió si és necessari. 	<p>Conèixer els diferents mètodes de pagament i els passos a seguir per fer els cobraments.</p>	<p>Utilitza correctament la plataforma de cobrament i/o sap fer un albarà manual.</p> <p>Pregunta al client com farà efectiu el pagament.</p> <p>Recull els diners en efectiu i sap calcular el canvi a retornar.</p> <p>Sap fer funcionar els sistemes automàtics de pagament (datàfon).</p> <p>Fa les operacions en un temps correcte.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3. A5. C3. Preparar la comanda del client i entregar-la en temps i forma. 	<p>Conèixer els diferents passos per a preparar una comanda.</p>	<p>Escull correctament la caixa o bossa i prepara la comanda amb els productes correctes.</p> <p>Entrega la comanda al client.</p>		