

VINIMOB: Tabla de consecución.

UAA1 La producción del vino

U1.A1. Recepción de la uva

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C1. Limpiar la zona de recepción según normativa y regulaciones sanitarias. 	<p>Identificar las características de una zona limpia y ordenada.</p> <p>Utilizar las herramientas y productos de limpieza y desinfección.</p>	<p>Verificar que los suelos están limpios, los cubos de basura vacíos y la maquinaria limpia.</p> <p>Escoger las herramientas y productos correctos para la limpieza.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C2. Verificar que el equipo a utilizar funciona correctamente y se encuentra en buenas condiciones higiénicas. Limpiarlo si es necesario. 	<p>Identificar las características de un equipo limpio y preparado para su uso.</p> <p>Verificar que no hay malfuncionamientos de los equipos.</p>	<p>Hace una inspección visual de los equipos verificando que no hay residuos ni malos olores.</p> <p>Aclara los equipos sistemáticamente después de su uso.</p> <p>Es capaz de hacer correctamente las conexiones entre los equipos/maquinas.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C3. En función del proceso de entrada, verificar el buen estado de la uva y notificar cualquier anomalía. Seleccionar la uva según indicaciones recibidas. 	<p>Identificación de las características de la uva de calidad.</p> <p>Conocer los procedimientos de notificación de anomalías (cuando y a quien).</p>	<p>Hace el control visual-olfativo- gustativo de la uva.</p> <p>Verifica el estado sanitario de la uva y la presencia de residuos (hojas, ramas, tierra, piedras...)</p> <p>Notifica debidamente si hay algún problema.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C4. Configurar el sistema de recepción de uva hasta la prensa, depósitos o barricas según las instrucciones recibidas. 	<p>Verificar las conexiones entre los distintos equipos del sistema.</p>	<p>Verifica las conexiones entre prensa y depósitos.</p>		

	<p>Conocer el lugar y uso adecuado de los botones de paro de emergencia de cada máquina.</p>	<p>Memoriza la localización de los botones de paro de emergencia.</p> <p>Sabe utilizar los botones de paro de emergencia si es necesario.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • U1. A1. C5. Verificar, bajo supervisión, que la prensa o depósitos se llenan correctamente según indicaciones recibidas. 	<p>Conocer los niveles correctos de llenado de la prensa para un buen funcionamiento.</p> <p>Conocer los niveles correctos de llenado de los depósitos de mosto o uva.</p>	<p>Controla el nivel de llenado de la prensa.</p> <p>Controla el nivel de llenado de los tanques de mosto o uva.</p>		

U1.A2. Vinificación

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C1. Asegurar la recogida de muestras e información según los estándares de trazabilidad de la empresa. 	<p>Identificación de las herramientas de muestreo.</p> <p>Conocer el procedimiento correcto de recogida de muestras de los depósitos.</p>	<p>Encuentra el depósito indicado.</p> <p>Utiliza equipamiento limpio y correcto.</p> <p>Verifica la cantidad de muestra extraída.</p> <p>Retira el volumen residual (de lavado) antes de extraer la muestra.</p> <p>Sabe cómo recoger la muestra.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Para garantizar las fermentaciones óptimas: preparar e incorporar los productos enológicos indicados (levaduras, enzimas, clarificantes...) según instrucciones recibidas. 	<p>Saber cómo preparar e incorporar los distintos productos enológicos según instrucciones.</p>	<p>Utiliza los productos y herramientas adecuadas.</p> <p>Mesura correctamente las cantidades de producto enológico a utilizar (bajo supervisión).</p> <p>Prepara e incorpora los productos enológicos (bajo supervisión).</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Seguimiento de las fermentaciones haciendo los controles y ajustes necesarios (temperatura y densidad). 	<p>Identificación y buen uso de las distintas herramientas de medición de densidad y temperatura.</p> <p>Conocer como trasladar los resultados obtenidos.</p>	<p>Utiliza correctamente las herramientas de medición de densidad y temperatura.</p> <p>Traslada los resultados.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C4. Para las maceraciones de los vinos tintos: realizar las distintas operaciones mecánicas (remontados, <i>delestage</i>...) según instrucciones. 	<p>Conocer las operaciones básicas durante el periodo de maceración de vinos tintos.</p>	<p>Realiza las operaciones mecánicas básicas indicadas (remontados, <i>delestage</i>...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Realizar correctamente las operaciones de final de fermentación (alcohólica o maloláctica). Transferir el mosto o vino bajo condiciones óptimas de conservación. 	<p>Conocer el funcionamiento de la línea de descubado del vino blanco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalación de la línea de bombeo. - limpieza de depósitos. <p>Conocer los procesos de sangrado del vino tinto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drenar el líquido (vino). - Transportar las pieles a la prensa. - limpiar los depósitos. 	<p>Descubado vino blanco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabe instalar la línea de bombeo. - Limpia los depósitos. <p>Sangrado del vino tinto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabe instalar la línea de bombeo - Sabe retirar las pieles y transportarlas a la prensa. - Limpia los depósitos. 		

U1. A3. Reserva del vino

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Asegurar que los depósitos están correctamente llenos, taponados y sellados. 	<p>Saber cómo instalar la línea de bombeo.</p> <p>Conocer el nivel correcto de llenado dentro de los distintos tipos de depósito.</p> <p>Conocer las distintas operaciones de sellado.</p>	<p>Instala correctamente la línea de bombeo.</p> <p>Llena los depósitos con la cantidad correcta de vino.</p> <p>Sella correctamente los recipientes (depósitos, barricas...)</p>		

U1.A4. Operaciones higiénico-sanitarias

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C1. Aplicar correctamente los protocolos sanitarios y de higiene personal. 	<p>Apreciación de la buena apariencia personal según los protocolos higiénico-sanitarios.</p> <p>Conocer los protocolos de desinfección y autoprotección sanitaria.</p>	<p>Se asegura que manos, cara, cabello y ropa están en condiciones higiénicas acorde a los estándares.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C2. Desinfección de la zona de trabajo. 	<p>Identificación de las características de una superficie de trabajo limpia y ordenada.</p>	<p>Verifica que los suelos están limpios, los cubos de basura vacíos y el área de trabajo en general limpia.</p> <p>Escoge las herramientas, productos y máquinas de limpieza adecuadas.</p> <p>Verifica las conexiones al circuito de agua y los grifos.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A4.C3. Desinfección e higiene de la maquinaria, las herramientas y los equipos. 	<p>Identificación de las características de una máquina/equipo limpios y preparados para su uso.</p>	<p>Realiza inspección visual de los equipos verificando que no hay residuos ni malos olores.</p> <p>Sabe hacer las conexiones entre equipos correctamente.</p> <p>Aclara los equipos sistemáticamente después de utilizarlos.</p>		

U1.A5. Normas de seguridad y autoprotección

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C1. Aplicar correctamente los protocolos de seguridad relacionados con el trabajo en espacios confinados. 	Identificación de las características y peligros del trabajo en espacios confinados.	<p>Verifica con el referente que el espacio de trabajo está correctamente ventilado.</p> <p>Hace un uso correcto de la iluminación y luces de emergencia.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C2. Usar los equipos de protección individual (EPI's) acorde a la normativa y regulación vigentes. 	Conocer los distintos Equipos de Protección Individual (EPI's).	<p>Utiliza los EPI's requeridos.</p> <p>Verifica que los EPI's están en buen estado de conservación y notifica cualquier desperfecto.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C3. Verificación del correcto funcionamiento de los equipos de la bodega y notificar cualquier anomalía. 	<p>Conocer las características del buen funcionamiento de los equipos de la bodega.</p> <p>Informar en caso de detectar cualquier anomalía.</p>	<p>Es capaz de identificar ruidos u olores anormales.</p> <p>Es capaz de identificar el origen de una avería (eléctrica, mecánica, neumática...)</p> <p>Notifica cualquier anomalía.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U1.A5.C4. Aplicar la normativa de seguridad y autoprotección. Especialmente cuando se están manipulando equipos eléctricos, rotativos o productos químicos. 	<p>Conocer los riesgos de manipular equipos eléctricos, rotativos o productos químicos.</p> <p>Conocer la posición y funcionamiento de los botones de paro de emergencia de cada una de las máquinas de la bodega.</p>	<p>Utiliza los EPI's indicados.</p> <p>Es cuidadoso con la manipulación de equipos eléctricos, rotativos y productos químicos.</p> <p>Pide permiso o supervisión para utilizar maquinaria.</p> <p>Utiliza el botón de paro de emergencia si es necesario.</p>		

UAA2 Expedición del vino

U2.A1. Embotellado

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U2. A1. C1. Participar de la línea de embotellado alimentándola de vino, botellas (o bolsas de BiB) y taponadores (corchos, obturadores, capsulas...) 	<p>El funcionamiento correcto de la línea de embotellado.</p> <p>Supervisión de la alimentación de la cadena (material seco, vino...).</p>	<p>Se asegura que hay suficiente espacio para la movilidad de las personas operarias.</p> <p>Es capaz de mantener el ritmo de la cadena (de botellas vacías, de bolsas o cajas...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C2. Saber cómo identificar anomalías de funcionamiento y como reportarlas a las personas técnicas. 	<p>Conocer el funcionamiento normal de la maquinaria.</p> <p>Garantizar un trabajo de calidad.</p>	<p>Conoce el funcionamiento general de la maquinaria.</p> <p>Sabe identificar anomalías de funcionamiento.</p> <p>Sabe dónde se sitúan los botones de paro de emergencia.</p> <p>Verifica que las conexiones y cableado eléctrico están protegidas.</p> <p>Verifica el nivel de llenado, la altura del corcho y el peso del BiBox según la normativa y criterios.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A1.C3. Tomar los envases de la línea de embotellado y almacenarlos donde y como toque. 	<p>Situar correctamente las botellas en las cajas (o pallets o bandejas) y garantizar la buena estructura del conjunto.</p>	<p>Sitúa las cajas correctamente permitiendo el trabajo con la traspaleta y garantizando no romper la cadena de trabajo.</p> <p>Coloca correctamente los BiBox en el pallet.</p> <p>Se mueve y trabaja con una buena postura de corporal para evitar lesiones.</p>		

U2.A2. Etiquetado

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C1. Participar de la preparación de la línea de etiquetado (material seco) y los controles preliminares de calidad (bajo supervisión). 	<p>Conocer los controles de calidad.</p>	<p>Se asegura que la maquinaria o equipamiento está configurado para las dimensiones de los envases y etiquetas y según las instrucciones recibidas.</p> <p>Verifica que las conexiones eléctricas son seguras y sabe apagar la maquinaria si es necesario (botón de paro de emergencia).</p> <p>Verifica el nivel de llenado de los envases (botellas o BiBox) y la integridad de estas (roturas del tapón, rasgaduras...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C2. Alimentar la línea de etiquetado verificando previamente la conformidad de los envases (nivel, limpieza...) 	<p>Alimentación de la línea de etiquetado des de pallet o jaulas.</p> <p>Conocer los controles de calidad.</p>	<p>Sabe utilizar la maquinaria automática de alimentación de la línea de etiquetado (si es procedente).</p> <p>Sabe cómo manipular las botellas des de los pallets a la línea de etiquetado o de esta a los pallets de una forma segura.</p> <p>Sabe cómo notificar las no conformidades detectadas.</p> <p>Sabe localizar los botones de paro de emergencia.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A2.C3. Verificar la posición de la etiqueta, tapón, collar, capsula, sello, pegatinas... 	<p>Identificar los diversos componentes del etiquetados de una botella de vino y donde se sitúan.</p> <p>Conocer los controles de calidad.</p>	<p>Sabe cuáles son los diferentes elementos a poner en un envase (etiqueta capsula etc.) según un modelo.</p> <p>Sabe cómo posicionar estos distintos elementos de manera correcta.</p> <p>Sabe cómo hacer una verificación de etiquetado correcto.</p>		

U2.A3. Encajado y almacenado.

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C1. Configurar las cajas apropiadas y los distintos sistemas de protección y otras especificaciones. 	<p>Identificación de los elementos del encajado y las herramientas necesarias.</p> <p>Ritmo de trabajo.</p>	<p>Conoce los distintos modelos de encajado.</p> <p>Conoce las técnicas de encajado de cada formato.</p> <p>Conoce las técnicas específicas de plegado.</p> <p>Sabe mantener el ritmo de la cadena de trabajo.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C2. Encajar botellas ya etiquetadas y precintado las cajas. 	<p>La manipulación de las distintas herramientas para la configuración y sellado de las cajas.</p> <p>Conocer los controles de calidad.</p> <p>Ritmo de trabajo.</p>	<p>Conoce los distintos tipos de encajado y sus estándares de calidad.</p> <p>Identifica y reporta cualquier anomalía en el encajado.</p> <p>Trabaja con un buen ritmo para evitar interrupciones en la cadena.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C3. Almacenar las cajas en su sitio correcto en el almacén según las indicaciones. 	<p>Identificar las distintas zonas del almacén y localizaciones de los distintos productos y formatos.</p> <p>Ritmo de trabajo.</p>	<p>Sabe localizar los diferentes materiales de encajado y es capaz de moverse ágilmente por el almacén.</p> <p>Trabaja con un buen ritmo para evitar interrupciones en la cadena.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C4. Paletizar las cajas según el formato del pallet y/o de las indicaciones del cliente o estándares de la empresa. 	<p>Conocer el área de almacén e identificar las distintas categorías y estándares de paletización.</p> <p>Seguimiento de los requisitos del cliente.</p> <p>Identificar defectos en los pallets (calidad, dimensiones, estándares) y errores en la paletización.</p>	<p>Conoce los distintos tipos de pallet.</p> <p>Sigue los estándares de paletización para los distintos formatos.</p> <p>Prepara los pallets según las indicaciones del cliente o los estándares de la empresa.</p> <p>Notifica cualquier error o defecto.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A3.C5. Garantizar una correcta protección y etiquetado del pallet para asegurar un transporte seguro y correcto. 	<p>Identificación de las herramientas y procedimientos de precintado.</p> <p>Como etiquetar e identificar los pallets.</p> <p>Conocer los controles de calidad.</p>	<p>Aplica las distintas técnicas de precintados automático o manual.</p> <p>Etiqueta de forma correcta los pallets.</p> <p>Notifica cualquier error o defecto.</p>		

U2.A4. Normes de seguridad i autoprotección

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C1. Utiliza correctamente los Equipos de Protección Individual (EPI's) según la normativa y regulación vigente. 	<p>Conocer los distintos Equipos de Protección Individual (EPI's)</p>	<p>Utiliza los EPI's requeridos.</p> <p>Verifica que los EPI's están en buen estado de conservación y notifica desperfectos si es necesario.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C2. Verificación del funcionamiento correcto de los equipos de la bodega y notificación de cualquier anomalía detectada. 	<p>Conocer las características del buen funcionamiento de los equipos de la bodega.</p> <p>Informar de cualquier anomalía detectada.</p>	<p>Es capaz de identificar ruidos u olores anormales.</p> <p>Es capaz de identificar el origen de la avería (eléctrica, mecánica, neumática...)</p> <p>Notifica cualquier anomalía.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U2.A4.C3. Aplicar la normativa de seguridad y autoprotección Especialmente cuando se manejan equipos eléctricos, rotativos o productos químicos. 	<p>Conocer los riesgos de manipular equipos eléctricos o rotativos y productos químicos.</p> <p>Conocer la posición y funcionamiento de los botones de paro de emergencia de cada una de las máquinas de la bodega.</p>	<p>Utiliza los EPI's apropiados.</p> <p>Es cuidadoso con la manipulación de equipos eléctricos, rotativos o productos químicos.</p> <p>Pide permiso o supervisión para el uso de maquinaria.</p> <p>Utiliza el botón de paro de emergencia si es necesario.</p>		

ULO3. Venta de vino

U3.A1. Recepción de visitantes y clientes

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C1. Asegurar que la zona de recepción está en todo momento limpia, ordenada y preparada para recibir clientes. 	Identificación de las características de un espacio limpio y ordenado.	<p>Verifica que los suelos están limpios, los cubos de basura vacíos y los mostradores libres de polvo.</p> <p>Verifica que las copas están limpias y pulidas.</p> <p>Prepara las escupideras.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C2. Recibir y acoger a los visitantes de una forma amable y profesional. 	<p>Vestir según los valores e indicaciones de la empresa.</p> <p>Recibir cordialmente a los clientes y visitantes.</p>	<p>Presenta una imagen personal adecuada según los valores y acuerdos de la empresa.</p> <p>Saluda de forma educada y amistosa.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A1.C3. Comunicarse con la clientela de forma eficaz, profesional y cordial y según la política de la empresa. 	Posicionamiento y postura correcta para recibir a clientes y visitantes.	Respeto la distancia y adapta el discurso al cliente o visitante.		

U3.A2. Presentación de la bodega y los vinos

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C1. Describir las características principales del viñedo, la empresa y a grandes rasgos la historia de esta. 	Conocer la historia de la empresa, las denominaciones de origen, el <i>terroir</i> y las variedades.	Se explica correcta y claramente (historia de la empresa, DO's, <i>terroir</i> , clima, variedades...)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C2. Presentación de la gama de vinos y sus particularidades. 	Conocer la gama de vinos de la empresa.	<p>Explica clara y correctamente la información básica sobre los vinos.</p> <p>Sabe cómo aportar información adicional o donde encontrarla.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A2.C3. Describir de forma genérica las técnicas y procesos de la producción del vino (desde la uva al envasado). 	Conocer los principales pasos productivos de la gama de vinos de la bodega.	<p>Explica clara y correctamente la información básica sobre los vinos.</p> <p>Sabe cómo aportar información adicional o donde encontrarla.</p>		

U3.A3. El Servicio (preparación de la cata y servir el vino)

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C1. Preparar el espacio y materiales necesarios para la cata de vinos. 	Organizar la vajilla y materiales de cata.	Prepara la mesa y material necesario correctamente según vinos a catar e indicaciones (escupideras, servilletas, sacacorchos...)		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C2. Asegurar que las botellas de vino se han abierto correctamente y comprobado el vino. 	Abrir las botellas correctamente y verificar que el vino está en buenas condiciones para su cata.	<p>Abre correctamente los distintos tipos de botella (vinos tranquilos, espumosos...) y utiliza el decantador o tapón antigoteo.</p> <p>Huele y prueba un pequeño sorbo del vino para identificar posibles defectos.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A3.C3. Servir correctamente el vino para su cata (sin gotear y en cantidad correcta). 	Las cantidades indicadas para la cata de los vinos.	Sostiene correctamente la botella y sirve la cantidad adecuada sin derramarla.		

U3.A4. Descripción del vino

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C1. Describir las características principales de los tipos de vino y variedades. 	Las principales características de un vino: alcohol, cuerpo, acidez, dulzura, color...	Sabe describir las principales características del vino y como aportar información adicional o donde encontrarla.		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C2. Identificar las principales características sensoriales del vino utilizando la vista, el olfato y el gusto. 	Saber los pasos para la cata sensorial del vino.	Utiliza adjetivos correctos para describir el color, el olor o el gusto. Por ejemplo: "afrutado", "dulce", "mineral"...		
<ul style="list-style-type: none"> U3.A4.C3. Sugerir maridajes. 	Las características principales del maridaje: dulzura, equilibrio acidez/alcohol...	Recomienda platos que pueden maridar con un vino catado.		

U3.A5. Venta directa o venta a distancia.

Competencias	Criterios de evaluación	Indicadores de consecución.	Adquirido	No Adquirido
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A5.C1. Informar a los clientes sobre la gama de productos, los precios y si hay promociones u ofertas. 	<p>Conocer los distintos productos a la venta y las tarifas.</p>	<p>Sabe informar y describir los productos a la venta (variedad, métodos de producción, cosecha...)</p> <p>Sabe aplicar ofertas y promociones según indicaciones.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • U3.A5.C2. Cobrar manual o automáticamente (bajo supervisión si es necesario). 	<p>Conocer los distintos métodos de pago y los pasos a seguir para realizar los cobros.</p>	<p>Utiliza correctamente la plataforma de cobro y/o sabe hacer un albarán manual.</p> <p>Pregunta al cliente la forma de pago.</p> <p>Recibe el dinero en efectivo y sabe calcular el cambio a devolver.</p> <p>Sabe utilizar los sistemas automáticos de cobro (datafono).</p> <p>Realiza las operaciones en tiempo correcto.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • U3. A5. C3. Prepara el pedido del cliente y lo entrega en tiempo y forma. 	<p>Conocer los distintos pasos para preparar un pedido.</p>	<p>Escoge correctamente la caja o bolsa y prepara el pedido con los productos correctos.</p> <p>Entrega el pedido al cliente.</p>		