

nalidad respecto a la población a la que se prevé atender y la tendencia del sector creciente o decreciente.

d) Fines y experiencia: Se tendrá en cuenta que los programas propuestos sean acordes con los fines estatutarios de la entidad y la experiencia operativa con que la entidad cuente para la realización de los mismos.

e) Cofinanciación: Se tendrá en cuenta que el programa haya obtenido o prevea la posibilidad de obtener cofinanciación pública o privada.

Madrid, 27 de mayo de 2004.—El Director general, Ángel Rodríguez Castedo.

ANEXO I

Cofinanciación de la iniciativa comunitaria EQUAL

El objetivo de estos programas es el de cofinanciar a las Agrupaciones de Desarrollo constituidas para el desarrollo de programas en el marco de la Iniciativa Comunitaria EQUAL.

Esta Iniciativa va dirigida a fomentar la cooperación transnacional en la búsqueda de nuevos métodos de lucha contra las discriminaciones y desigualdades de toda clase, en relación con el mercado de trabajo.

Requisitos:

Que los programas se enmarquen en el Eje 1, medidas 1.3 y 1.4 de la Iniciativa Comunitaria dirigidos a combatir el racismo y la xenofobia en relación con el mercado de trabajo.

Que los beneficiarios finales de las ayudas del FSE queden sometidos a las obligaciones establecidas en la normativa española y comunitaria aplicable a los Fondos Estructurales, a las Orientaciones de la Iniciativa Comunitaria EQUAL: Comunicación de la Comisión a los Estados Miembros (2000)/C, 127/02, publicada en el DOCE el 5 de mayo de 2000 y Comunicación de la Comisión al Consejo, al Parlamento Europeo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones COM (2003) 840 final, de 30 de diciembre de 2003, al Programa de Iniciativa Comunitaria (PIC) español para EQUAL, así como a su Complemento de Programa, adoptados por el Comité de Seguimiento de la Iniciativa Comunitaria EQUAL el 8 de marzo de 2004.

Prioridades:

Los programas que promuevan investigaciones que pongan de manifiesto la contribución de la inmigración al crecimiento económico y social de los territorios y al enriquecimiento cultural que supone la diversidad, y evidencien de qué forma los factores personales, culturales, de origen y de género influyen en el éxito o fracaso de los procesos de inserción sociolaboral en las sociedades de acogida.

Los programas que potencien la ampliación de las posibilidades de empleo para las personas inmigrantes y las pertenecientes a minorías étnicas a través del fomento de su espíritu emprendedor, especialmente mediante el apoyo a la creación de empresas de inserción, autoempleo, proyectos de retorno, proyectos de codesarrollo, empleo étnico y bicultural.

Los programas que pongan en marcha acciones de difusión y sensibilización que fomenten la interculturalidad y faciliten la aceptación de la diversidad en el entorno social y laboral, especialmente en los centros educativos y en el entorno empresarial, facilitando la puesta en marcha de medidas voluntarias antidiscriminatorias en las empresas.

Los programas que promuevan la puesta en marcha de mecanismos de redistribución de recursos humanos en los territorios de acogida, lo que evita la saturación de mano de obra, y al mismo tiempo, abre nuevos espacios de empleo, mejora la visualización de la población inmigrante y de las minorías étnicas y favorece el desarrollo integral de los territorios.

Los programas que impulsen la creación de espacios de convivencia que fomenten las relaciones interculturales o faciliten la consolidación y el contacto entre los ya existentes de forma que puedan generar redes de cooperación y compartir experiencias.

Los programas que establezcan mecanismos de identificación precoz de la aparición de conductas racistas y xenófobas en el entorno sociolaboral, diseñando metodologías y criterios para el seguimiento y la erradicación de estos comportamientos.

Los programas que impulsen acciones de formación en materia de lucha contra la discriminación e igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, dirigidas principalmente a profesionales de la formación, la educación, agentes sociales y mediadores de empleo, así como la definición de nuevos perfiles profesionales que contribuyan a la modernización y mejora de los servicios de empleo.

Los programas que creen instrumentos de participación directa de personas inmigrantes y minorías étnicas en la toma de decisiones en procesos

de inserción, políticas sociales y asociaciones; potenciando la figura del/la mediador/a intercultural, que incluya personas del propio colectivo.

Los programas que apoyen una mejora en la calidad del empleo, mediante promoción de la diversificación profesional, la mejora y reconocimiento de las cualificaciones y el refuerzo de la fase de seguimiento.

Los programas que favorezcan la coordinación entre los programas sociales, de empleo, formación y medidas complementarias.

ANEXO II

Logotipo

El logotipo que deberá utilizarse para la difusión de los programas subvencionados por el Instituto de Migraciones y Servicios Sociales, será el siguiente, que se deberá reproducir de acuerdo con las siguientes indicaciones:



Normas para su reproducción: Para la reproducción del logotipo se utilizará el tipo de letra «Gill Sans» y la leyenda se reproducirá siempre en negro, pudiéndose aplicar sobre un fondo blanco.

Pautas para su utilización: Se utilizará siempre, en las ampliaciones o reducciones, guardando las proporciones del modelo y las normas de reproducción, sin que sea preciso que figure recuadrado, debiéndose colocar en el lugar preferencial del soporte a difundir con la misma categoría que el logotipo de la organización o entidad subvencionada.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

13885 *RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2004, de la Subsecretaría, por la que se dispone la publicación del Acuerdo de la Comisión de Análisis prevista en el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos.*

Por Acuerdo de 29 de junio de 2004, la Comisión de Análisis, prevista en el artículo 8 del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico en Elaboración de Vinos, ha aprobado los criterios para la emisión de los certificados de habilitación profesional, a conceder por las Comunidades Autónomas, de los profesionales que vinieran ejerciendo la actividad con anterioridad a la existencia de las referidas titulaciones, en los términos previstos en la citada Normativa. Mediante la presente Resolución se procede a dar publicidad al mencionado Acuerdo, que figura a continuación.

Madrid, 7 de julio de 2004.—El Subsecretario, Santiago Menéndez de Luarda y Navia-Osorio.

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS PARA LA EMISIÓN DE LOS CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN PROFESIONAL, REGULADOS EN EL REAL DECRETO 595/2002, DE 28 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULA LA HABILITACIÓN PARA EJERCER LAS PROFESIONES DE ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS

La Comisión de Análisis, válidamente constituida, en su sesión ordinaria de 29 de junio de 2004, acuerda, según lo previsto en el artículo 8.1 del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico en Elaboración de Vinos, lo siguiente:

I. Criterios de habilitación para el ejercicio de las Profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico en Elaboración de Vinos, para quienes sin poseer el título correspondiente, hayan ejercido al menos durante cinco años con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, una actividad comprendida entre las descritas en el Real Decreto 595/2002 (artículos 3.1, 5 y 7 del Real Decreto 595/2002).

A) Los criterios a valorar para acreditar la práctica profesional exigida por el Real Decreto 595/2002, complementados con otros, no exigidos por esta disposición, pero que se desprenden de la misma, son los siguientes:

1. El ejercicio de las diferentes profesiones, a los efectos de lo establecido en el Real Decreto 595/2002, se entenderá realizado por el hecho de haber desempeñado el interesado alguna de las competencias descritas en los perfiles profesionales respectivos, descritos en el Anexo I del Real Decreto 2023/1996, y en los Anexos I y II del Real Decreto 595/2002.

2. Para cubrir las posibles lagunas e imprecisiones de las competencias descritas en los perfiles profesionales del Enólogo y del Técnico Superior en Vitivinicultura que pudieran existir en los Anexos I y II del Real Decreto 595/2002, las Comunidades Autónomas utilizarán como documentos vinculantes los perfiles profesionales completos de ambas profesiones que se adjuntan como Anexos I y II de estos criterios, para ampliar la descripción de aquellas competencias profesionales con los criterios de ejecución correspondientes.

3. En ningún caso se podrá exigir a los interesados la tenencia de título académico alguno para la obtención de los certificados acreditativos de la capacidad de ejercer la profesión, relativos a cualquiera de las tres profesiones, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado B) 4.

B) Se considerarán válidos y eficaces, a los efectos de acreditar los periodos de ejercicio profesional establecidos en el apartado A), los documentos siguientes:

1. Nóminas o prueba documental de las retribuciones, que estarán en función de la categoría profesional con la que se haya contratado.

2. Documentos de cotización a la Seguridad Social, en los que aparecerá el régimen en el que estuviera dado de alta el interesado; el grupo de cotización al que perteneciera (Ingenieros y Licenciados, Titulados medios etc) y las bases de cotización por las que la empresa o él mismo, en su caso, hubiera cotizado.

3. Contrato de trabajo por cuenta ajena o como autónomo, mediante un contrato de arrendamiento de servicios o de obra.

4. Titulación académica, en el caso de que se tenga.

4.1 Los interesados que estuvieran en posesión de título académico de licenciatura o diplomatura universitaria en alguna de las materias relacionadas con la Enología o la Viticultura, y que tuviesen dificultad para acreditar la categoría profesional en la que han desarrollado la actividad profesional, se podrá considerar que ha sido realizada como enólogo, durante el periodo de los cinco años del que dispusieran de dicha titulación.

4.2 Los interesados que habiendo solicitado su habilitación como Técnico Especialista en Vitivinicultura, estuvieran en posesión de algún título de Formación Profesional de grado superior en materias relacionadas con la Viticultura o la Enología, y que tuviesen dificultad para acreditar la categoría profesional en la que han desarrollado la actividad profesional, se podrá considerar que ha sido realizada en concepto de Técnico Especialista en Vitivinicultura durante el periodo de los cinco años del que dispusieran de dicha titulación.

Lo establecido en el párrafo anterior, se entiende sin perjuicio del derecho de tales interesados de solicitar su habilitación como Enólogo y de acreditar que su ejercicio profesional ha sido realizado en este concepto.

4.3 Los interesados que habiendo solicitado su habilitación como Técnico en Elaboración de Vinos, estuvieran en posesión de algún título de Formación Profesional de grado medio en materias relacionadas con la Viticultura o la Enología, y que tuviesen dificultad para acreditar la categoría profesional en la que han desarrollado la actividad profesional, se podrá considerar que ha sido realizada en concepto de Técnico Elaboración de Vinos, durante el periodo de los cinco años del que dispusieran de dicha titulación.

Lo establecido en el párrafo anterior, se entiende sin perjuicio del derecho de tales interesados de solicitar su habilitación y de acreditar que su ejercicio profesional ha sido realizado en concepto de alguna de las otras dos profesiones comprendidas en el Real Decreto 595/2002.

A los efectos indicados en este apartado, será relevante la aportación de Títulos de postgrado, Diplomas de Especialización Superior en Viticultura y Enología y el Master de Viticultura y Enología, expedidos por Universidades.

5. Otros documentos: Certificaciones de la empresa o de la Administración Pública donde ha desempeñado sus funciones, bien como trabajador por cuenta ajena, bien como autónomo, mediante un contrato de arrendamiento de servicios o autónomo. Las certificaciones deberán ser expedidas por los órganos competentes de la organización en la que ha prestado sus servicios.

6. Informe de vida laboral, emitido por la Tesorería General de la Seguridad Social, mediante el cual el interesado podría acreditar el tiempo de permanencia en determinadas empresas.

Esta enumeración tiene un carácter enunciativo, por lo que la relación de documentos no debe considerarse como «numerus clausus».

II. Criterios de habilitación para el ejercicio de la profesión de enólogo, para quienes sin poseer el título de licenciado en Enología, hayan impartido docencia en materias relacionadas con la enología o la viticultura durante un periodo mínimo de cinco cursos académicos con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, en facultades, escuelas técnicas o politécnicas superiores, escuelas universitarias o escuelas universitarias politécnicas o centros de formación profesional de grado superior o de segundo grado, legalmente reconocidos. (Artículo 3.2 a) del Real Decreto 595/2002).

A. Determinación de los centros de estudios en los que se haya impartido la docencia durante cinco cursos lectivos computable a los efectos del ejercicio profesional previsto en el Real Decreto 595/2002.

Deberán considerarse como Centros de Estudios en los que se impartan enseñanzas susceptibles de que tal ejercicio de la docencia pueda ser considerada como ejercicio profesional a los efectos del Real Decreto 595/2002, los siguientes:

Facultades de Enología, Escuelas Técnicas Superiores de Ingenieros Agrónomos, Escuelas de Ingenieros Técnicos Agrícolas; Escuelas Superiores de Ingenieros Químicos, las Facultades Ciencias Químicas, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Biología y cualquier otra facultad que pueda ser considerada como relacionada con la Viticultura y Enología.

Las Escuelas de la Vid o Centros que impartan o hayan impartido Formación Profesional relacionada con la Viticultura o la Enología, regulada por alguna administración competente en la materia.

B. Áreas de conocimiento que se consideran «relacionadas con la Enología o la Viticultura» a los efectos del artículo 3.2 a) del Real Decreto 595/2002.

Todas aquellas asignaturas, materias o módulos profesionales o formativos, de cualquier nivel educativo, que el interesado haya impartido y estén relacionadas con alguna de las siguientes:

Tecnología Enológica; Bioquímica Enológica; Cultura Vitivinícola; Composición y Evolución del Vino; Biología y Fisiología de la Vid; Microbiología Enológica; Análisis de Vinos; Técnicas de Cultivo de la Vid; Fundamentos de Análisis Sensorial; Prácticas Integradas Enológicas; Genética y Mejora de la Vid; Análisis Instrumental Enológico; Cata de Vinos y otras Bebidas Alcohólicas; Edafología y Climatología aplicadas al cultivo de la Vid; Alteraciones del Vino; Vinificaciones Especiales; Crianza y Envejecimiento de Vinos; Destilados, Licores y otras Bebidas Alcohólicas; Diseño de Bodegas; Instalaciones Térmicas en la Industria Enológica. Maquinaria e Instalaciones Vitivinícolas, Bromatología Enológica de Ciencia y Tecnología de los alimentos; y de las asignaturas de Bioquímica: Microbiología Genética; Fisiología Vegetal, Botánica y Ecología.

Esta relación tiene un carácter enunciativo, por lo que no debe considerarse como «numerus clausus». Cualquier duda o discrepancia que se suscite en cuanto a la vinculación con la Viticultura o Enología de las asignaturas, materias o módulos, impartidos podrá ser resuelta mediante aportación del programa en cuestión, así como los Planes de Estudios en los que aparezcan reflejadas tales enseñanzas.

III. Criterios de habilitación para el ejercicio de la profesión de enólogo, para quienes sin poseer el título de licenciado en Enología, hubieran desarrollado durante un periodo mínimo de cinco años con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, una actividad técnica en materia de viticultura y enología que se encuentre comprendida entre las descritas en el anexo I del Real Decreto 595/2002, en centros dependientes o vinculados a las distintas administraciones públicas, tales como Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Centros de Experimentación, Estaciones Enológicas, Consejo Superior de Investigaciones Científicas u otros similares. (Artículo 3.2 b) del Real Decreto 595/2002).

Se considerará válido a los efectos de lo dispuesto en la letra b) del artículo 3.2 del Real Decreto 595/2002 el haber ejercido una función técnica

ya sea como funcionario o como profesional contratado laboral o becario; así como el haber trabajado desempeñando una función técnica directamente relacionada con la Enología o viticultura, en los Centros siguientes:

- Las Estaciones de Viticultura y Enología.
- Centros de Experimentación en Viticultura y Enología.
- Los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de vinos y de derivados de la uva.
- Órganos de gestión de indicaciones geográficas de vinos de mesa.
- El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C).
- Organismos y Centros Públicos de Investigación.
- Laboratorios Enológicos Oficiales.
- Bodegas Experimentales.
- Las Universidades, Facultades, Escuelas Universitarias, o centros de estudios públicos donde se lleve a cabo una labor de investigación en materia de Viticultura o Enología, directamente relacionada con alguna de las áreas de conocimiento referidas en el apartado B) del Criterio Segundo, aunque los interesados no hayan ejercido la docencia.

Esta enumeración tiene un carácter enunciativo, por lo que la relación de centros no debe considerarse como «numerus clausus» y podrá ampliarse a cualquier centro dependiente de la Administración equivalente a los relacionados.

IV. Presentación de solicitudes.

Las solicitudes de habilitación para el ejercicio de las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico Elaborador de en Vinos, a las que se refiere el apartado 3 del artículo 10 del Real Decreto 595/2002, deberán ir acompañadas de una declaración jurada del solicitante en la que se consigne su compromiso a presentar una única solicitud ante la Comunidad Autónoma de su elección.

Madrid, 29 de junio de 2004.

ANEXO I

Perfil del Enólogo

Referente ocupacional:

1. Datos de la ocupación:

a) Denominación:

Enólogo.

b) Familia profesional de:

Industrias alimentarias.

2. Perfil profesional de la ocupación:

a) Competencia general: responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Dirige la elaboración de todos los distintos tipos de vinos, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines. Gestiona y controla la calidad del vino y productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas. Es responsable en la empresa de las condiciones de higiene y seguridad del área de trabajo. Controla y forma trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas. Controla la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirigirá el laboratorio de análisis correspondiente. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en las diferentes fases de la producción de los vinos y productos derivados y afines, así como en el aprovechamiento de subproductos. Gestiona y controla los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo e higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Es responsable de la crianza, envejecimiento, esta-

bilización y envasado de los productos obtenidos y de su puesta en el mercado. Organiza y dirige la promoción de los productos obtenidos, participando en las catas y concursos, como experto en análisis sensorial. Colabora en la comercialización del material auxiliar para la elaboración del vino y demás productos derivados y afines, maquinaria de campo y bodega, diseño de instalaciones industriales del sector vitivinícola y prestación de servicios de toda índole relacionados con dicho sector. Dirige y realiza las investigaciones y ensayos precisos en el sector vitivinícola. Controla todos los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura. Colabora técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.

b) Unidades de competencia:

1. Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.

2. Colaborar en las decisiones a tomar sobre el diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de la bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.

3. Gestionar y controlar la calidad del vino, productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.

4. Controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.

5. Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.

6. Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.

7. Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.

8. Dirigir la selección, recepción y control de la cantidad y calidad de las materias primas y productos enológicos a utilizar, programando su aprovisionamiento.

9. Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo.

10. Dirigir la obtención de mostos para vinificación y conservación, realizando los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos previos precisos, en base a la caracterización de la materia prima y el tipo de producto a obtener.

11. Controlar la fermentación de los mostos para la obtención de todos los tipos de vinos a elaborar.

12. Dirigir los trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración, y estabilización de los vinos y controlar su evolución, realizando las prácticas enológicas precisas, incluso las condicionadas según la legislación vigente.

13. Dirigir la crianza y envejecimiento de los diferentes tipos de vinos que se sometan a estos procesos.

14. Dirigir la elaboración de los diferentes tipos de vinos especiales.

15. Dirigir la producción de zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos y del vino y de productos afines al vino.

16. Decidir el destino de los subproductos obtenidos en el proceso y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.

17. Dirigir la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines.

18. Envasar, embotellar y almacenar los distintos tipos de vinos y productos derivados y afines.

19. Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, realizando, en su caso, catas públicas y participando en las catas y concursos, públicos o privados, que se organicen, como experto en análisis sensorial de los vinos y productos derivados y afines.

20. Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como la emisión de todo tipo de contaminantes, controlando en dichas empresa el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos.

21. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar (corcho, vidrio, etiquetas, cápsulas, material de embalaje, etc.), maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

22. Dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la técnica enológica, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.

c) Realizaciones profesionales y criterios de ejecución:

23. Controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.

24. Colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura: prensa, consultings, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores Administración, etc.

c) Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.

Unidad de competencia 1: ordenación de la producción

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Establecer programas de producciones globales en base a las condiciones de las materias primas, de las características de las instalaciones disponibles y de la demanda de productos en el mercado.	Controlando el sistema productivo de la materia prima y de su recolección y transporte a bodega, cuando esta producción este vinculada a la misma. Controlando las características de la materia prima disponible y la calidad de los productos enológicos a utilizar. Controlando las características productivas de las instalaciones en bodega estableciendo un plan de mejora de las mismas, cuando ello sea factible. Analizando la demanda real del mercado y su forma de satisfacerla en forma óptima, dentro de las posibilidades productivas de la bodega, con la finalidad de conseguir el máximo rendimiento económico y el mayor prestigio para la bodega.
Controlar el cumplimiento continuado y permanente de los programas de producción diseñados.	Controlando el tipo y la recolección de la materia prima, su transporte a bodega y el aprovisionamiento de la misma. Controlando las condiciones de trabajo y las características de las instalaciones de bodega, proponiendo su modificación cuando sea oportuno. Conociendo las características de la demanda en el mercado de cada uno de los tipos de producto factibles de obtener en el mercado y sus costos reales de producción.
Corregir las desviaciones que se produzcan, por causas naturales o accidentales, respecto del programa de producción establecido, modificando, si es preciso, dicho programa, si las desviaciones producidas así lo aconsejan.	Controlando la evolución real de los productos en las diferentes fases de producción y la desviación de sus características respecto del programa fijado, analizando, en su caso las causas de estas desviaciones. Corrigiendo, si es factible, las desviaciones que puedan producirse respecto del programa fijado. Modificando el programa establecido, en caso de que no puedan corregirse las desviaciones que se hayan presentado, con la finalidad de optimizar la calidad de los productos a obtener.

Unidad de competencia 2: capacidad y características técnicas de la bodega

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Establecer programas de adecuación y mejora del diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de la bodega en base a las condiciones de las materias primas, de las características de las instalaciones disponibles y de la demanda de productos en el mercado.	Controlando las características productivas de las instalaciones en bodega, estableciendo un plan de mejora de las mismas, cuando ello sea factible. Analizando la demanda real del mercado y su forma de satisfacerla en forma óptima, dentro de las posibilidades productivas de la bodega, con la finalidad de conseguir el máximo rendimiento económico y el mayor prestigio para la bodega.
Controlar el cumplimiento continuado y permanente de los programas de mejora de las instalaciones.	Controlando las condiciones de trabajo y las características de las instalaciones de bodega, proponiendo su modificación cuando sea oportuno. Conociendo las características de la demanda en el mercado de cada uno de los tipos de producto factibles de obtener en el mercado y sus costos reales de producción.
Corregir las desviaciones que se produzcan en el programa establecido, respecto de la evolución tecnológica y la demanda del mercado, modificando, si es preciso, dicho programa de mejora de las instalaciones, si las desviaciones producidas así lo aconsejan.	Controlando la evolución real de la tecnología de bodega y la desviación de las características de las instalaciones actuales respecto de dicha tecnología, analizando, en su caso, si es factible corregir dichas desviaciones. Corrigiendo, si es factible, las desviaciones que puedan producirse respecto del programa fijado. Modificando el programa establecido, en caso de que no puedan corregirse las desviaciones que se hayan presentado, con la finalidad de optimizar el proceso productivo.

Unidad de competencia 3: calidad de los productos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Establecer programas de calidad óptima en base a las condiciones de las materias primas, de las características de las instalaciones disponibles y de la demanda de productos en el mercado.	Controlando el sistema productivo de la materia prima y de su recolección y transporte a bodega, cuando esta producción este vinculada a la misma. Controlando las características de la materia prima disponible y la calidad de los productos enológicos a utilizar. Controlando las características productivas de las instalaciones en bodega, estableciendo un plan de mejora de las mismas, cuando ello sea factible. Analizando la demanda real del mercado y su forma de satisfacerla en forma óptima, dentro de las posibilidades productivas de la bodega, con la finalidad de conseguir el máximo rendimiento económico y el mayor prestigio para la bodega.
Controlar el cumplimiento continuado y permanente de los programas de calidad diseñados.	Controlando el tipo y la recolección de la materia prima, su transporte a bodega y el aprovisionamiento de la misma. Controlando las condiciones de trabajo y las características de las instalaciones de bodega, proponiendo su modificación cuando sea oportuno. Conociendo las características de la demanda en el mercado de cada uno de los tipos de producto factibles de obtener en el mercado y sus costos reales de producción.
Corregir las desviaciones que se produzcan, por causas naturales o accidentales, respecto del programa de calidad establecido, modificando, si es preciso, dicho programa, si las desviaciones producidas así lo aconsejan.	Controlando la evolución real de los productos en las diferentes fases de producción y la desviación de sus características respecto del programa fijado, analizando, en su caso las causas de estas desviaciones. Corrigiendo, si es factible, las desviaciones que puedan producirse respecto del programa fijado. Modificando el programa establecido, en caso de que no puedan corregirse las desviaciones que se hayan presentado, con la finalidad de optimizar la calidad de los productos a obtener.

Unidad de competencia 4: condiciones de trabajo, personales y de seguridad

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar la aplicación de las normas de higiene personal, según normativa, para asegurar la salubridad de los productos alimentarios obtenidos.	Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para que la vestimenta e indumentaria se conserve en todo momento limpia y en buen estado. Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para conseguir que el personal mantenga un perfecto estado de higiene personal, para proceder a la manipulación de alimentos. Controlando que se han tomado las previsiones convenientes para conseguir la adecuada protección de las heridas y lesiones que pueda tener el personal. Controlando que se efectúa la información eficaz del padecimiento por cualquier operario de la empresa de cualquier enfermedad, que pueda ser transmitida a través de los alimentos. Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas que impidan que se realicen gestos o hábitos susceptibles de proyectar gérmenes a los productos que se están elaborando.
Controlar que las condiciones higiénico-sanitarias, requeridas en la producción, garanticen y aseguren la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo.	Controlando y verificando que las condiciones ambientales (luz, temperatura, aireación y humedad), en cada puesto o área de trabajo son las indicadas. Controlando el estado de limpieza y desinfección de los diferentes puestos de trabajo. Controlando el buen estado de limpieza y desinfección de los utensilios, maquinaria e instalaciones, controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para que no queden restos de utilizaciones anteriores. Controlando que se cumplen los diversos programas de limpieza y desinfección con la periodicidad y horarios establecidos y con sujeción a los correspondientes manuales de procedimiento. Controlando que los tipos y dosis de los productos de limpieza utilizados son las correctas. Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para garantizar el buen funcionamiento de los sistemas de control y prevención de parásitos. Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para que los sistemas de evacuación, estén en perfectas condiciones de uso y se atenga a la normativa vigente. Controlando que permanentemente se toman las medidas adecuadas para la erradicación de cualquier foco de infección o punto de acúmulo de suciedad que pueda existir.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar y supervisar la limpieza de equipos y maquinaria, según manuales de procedimiento, a fin de garantizar la higiene, sanidad y calidad de los productos obtenidos.	Controlando que se comprueba sistemáticamente al comienzo y final de la jornada, la limpieza y disponibilidad de los equipos de producción. Controlando las operaciones de puesta en marcha de la maquinaria y equipos, según manual. Controlando que los equipos y maquinaria se encuentran en las condiciones requeridas, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección). Controlando que los equipos y máquinas de producción, quedan en condiciones operativas después de su limpieza.
Controlar que se establecen y cumplen, de acuerdo con la normativa legal, las normas de seguridad y emergencia en la empresa, para garantizar la seguridad del trabajador.	Estableciendo un programa de seguridad y emergencia en la empresa, para garantizar la seguridad de los trabajadores en función de la normativa legal vigente y las características y condiciones de la empresa. Controlando que los equipos y medidas de seguridad se encuentran operativos. Controlando que las medidas de precaución y protección, cumplen la normativa y están indicadas con señales claramente visibles. Controlando que las medidas de emergencia, están establecidas, con arreglo a los procedimientos de control, aviso, etc. Controlando que las técnicas sanitarias y los primeros auxilios, en caso de accidente, son los correctos en cada situación. Controlando desprendimientos de anhídrido carbónico y sulfuroso, producidos a lo largo de la elaboración del vino.

Unidad de competencia 5: Control y formación de trabajadores dentro de la empresa vitivinícola

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar la calidad del trabajo desarrollado por el personal técnico, laboral y administrativo de la empresa, dependiente del enólogo, sobre todo de los mandos intermedios.	Controlando el cumplimiento de la normativa laboral, de higiene y seguridad en el trabajo, de la reglamentación interna de la empresa y de los programas de calidad de la producción y de actuación empresarial, de cada uno de los diferentes colectivos dependientes del enólogo, en base a la especialización individual de cada trabajador. Controlando la calidad del trabajo de responsabilidad de cada uno de los mandos intermedios dependientes directamente del enólogo.
Formar al personal técnico, laboral y administrativo de la empresa, dependiente del enólogo, sobre todo a los mandos intermedios.	Formando directamente a los mandos intermedios dependientes directamente del enólogo, según la especialidad de cada uno, para que desarrollen las actividades que tengan encomendadas correctamente y a su vez formen al personal que de ellos dependa. Supervisando la formación del personal realizada por los mandos intermedios, interviniendo directamente en la misma cuando sea preciso.

Unidad de competencia 6: cumplimiento de las disposiciones legales vigentes

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Mantener al día un archivo de las normas legales vigentes que debe cumplir la empresa vitivinícola, dictadas por las diferentes Administraciones.	Creando un repertorio de disposiciones legales y reglamentos dictados por la Unión Europea, la Administración Central, la Administración Autonómica, la Administración Local y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente. Manteniendo al día dicho repertorio. Manteniendo permanentemente un conocimiento actualizado del contenido de dicho repertorio.
Cumplimentar permanente y sistemáticamente las disposiciones legales dictadas por la Unión Europea que afecten a la empresa vitivinícola.	Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por la Unión Europea en materia de prácticas enológicas, etiquetado, circulación y registro de productos vitivinícolas. Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por la Unión Europea en materia de regulación de precios y mercados de los productos vitivinícolas, así como las incluidas en la PAC del vino en cuanto a obligaciones y derechos.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Cumplimentar permanente y sistemáticamente las disposiciones legales dictadas por los diferentes Departamentos Ministeriales de la Administración Central que afecten a la empresa vitivinícola.	Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por el Parlamento y el Gobierno que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas. Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en materia de industrias agrarias, política alimentaria o política vitivinícola que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular o a sus productos y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas. Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por los Ministerios de Sanidad y Consumo o de Trabajo y Seguridad Social o de Industria, Comercio y Turismo o de Fomento o de Medio Ambiente o de Economía y Hacienda que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular o a sus productos y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas.
Cumplimentar permanente y sistemáticamente las disposiciones legales dictadas por las diferentes Consejerías de la Comunidad Autónoma respectiva y por La Administración Local que afecten a la empresa vitivinícola.	Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por la Comunidad Autónoma respectiva y sus Consejerías que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular o a sus productos y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas. Controlando que se cumplan las disposiciones legales dictadas por la Administración Local que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular o a sus productos y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas.
Cumplimentar permanente y sistemáticamente las disposiciones reglamentarias dictadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente, en su caso, que afecten a la empresa vitivinícola.	Controlando que se cumplan las disposiciones reglamentarias dictadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente que afecten a la empresa en general o a la empresa vitivinícola en particular o a sus productos y que se obtengan los apoyos en ellas incluidas. Controlando que se participe adecuadamente en las actividades y actos y campañas promocionales organizados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente, Prestando el mayor apoyo posible a su ejecución.

Unidad de competencia 7: operaciones de obtención de la materia prima

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones o en la modificación de las existentes, con el objeto de obtener o mejorar la calidad del producto o de adecuarlo a las exigencias del mercado, cuando estas operaciones estén vinculadas a la bodega.	Aportando los criterios técnicos precisos para realizar las plantaciones de viñedo convenientes, utilizando las variedades de vid mas adecuadas, dentro de las que posean factibilidad de cultivo en la zona, para conseguir materias primas de calidad, tomando en consideración la calidad intrínseca de los productos a obtener. Aportando los criterios comerciales precisos para realizar las plantaciones de viñedo convenientes, utilizando las variedades de vid mas adecuadas, dentro de las que posean factibilidad de cultivo en la zona, para conseguir materias primas de calidad, tomando en consideración la estrategia comercial de la empresa a plazo largo.
Colaborar en la elección de las formas de conducción y cultivo del viñedo, con el objeto de obtener o mejorar la calidad del producto o de adecuarlo a las exigencias del mercado, cuando estas operaciones estén vinculadas a la bodega.	Aportando los criterios técnicos precisos para efectuar una conducción de las plantaciones y la realización de unas practicas de cultivo del viñedo que permitan conseguir materias primas de la calidad conveniente, tomando en consideración la calidad intrínseca de los productos a obtener. Aportando los criterios comerciales precisos para efectuar una conducción de las plantaciones y la realización de unas practicas de cultivo del viñedo que permitan conseguir materias primas de la calidad conveniente, tomando en consideración la estrategia comercial de la empresa a plazo largo.
Colaborar técnicamente en la adquisición de uva a otras empresas cuando sea necesario proveerse de este modo de materia prima.	Asesorando sobre la calidad, características, estado y circunstancias de la materia prima a adquirir, la situación del mercado de este tipo de producto, los volúmenes convenientes de adquisición y los precios máximos de compra.
Decidir, en cualquier caso, el momento óptimo de la recolección y la forma de transporte a la bodega, con el objeto de obtener o mejorar la calidad del producto o de adecuarlo a las exigencias del mercado, cuando estas operaciones estén vinculadas a la bodega.	Decidiendo el momento idóneo para realizar la recolección de la materia prima en función de los índices de maduración y parámetros compositivos de la misma. Decidiendo la forma de transporte de la vendimia a la bodega, en función de los elementos disponibles y su costo y con el objetivo de obtener la máxima calidad de la materia prima.

Unidad de competencia 8: recepción, selección y control de las materias primas y productos enológicos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar la recepción de las materias primas, de forma que se anote peso y calidad, para, en base a la misma, decidir su posterior utilización.	<p>Definiendo un programa de recepción de la materia prima según calidades, en el que se establezcan los procesos de control de la misma.</p> <p>Controlando que los medios de transporte, reúnen las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias convenientes.</p> <p>Controlando que la recepción de la materia prima se realiza según las diferentes características químicas y fitosanitarias de la misma, para que pueda destinarse a la obtención del tipo de vino mas adecuado.</p> <p>Controlando que se ha realizado la toma del °Bé, de la uva recepcionada en bodega, según el programa establecido.</p> <p>Controlando que los sistemas de descarga del fruto están en un correcto estado de funcionamiento.</p>
Controlar la recepción de los productos enológicos y otros productos auxiliares, registrando cantidades y comprobando calidades, para su posterior utilización.	<p>Definiendo un programa de abastecimiento, análisis y recepción de los diversos productos enológicos y otros productos auxiliares, en función de la naturaleza y estado del mercado de los mismos, las capacidades y condiciones de almacenamiento de la bodega, y el programa de elaboraciones y comercialización establecido.</p> <p>Controlando que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas para poder realizar en ellos el traslado de los productos enológicos y otros productos auxiliares.</p> <p>Controlando que los productos enológicos y otras materias auxiliares recepcionadas, son los correspondientes al pedido realizado con anterioridad, tanto en calidad, como en cantidad y fechas de caducidad.</p> <p>Controlando que el empaquetado y envoltura de los productos enológicos y otros productos auxiliares, están realizados en la forma y con los materiales adecuadas.</p> <p>Controlando que la descarga se lleva a cabo en el lugar y del modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.</p>
Controlar que el almacenamiento de los productos enológicos y otros productos auxiliares se realiza de acuerdo con sus características, controlando las existencias para mantener su calidad y lograr un buen aprovechamiento del almacén.	<p>Controlando que la situación de los diversos productos enológicos y otros productos auxiliares en el almacén y cámaras frigoríficas, es la idónea según las características de cada uno de ellos.</p> <p>Controlando que el espacio físico del almacén, mobiliario y herramientas cumplen con la normativa vigente.</p> <p>Controlando que los requisitos de temperatura, humedad y aireación de los almacenes son los adecuados, de acuerdo con las exigencias de cada uno de los productos.</p> <p>Controlando que los informes e inventarios de existencias, se cumplimentan con arreglo a las normas establecidas.</p> <p>Controlando si se detectan variaciones respecto al último control de existencias.</p> <p>Controlando los «stocks» almacenados y su estado de utilización.</p>

Unidad de competencia 9: laboratorio de control y ensayos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en general.	<p>Definiendo un programa de las diferentes determinaciones, ensayos, investigaciones y pruebas a realizar en el laboratorio y de los que deben enviarse a laboratorios especializados para que sean allí realizados.</p> <p>Definiendo, dentro de las posibilidades de la bodega, la dotación que debe tener el laboratorio en cuanto al instrumental, material, utensilios, servicios y reactivos precisos para poder realizar las diferentes determinaciones, ensayos, investigaciones y pruebas programadas y controlando el abastecimiento permanente y sistemático de los consumibles y rompibles.</p> <p>Realizando los montajes técnicos precisos para poder efectuar las diferentes determinaciones, investigaciones, ensayos y pruebas programadas.</p> <p>Instruyendo y formando al personal del laboratorio para que pueda realizar con eficiencia los diferentes ensayos, determinaciones, investigaciones y pruebas programados.</p> <p>Definiendo los procesos de control analítico a los que deben someterse los diferentes productos incluso a través de su proceso evolutivo.</p> <p>Definiendo los partes de trabajo e informaciones técnicas que debe aportar el laboratorio.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de la materia prima.	<p>Definiendo un programa de las diferentes determinaciones, ensayos, investigaciones y pruebas a realizar en el laboratorio para controlar las características y estado fitosanitario de la materia prima y de los que deben enviarse a laboratorios especializados para que sean allí realizados.</p> <p>Realizando los montajes técnicos precisos para poder efectuar las diferentes determinaciones, investigaciones, ensayos y pruebas programadas para controlar la materia prima.</p> <p>Instruyendo y formando al personal del laboratorio para que pueda realizar con eficiencia los diferentes ensayos, determinaciones, investigaciones y pruebas programados para controlar la materia prima.</p> <p>Definiendo los procesos de control analítico a los que debe someterse la materia prima.</p> <p>Definiendo los partes de trabajo e informaciones técnicas que debe aportar el laboratorio para controlar la materia prima.</p>
Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de los productos enológicos y materias auxiliares.	<p>Definiendo un programa de las diferentes determinaciones, ensayos, investigaciones y pruebas a realizar en el laboratorio para controlar las características de los productos enológicos y materias auxiliares y de los que deben enviarse a laboratorios especializados para que sean allí realizados.</p> <p>Realizando los montajes técnicos precisos para poder efectuar las diferentes determinaciones, investigaciones, ensayos y pruebas programadas para controlar los productos enológicos y materias auxiliares.</p> <p>Instruyendo y formando al personal del laboratorio para que pueda realizar con eficiencia los diferentes ensayos, determinaciones, investigaciones y pruebas programados para controlar los productos enológicos y materias auxiliares.</p> <p>Definiendo los procesos de control analítico a los que deben someterse los productos enológicos y materias auxiliares.</p> <p>Definiendo los partes de trabajo e informaciones técnicas que debe aportar el laboratorio para controlar los productos enológicos y materias auxiliares.</p>
Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción.	<p>Definiendo un programa de las diferentes determinaciones, ensayos, investigaciones y pruebas a realizar en el laboratorio para controlar las características de los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción y de los que deben enviarse a laboratorios especializados para que sean allí realizados.</p> <p>Realizando los montajes técnicos precisos para poder efectuar las diferentes determinaciones, investigaciones, ensayos y pruebas programadas para controlar los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción.</p> <p>Instruyendo y formando al personal del laboratorio para que pueda realizar con eficiencia los diferentes ensayos, determinaciones, investigaciones y pruebas programados para controlar los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción.</p> <p>Definiendo los procesos de control analítico a los que deben someterse los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción.</p> <p>Definiendo los partes de trabajo e informaciones técnicas que debe aportar el laboratorio para controlar los productos intermedios del proceso de elaboración y los productos finales, a lo largo de todo el proceso evolutivo de la producción.</p>

Unidad de competencia 10: obtención de mostos para vinificación y conservación

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Transformar la uva en mosto, mediante el tratamiento con la maquinaria específica disponible.	<p>Controlando el proceso de estrujado, escurrido y prensado, estableciendo las presiones adecuadas en cada caso, para que el mosto obtenido reúna las características iniciales requeridas en el programa de calidad.</p> <p>Controlando el proceso de desraspado, exigiendo que el raspón de la uva, haya sido eliminado totalmente.</p> <p>Controlando que la canalización del mosto se hace por vías diferentes, según proceda de escurrido, primera o segunda prensada.</p> <p>Controlando la evacuación y almacenamiento adecuado de los orujos, para proceder posteriormente a la obtención de subproductos a partir de éstos y evitar obstrucciones para la entrada del fruto.</p> <p>Controlando que se ha realizado la toma de muestras para determinar las características químicas y el estado microbiológico del mosto y que los parámetros de acidez, azúcar y otros, se ajustan a lo establecido por la legislación y el programa de calidad.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Preparar el mosto mediante técnicas y procedimientos específicos para su posterior vinificación.	<p>Controlando que se realiza, previa a la fermentación y de forma adecuada, el desfangado de los mostos que asegure la inexistencia de partículas groseras.</p> <p>Definiendo los tipos de correcciones a efectuar en el mosto y dosis a utilizar de los productos enológicos correctores, en función de las características iniciales del mismo, controlando que las correcciones realizadas, las dosis a añadir y los productos utilizados son los adecuados, según la normativa legal vigente.</p> <p>Definiendo las características del tratamiento por frío del mosto, de forma que se obtenga la temperatura idónea para el inicio de la fermentación.</p>
Tratar el fruto mediante procesos mecánicos y físicos para la obtención de mostos concentrados y conservados.	<p>Controlando la eliminación de las partículas gruesas y los residuos mediante el tamizado.</p> <p>Definiendo cuales han de ser los caudales de entrada y salida de los productos.</p> <p>Controlando que, en los clarificadores centrífugos, los caudales y presiones son los correctos.</p> <p>Controlando la correcta esterilización de mostos por intercambiadores de calor por placas, flash-pasteurización, etcétera.</p> <p>Definiendo y controlando los tiempos, temperatura, presión, densidades, etc., a que se lleva a cabo el proceso de concentración del mosto y las condiciones asépticas de los depósitos de producción y almacenamiento, donde se realiza el proceso y se almacena el producto obtenido.</p> <p>Definiendo los tratamientos físico-químicos, a los que ha de someterse el mosto (refrigeración, adición de sulfuroso, etc.), etc., y controlando que los mismos se llevan a cabo de forma correcta.</p> <p>Definiendo y controlando los procesos de desulfitación y recuperación de aromas en mostos apagados, para su concentración.</p> <p>Controlando la realización del filtrado antes de la comercialización del mosto, comprobando el buen rendimiento de los filtros, los ajustes de conexiones, la limpieza de los filtros y la diferencia de presiones.</p>

Unidad de competencia 11: fermentación de mostos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Dirigir las operaciones previas antes del comienzo de las fermentaciones y las generales durante la realización de las mismas.	<p>Controlando que ha sido aforado correctamente el volumen de los depósitos, para evitar vertidos durante la fermentación.</p> <p>Controlando que los depósitos de fermentación hayan sido convenientemente limpiados, sulfitados y destarizados, como operación previa a la fermentación.</p> <p>Controlando que la fermentación se vaya realizando a las temperaturas que han sido definidas en el programa para cada tipo de vino a elaborar.</p> <p>Controlando la evolución de las características del mosto durante el proceso fermentativo, especialmente la densidad del mosto en fermentación, para detectar la evolución de los azúcares.</p> <p>Controlando tiempos y temperaturas de fermentación, elaborando gráficos, para determinar el proceso fermentativo de las levaduras y asegurándose del desdoblamiento de azúcares.</p> <p>Controlando que las muestras que sistemáticamente se tomen para el control de la evolución de la fermentación son homogéneas y representativas de la partida de vino a analizar.</p>
Controlar la fermentación en virgen, para la obtención de vinos blancos.	<p>Controlando que el sulfitado y desfangado, la eliminación de las proteínas naturales y la prevención de oxidaciones de los mostos destinados a la producción de vinos blancos han sido efectuadas de acuerdo con el programa establecido.</p> <p>Controlando la realización de la fermentación de los mostos destinados a la producción de vinos blancos, prestando especial cuidado a las temperaturas, a la evolución del contenido de azúcares y al control analítico del proceso.</p> <p>Controlando la utilización, en su caso, de levaduras seleccionadas y su correcta aplicación</p> <p>Definiendo el momento de finalización de la fermentación, la realización o no de la fermentación maloláctica y el momento de la separación de las lias.</p> <p>Controlando que los tiempos y temperaturas de la fermentación se alcanzan según el programa establecido y corrigiendo las desviaciones.</p> <p>Controlando que el color, el grado alcohólico y la acidez total son los convenientes, antes del descube.</p> <p>Definiendo el momento del descube, en base al gráfico de tiempo y densidad.</p> <p>Controlando la mezcla y homogeneización de los caldos.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar la fermentación/maceración, de hollejos y mosto, mediante el encubado de éstos, para obtener vinos tintos, rosados y claretes.	<p>Definiendo, en base al programa establecido, la cantidad de hollejos necesaria, en cada depósito, para realizar el encubado.</p> <p>Controlando la formación del sombrero originado por los hollejos.</p> <p>Controlando que los remontados cumplen los requisitos establecidos.</p> <p>Controlando que los tiempos y temperaturas de la fermentación se alcanzan según el programa establecido y corrigiendo las desviaciones.</p> <p>Controlando que el color, el grado alcohólico y la acidez total son los convenientes, antes del descube.</p> <p>Definiendo el momento del descube, en base al gráfico de tiempo y densidad.</p> <p>Controlando la mezcla y homogeneización de los caldos.</p> <p>Controlando que el grado alcohólico, el color, los taninos, el cuerpo y los aromas se encuentran en proporciones equilibradas y armónicas.</p> <p>Controlando el momento, las características y la realización de la fermentación maloláctica, en vinos tintos, estableciendo e interpretando las gráficas de evolución del ácido málico a lo largo del proceso.</p> <p>Controlando, en su caso, las fermentaciones con técnicas especiales, tales como la vinificación continua o en depósitos especialmente equipados, la vinificación con maceración carbónica o con fermentación intracelular o la termovinificación, etc.</p>

Unidad de competencia 12: trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración y estabilización

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Definir los procedimientos y calendario para realizar la limpieza e higiene de los locales, recipientes vinarios, maquinaria y utillaje de la bodega y controlar su realización.	<p>Definiendo un programa calendarizado, en función de las características de la bodega y los programas de producción y comercialización, para proceder a la limpieza de los locales, recipientes vinarios, maquinaria y utillaje de la bodega.</p> <p>Controlando el cumplimiento del programa de limpieza e higienización.</p>
Definir las modalidades y calendario de los trasiegos y controlar su realización.	<p>Definiendo un programa calendarizado de trasiegos, con indicación de su modalidad, en base al programa de producción establecido y las posibilidades de la bodega.</p> <p>Controlando que el tiempo de permanencia del vino en los depósitos sea el óptimo para su correcta elaboración.</p> <p>Controlando que, en cada trasiego, la eliminación de lías y despojos se ha llevado a cabo.</p> <p>Controlando que no se produzca oxidación por defectos de estanqueidad, en tuberías y depósitos.</p> <p>Comprobando que no se produzcan refermentaciones en los trasiegos.</p>
Definir las modalidades y calendario de las clarificaciones y controlar su realización.	<p>Definiendo un programa calendarizado de clarificaciones, con definición de sus modalidades, productos enológicos y dosis de los mismos a utilizar, en base al programa de producción establecido, el tipo de vino y las posibilidades de la bodega.</p> <p>Controlando la realización de ensayos de encolado, para, en base a sus resultados, afinar la ejecución del programa.</p> <p>Controlando que el método de clarificación, los productos enológicos utilizados, la preparación de los mismos, las dosis de los mismos añadidas y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p>
Definir las modalidades y calendario de las filtraciones y controlar su realización.	<p>Definiendo un programa calendarizado de filtraciones, con definición de sus modalidades y materiales filtrantes a utilizar, en base al programa de producción establecido, el tipo de vino y las posibilidades de la bodega.</p> <p>Controlando la realización de ensayos de filtración, para, en base a sus resultados, afinar la ejecución del programa. Controlando que el método de filtración, los materiales filtrantes, la preparación de los mismos y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p> <p>Controlando que no se produzca el colmatado de los filtros.</p> <p>Controlando el efecto de la filtración por el grado de abrillantamiento.</p>
Definir las modalidades y calendario de los procesos de estabilización y controlar su realización.	<p>Definiendo un programa calendarizado de estabilizaciones, con definición de sus modalidades, tratamientos físicos, productos enológicos y dosis de los mismos a utilizar, en base al programa de producción establecido, el tipo de vino y las posibilidades de la bodega.</p> <p>Controlando la realización de ensayos de estabilización, ensayos de comportamiento, pruebas de diagnóstico y pruebas de identificación de enturbamientos, enumeraciones microbianas, identificación de gérmenes y la determinación del contenido en ácido acético y del índice de acidez y de la evolución de ambos, para, en base a sus resultados, afinar la ejecución del programa.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
	<p>Controlando que el método de estabilización utilizado, los productos enológicos usados, la preparación de los mismos, las dosis añadidas de dichos productos y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p> <p>Controlando y previniendo la aparición de quiebras oxidásicas y, en su caso, corrigiéndolas.</p> <p>Controlando y previniendo la aparición de quiebras químicas y, en su caso, corrigiéndolas.</p> <p>Controlando y previniendo la aparición de alteraciones microbianas y, en su caso, corrigiéndolas.</p> <p>Utilizando, bajo su responsabilidad, las prácticas condicionadas, según la legislación vigente, cuando el caso así lo requiera.</p> <p>Definiendo y controlando la realización de los tratamientos físicos y físico-químicos complementarios de estabilización que han de aplicarse.</p> <p>Controlando que el vino se encuentra en condiciones óptimas para su conservación.</p>

Unidad de competencia 13: crianza y envejecimiento de vinos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Definir un programa de producción de vinos sometidos a los procesos de crianza y envejecimiento, en base a las condiciones de la bodega, a las características de los vinos inicialmente elaborados y a la demanda de los mercados.</p>	<p>Definiendo los tipos de vinos que han de ser sometidos a los procesos de crianza y envejecimiento, los volúmenes de los mismos, los diferentes grados de intensidad con los que hay que aplicar dichos procesos, teniendo en cuenta la normativa legal vigente al efecto, los tipos de madera y de botellas a utilizar en cada caso, los tiempos de permanencia en madera y botella, los trasiegos a efectuar y las condiciones ambientales a exigir.</p> <p>Controlando que los parámetros ambientales de los lugares donde han de realizarse los procesos de crianza y envejecimiento, tales como temperatura, humedad relativa, luz y aireación, reúnen las condiciones adecuadas para los mismos y pueden ser mantenidos.</p> <p>Seleccionando los mostos y, en su caso, los vinos que han de ser sometidos a los procesos de crianza y envejecimiento en sus diversos grados de intensidad.</p>
<p>Controlar la evolución y transformación de los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en madera.</p>	<p>Eligiendo los tipos de envases de madera a utilizar y la clase de madera con la que están contruidos, en función de las posibilidades de la bodega.</p> <p>Controlando que los envases de madera a utilizar para la crianza y envejecimiento, se encuentran en perfecto estado y reúnen las características adecuadas, tales como capacidad idónea, grosor de duelas y calidad de la madera.</p> <p>Definiendo un proceso sistemático de limpieza, conservación y sustitución de los envases de madera a utilizar.</p> <p>Definiendo un programa de trasiegos y cambios de madera, en base del tipo de vino a obtener.</p> <p>Controlando que el nivel de llenado de los envases de madera y su taponamiento son los requeridos para la realización correcta de los procesos de crianza y envejecimiento.</p> <p>Controlando que, en los trasiegos, se produce una eficaz separación de lías.</p> <p>Controlando sistemáticamente la evolución y transformación que van experimentando los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en madera.</p> <p>Controlando que los tiempos de permanencia del vino en los envases de madera se ajustan a los marcados por la legislación vigente, controlando para ello las fechas de entrada en madera y las características organolépticas, previas a su embotellado.</p>
<p>Controlar la evolución y transformación de los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en botella.</p>	<p>Eligiendo los tipos de botellas y corchos a utilizar.</p> <p>Controlando que las botellas y corchos a utilizar para la crianza y envejecimiento, se encuentran en perfecto estado y reúnen las características adecuadas.</p> <p>Controlando que el nivel de llenado de las botellas y su taponamiento son los requeridos para la realización correcta de los procesos de crianza y envejecimiento.</p> <p>Controlando sistemáticamente la evolución y transformación que van experimentando los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en botella.</p> <p>Controlando que los tiempos de permanencia del vino en las botellas se ajustan a los marcados por la legislación vigente, controlando para ello las fechas de embotellado y las características organolépticas, previas a su puesta en el mercado.</p>

Unidad de competencia 14: vinos especiales

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Programar la elaboración, en general, de vinos especiales.	Definiendo un programa de elaboración de vinos especiales en función de las posibilidades de la bodega, las características de los vinos obtenidos, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.
Elaborar vinos enverados y chacolis.	Controlando, en aquellas regiones en las que sea legalmente factible la elaboración de vinos enverados y chacolis, la producción específica de estos tipos de vinos especiales, tomando las precauciones propias de ser vinos de baja graduación.
Elaborar vinos dulces naturales.	Controlando que los mostos destinados a la producción de vinos dulces naturales posean una riqueza en azúcares superior a 272 g/l. Controlando que la graduación alcohólica natural sea al menos de 8° y que su graduación alcohólica adquirida sea inferior a 18°.
Elaborar vinos nobles.	Controlando que los mostos dedicados a la producción de vinos nobles procedan exclusivamente de variedades preferentes de vid. Controlando que los vinos sean elaborados y criados con esmerada atención.
Elaborar vinos generosos.	Programando y controlando la crianza de vinos por métodos biológicos, a través de procesos de envejecimiento por criaderas y soleras. Controlando la elaboración de los vinos base (mostos) y clasificándolos según el tipo de vino a que se destinan. Controlando que el encabezado, en su caso, se hace con las dosis de alcohol de vino determinadas, según la normativa legal vigente, para cada zona de producción y cada tipo de vino, de forma que la graduación alcohólica final este comprendida entre 14 y 23°, de los que su mayor parte debe proceder de la fermentación del mosto inicial. Propiciando las condiciones idóneas, según la normativa legal vigente, para que florezca el velo de levaduras en la crianza biológica. Controlando que los toneles utilizados en la crianza biológica (soleras y criaderas) son los adecuados para desarrollar este proceso. Controlando que los trasiegos se llevan a cabo según el sistema de soleras y criaderas. Controlando la evolución y añejamiento de los vinos, procediendo a sucesivas clasificaciones, dando a cada vino, en cada una de ellas, el destino correspondiente. Estableciendo un sistema de símbolos a escribir sobre los toneles y controlando que la clasificación de los vinos se realiza atendiendo a los mismos.
Elaborar vinos licorosos y licoroso-generosos.	Controlando la elaboración de vinos licorosos, de forma que se les pueda añadir alcohol vínico, vinos dulces naturales, mostos o mistelas, hasta que su graduación alcohólica este comprendida entre 13,5 y 23° y su contenido en materias reductoras sea superior a 50 g/l, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial. Controlando la elaboración de vinos licoroso-generosos, de forma que se les pueda añadir alcohol vínico, vinos dulces naturales, mostos o mistelas, hasta que su graduación alcohólica este comprendida entre 13,5 y 23° y su contenido en azúcares sea superior a 100 g/l, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial.
Elaborar vinos aromatizados y aperitivos vínicos.	Controlando que exclusivamente se mezcle el vino base con mostos, mistelas, vinos licorosos y alcohol vínico, con adición de sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes o de sus extractos, en proporciones según la normativa legal vigente, de forma que el conjunto de productos procedentes de la uva no sea inferior al setenta y cinco por ciento del vino aromatizado. Controlando que las características de los productos obtenidos y la realización de la adición de sustancias vegetales están de acuerdo con lo dispuesto en la legislación vigente. Controlando los procesos de mezclado, homogeneización y estabilizado a lo largo del proceso, para alcanzar una armonización de ingredientes. Controlando que no se produzcan precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color, por oxidación.
Elaborar vinos espumosos naturales (cavas, granvás y de fermentación en botella).	Controlando que solo se dediquen, a la producción del vino base, las primeras fracciones de la prensada, con un rendimiento máximo de un Hl. de mosto por cada 150 Kg de uva. Controlando que el vino base tenga las condiciones analíticas y organolépticas que la legislación previene. Controlando la realización de las mezclas adecuadas de vino base (vino nuevo más reservas). Controlando que el licor de tiraje contiene sus ingredientes en la proporción determinada y que está perfectamente homogéneo. Controlando la realización correcta del tiraje, de acuerdo con la legislación vigente. Controlando la segunda fermentación, separando sedimentos, dosificando el licor de expedición y vigilando temperatura y evolución de las levaduras seleccionadas, tanto en botella como en grandes envases. Comprobando que el licor de expedición contiene sus ingredientes, en las proporciones determinadas y que está perfectamente homogéneo.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Elaborar vinos de aguja.</p> <p>Elaborar vinos gasificados.</p>	<p>Controlando que la adición del licor de expedición es la correcta, según se trate de un espumoso seco, dulce, etcétera.</p> <p>Controlando que los diversos parámetros y características se ajustan a lo establecido por la normativa legal vigente.</p> <p>Controlando, en la producción de cavas, el cerrado hermético de las botellas, su colocación en rima y la realización de la fermentación secundaria en botella.</p> <p>Controlando la correcta realización de la remoción de las botellas de cava, hasta colocarlas en punta, y la posterior realización del degüello, separación de sedimento, relleno, adición del licor de expedición y cierre definitivo de la botella con el tapón de corcho en forma de seta.</p> <p>Controlando que el proceso de producción del cava dure al menos nueve meses desde el tiraje al degüello.</p> <p>Controlando, para la producción de granvás, la realización de la segunda fermentación en grandes envases herméticos, con temperaturas y condiciones controladas, con duración mínima de veintiún días, el trasvase definitivo a botella y su taponado definitivo, similar al del cava.</p> <p>Controlando, para la producción de vinos espumosos naturales fermentados en botella, que la fermentación inicial, crianza y tiraje transcurran en la misma botella, debiendo la rima tener una duración mínima de dos meses.</p> <p>Controlando la fermentación de los mostos, de forma que queden azúcares residuales que originen una fermentación lenta, produciendo anhídrido carbónico endógeno, en proporciones reducidas, de forma que la presión final no supere las tres atmósferas y que, al ser abierta la botella, se desprendan lentamente burbujas, sin llegar a formar espuma.</p> <p>Controlando la incorporación al vino de anhídrido carbónico.</p> <p>Controlando los parámetros de temperatura, presión y solubilidad para la correcta impregnación de gas carbónico en la masa del vino.</p>

Unidad de competencia 15: otros productos derivados de los mostos y del vino y productos afines

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Elaborar zumos de uva.</p> <p>Elaborar arrope.</p> <p>Elaborar caramelo de mosto.</p> <p>Elaborar mistelas.</p> <p>Elaborar vinagre.</p>	<p>Programando la producción de los distintos tipos de zumos de uva.</p> <p>Controlando el estado de la uva dedicada a la producción de zumos de uva y la eliminación de sólidos de la misma.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención de cada tipo de zumo de uva y que tienen las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Programando la producción de arrope.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención del arrope y que tiene las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Programando la producción de caramelo de mosto o color.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención del caramelo de mosto y que tiene las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Programando la producción de mistelas.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención de las mistelas y que tienen las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando que, en la obtención de bebidas amesteladas, la cantidad de materias reductoras, es encuentra acorde con la normativa legal vigente.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Programando la producción del vinagre.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención del vinagre y que tiene las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando que el vino a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de vinagre.</p> <p>Controlando la fermentación acética de líquidos alcohólicos (vino, sidra u otros) y adicionando clarificantes, según fórmula, con objeto de obtener vinagres.</p> <p>Controlando la realización de los oportunos trasiegos, para eliminación de heces y asegurar la buena calidad del vinagre obtenido.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Controlando que el almacenamiento de los vinagres, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Elaborar bebidas derivadas del vino.	<p>Programando la producción de las bebidas derivadas del vino (sangría, bitter-soda, etc.).</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención de las bebidas derivadas del vino y que estas tienen las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando que el vino a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de bebidas derivadas del vino.</p> <p>Controlando la adición al vino base de ingredientes idóneos, definiendo la proporción de éstos según lo establecido por la normativa legal vigente.</p> <p>Controlando que no se produzcan precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color, por oxidación, en el proceso de fabricación de los derivados vínicos.</p> <p>Controlando dosis de sulfuroso y/o ascórbico, clarificaciones y filtraciones, para estabilizar, según la normativa legal vigente.</p> <p>Controlando la homogeneización de ingredientes.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Controlando que el almacenamiento de las bebidas derivadas del vino, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.</p>
Elaborar sidra.	<p>Programando la producción de la sidra.</p> <p>Controlando la aplicación de los procesos técnicos de obtención de la sidra y que esta tiene las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Controlando que la manzana o mosto de manzana a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de la sidra.</p> <p>Controlando que se eliminan las precipitaciones y no se produzcan pérdidas o alteraciones de color, por oxidación, en el proceso de fabricación de la sidra.</p> <p>Controlando las dosis de sulfuroso y/o ascórbico, clarificaciones y filtraciones, para estabilizar, según la normativa legal vigente.</p> <p>Controlando la realización de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p> <p>Controlando que el almacenamiento de la sidra producida, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.</p>

Unidad de competencia 16: subproductos y su aprovechamiento industrial

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Programar el aprovechamiento, en general, de los subproductos obtenidos de la elaboración del vino o los mostos.	Definiendo un programa de aprovechamiento de los subproductos obtenidos en la elaboración de vinos o mostos, en función de las posibilidades de la bodega, las características de los subproductos obtenidos, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.
Dirigir, dentro de la programación efectuada, el aprovechamiento industrial de los orujos, lias y madres, tártaros, materias colorantes de la uva, y granillas.	<p>Decidiendo el destino de los orujos, lias y madres y dirigiendo, en su caso, la extracción del alcohol y de la materia colorante, la separación de granillas, etc. utilizando para ello la obtención o no de piquetas.</p> <p>Decidiendo el destino de las granillas y dirigiendo, en su caso, la extracción de sus aceites y/o taninos.</p> <p>Decidiendo el destino de los tártaros y dirigiendo, en su caso, la obtención del ácido tartárico y/u otros componentes contenidos en los mismos.</p>

Unidad de competencia 17: obtención de alcoholes vínicos y productos derivados de ellos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Programar la obtención de alcoholes de todo tipo y cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan, bien por el aprovechamiento de los productos o subproductos existentes en la industria o por adquisición de los necesarios.	Definiendo un programa de obtención de alcoholes, en función de las posibilidades de la industria, las características de las materias primas a utilizar, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.
Dirigir, dentro de la programación efectuada, la obtención de alcoholes de todo tipo, cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan.	Dirigiendo la obtención de aguardientes simples, alcoholes destilados, alcoholes rectificadas y/o alcoholes deshidratados, cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan.
Programar la elaboración de bebidas derivadas de los alcoholes, cualquiera que sea el tipo de alcohol del que procedan.	Definiendo un programa de obtención de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y/u otras bebidas derivadas de los alcoholes, en función de las posibilidades de la industria, las características de las materias primas a utilizar, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.
Dirigir, dentro de la programación efectuada, la elaboración de bebidas derivadas de los alcoholes, cualquiera que sea el tipo de alcohol del que procedan.	<p>Dirigiendo la obtención de aguardientes compuestos, en general, y especialmente la producción de aguardiente de orujo dispuesto para su consumo, brandy, ginebra, anís y anisados, whisky y ron.</p> <p>Dirigiendo la obtención de licores.</p> <p>Dirigiendo la obtención de aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes.</p>

Unidad de competencia 18: envasado y embotellado de los distintos tipos de vinos y productos derivados y afines

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Programar el proceso de envasado y embalaje de los productos terminados, disponiendo los productos auxiliares y el equipamiento necesario para conseguir la ejecución de un correcto proceso de envasado y embalaje.</p>	<p>Definiendo un programa de envasado y embalaje de productos terminados, en función de las posibilidades de la industria, las características de los productos a envasar y embalar, la tradición del lugar, la normativa vigente y las condiciones del mercado de los mismos.</p> <p>Participando y orientando el diseño de los elementos auxiliares para el envasado y embalaje en función de las posibilidades de la industria, las características de los productos a envasar y embalar, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.</p>
<p>Controlar la línea de envasado, verificando las variables del proceso y las operaciones que se realizan en los equipos para el embotellado y embalaje de los productos terminados.</p>	<p>Controlando que el aprovisionamiento de productos terminados y materias auxiliares a la línea de envasado y embalaje cumple los requisitos especificados en el programa elaborado.</p> <p>Controlando que las condiciones de envases, tapones, etiquetas y demás productos auxiliares, se adecuan conforme a criterios establecidos en el programa y diseño.</p> <p>Controlando que los tratamientos, por procedimientos físicos, aplicados en el embotellado, se llevan a cabo dentro del programa establecido.</p> <p>Controlando que los productos a envasar han sido estabilizados y tipificados, según características de cada tipo, atendiendo a la normativa vigente y al programa definido.</p> <p>Controlando el cumplimiento, en su caso, de los requisitos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, en etiquetas, contraetiquetas y precintos, en los envases y embalajes, así como la correcta adhesión de los mismos.</p> <p>Controlando la regulación de máquinas y equipos, para alcanzar la sincronización y el ritmo de producción según el programa definido.</p> <p>Controlando la actualización de existencias de materias auxiliares y que ha sido correctamente realizado el control de «stocks» y la realización de inventarios actualizados.</p>
<p>Dirigir el almacenamiento de los diferentes productos terminados, comprobando las condiciones del mismo para asegurar su correcta comercialización posterior.</p>	<p>Controlando la actualización de existencias de productos terminados y que ha sido correctamente realizado el control de «stocks» y la realización de inventarios actualizados.</p> <p>Controlando que el proceso de paletización y, en su caso, colocación en las celdas de crianza en botella se ajusta a los parámetros establecidos.</p> <p>Controlando que las condiciones de temperatura, humedad, ventilación y aireación en los almacenes de productos terminados o en crianza, son las específicas para los distintos tipos de productos almacenados.</p> <p>Controlando que se realiza el oportuno empaquetado y encajado de los productos, para realizar una distribución sin riesgos.</p>

Unidad de competencia 19: puesta en el mercado y cata de vinos

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Colaborar y, en su caso, dirigir la puesta en el mercado de los productos terminados, con la finalidad de conseguir el más estrecho ajuste posible entre la producción y comercialización.</p>	<p>Colaborando y, en su caso, dirigiendo el establecimiento de un programa de comercialización en el que se definan todo tipo de políticas empresariales dirigidas a conseguir la mas adecuada comercialización, tales como políticas de producción, diferenciación y diversificación de productos, imagen de empresa, marca y producto, tanto visuales como conceptuales y comerciales, de distribución, promoción y mercado, etc.</p> <p>Incluyendo en todos los programas a establecer dentro de las diferentes unidades de competencia los aspectos correspondientes para cada una de ellas contemplados en el programa de comercialización.</p> <p>Colaborando en el control y , en su caso, controlando el cumplimiento del programa de comercialización.</p> <p>Decidiendo o, en su caso, colaborando en la decisión sobre las Ferias, Salones, Exposiciones, Seminarios, Congresos, Simposiums, Asambleas o Concursos nacionales o internacionales en los cuales estar presentes, a nivel de producto y/o a nivel de personas.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Proceder a la realización, en coordinación con la unidad de competencia 9, de análisis organolépticos de los productos terminados, a través del uso de los cinco sentidos, para estudiarlos, analizarlos y describirlos, emitiendo los oportunos juicios en base al conjunto de las impresiones recibidas, juzgando, clasificando y calificando los mismos, para proporcionar orientaciones en la producción y ajustes en las normas de elaboración y atender y promover la demanda en la comercialización y consumo.</p>	<p>Controlando que se han tomado las previsiones adecuadas para garantizar, tanto la presencia de los vinos y medios auxiliares, como las condiciones ambientales adecuadas para realizar la cata.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos al sentido del oído, con la finalidad de conocer, precisar y determinar su comportamiento respecto al mismo, comprobando su caída sobre el cristal de la copa, su burbujeo, etc.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos al sentido de la vista con la finalidad de conocer, precisar y determinar su color, limpidez, brillantez, transparencia, fluidez, consistencia, caída de lágrimas, presencia de gas, desprendimiento, tamaño y persistencia de la burbuja, en su caso, evolución, edad y salud y otros parámetros visuales.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos al sentido del olfato con la finalidad de conocer, precisar y determinar sus aromas, tipos de bouquet y otros olores propios y extraños a los productos catados.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos a la percepción en boca con la finalidad de conocer, precisar y determinar, por aplicación del sentido del gusto, en que grado, intensidad y calidad poseen sustancias relacionadas con los cuatro sabores elementales.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos a la percepción en boca con la finalidad de conocer, precisar determinar y valorar, por aplicación del sentido del tacto, en que grado, intensidad y calidad poseen sustancias relacionadas con los parámetros táctiles, como astringencia, causticidad, suavidad, rugosidad, picor, volumen temperatura y otras sensaciones táctiles.</p> <p>Sometiendo los diferentes productos a la percepción en boca con la finalidad de conocer, precisar determinar y valorar, por aplicación del sentido del olfato por vía retronasal, en que grado, intensidad y calidad poseen sustancias relacionadas con la aromaticidad y la persistencia de la misma en la boca.</p> <p>Valorando clasificando y calificando la armonía conjunta del producto catado en base a los datos aportados por cada uno de los sentidos.</p> <p>Clasificando y calificando los productos catados, utilizando las fichas de cata propias o propuestas por los diferentes organismos, instituciones o autores, valorando cada producto y describiéndole pos asignación de los términos apropiados (agradable, equilibrado, persistente, etc.) y señalando sus posibles defectos y sus causas.</p> <p>Enjuiciando conjuntamente las impresiones organolépticas, interpretando la cata para proporcionar orientaciones técnicas en la mejora de la calidad del producto.</p> <p>Exponiendo públicamente las características organolépticas de los productos como instrumento legítimo de conocimiento, divulgación y promoción de los mismos.</p> <p>Participando como experto en análisis sensorial y cata en los jurados de los concursos o evaluaciones de productos vitivinícolas o afines en los que sea requerida y factible su presencia.</p>

Unidad de competencia 20: residuos de las empresas vitivinícolas y afines

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Programar las operaciones de recogida, eliminación y vertido de residuos de todo tipo de la industria, según las normas legales, a fin de respetar la protección del medio ambiente.</p> <p>Controlar la realización de las operaciones de recogida, eliminación y vertido de residuos, de acuerdo con el programa anterior.</p>	<p>Conociendo los tipos volúmenes y características de los residuos de todo tipo producidos en la industria.</p> <p>Definiendo un programa de recogida, eliminación y vertido de residuos de todo tipo de la industria, según las normas legales, a fin de respetar la protección del medio ambiente, en función de las características de los residuos a eliminar y de las de los lugares de recepción, modificando, si fuere preciso, la tecnología a utilizar en el proceso productivo y las instalaciones industriales de eliminación de residuos.</p> <p>Controlando que las operaciones de recogida, eliminación y vertido de residuos se realizan de acuerdo con el programa establecido.</p> <p>Controlando que se realizan las adecuadas modificaciones de la tecnología a utilizar y de las instalaciones industriales de eliminación de residuos, dentro del programa establecido.</p> <p>Controlando que la canalización, para vertido y eliminación de residuos orgánicos e inorgánicos, es la correcta.</p> <p>Controlando que el almacenamiento de residuos, se hace en forma y lugares específicos, cumpliendo las normas legales establecidas.</p> <p>Controlando el correcto funcionamiento de los equipos de transporte de residuos y las condiciones de depuración.</p> <p>Controlando que las mediciones de parámetros ambientales, se hace de acuerdo a los protocolos y con el instrumental adecuado.</p>

Unidad de competencia 21: comercialización de productos enológicos, material auxiliar, etc.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Analizar, dentro de los productos auxiliares existentes en la empresa, cuales son los más convenientes a utilizar, dentro del área de actuación de la misma, para conseguir la máxima calidad en los productos vitivinícolas producidos en ella y demandados por el mercado y programar su divulgación.	Realizando el adecuado análisis, dentro de los productos auxiliares existentes en la empresa, de cuales son los más convenientes a utilizar, dentro del área de actuación de la misma, para conseguir la máxima calidad en los productos vitivinícolas producidos en ella y demandados por el mercado y programar su divulgación. Proponiendo la inclusión en el catálogo de la empresa de aquellos productos auxiliares convenientes para el desarrollo vitivinícola del área atendida por la misma y con abastecimiento en cantidad o calidad deficiente. Programando las adecuadas campañas de divulgación, promoción y comercialización de los productos considerados convenientes en el análisis efectuado anteriormente.
Desarrollar el programa de divulgación establecido en la realización profesional anterior.	Controlando el desarrollo y, en su caso, desarrollando el programa de campañas de divulgación, promoción y comercialización establecido. Controlando que la propuesta de inclusión en el catálogo de la empresa de nuevos productos auxiliares ha sido contemplada y, en su caso, atendida.

Unidad de competencia 22: investigación vitivinícola

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Dirigir o colaborar en la programación de las investigaciones y ensayos que realice el centro investigador en el que preste sus servicios el enólogo, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.	Dirigiendo o colaborando en el establecimiento de programas de investigación o ensayo que se realicen en el centro investigador en el que preste sus servicios el enólogo, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola. Exponiendo las necesidades concretas del sector en materia de investigación vitivinícola.
Participar en el desarrollo e incluso dirigir las investigaciones y ensayos que realice el centro investigador en el que preste sus servicios el enólogo, dentro del sector vitivinícola.	Participando en el desarrollo e incluso dirigiendo las investigaciones y ensayos que realice el centro investigador en el que preste sus servicios el enólogo, dentro del sector vitivinícola. Proponiendo, a la vista de los resultados parciales que se vayan obteniendo, las ampliaciones, modificaciones o mejoras que redunden en una mayor eficacia para el sector vitivinícola.
Participar en la divulgación de los resultados obtenidos en las investigaciones y ensayos que haya realizado o en que haya colaborado, dando a conocer cual ha sido su participación.	Participando en la divulgación de los resultados obtenidos en las investigaciones y ensayos que haya realizado o en que haya colaborado, dando a conocer cual ha sido su participación.

Unidad de competencia 23: procesos de toma de muestras, peritajes, etc.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto vitivinícola o afín.	Diseñando y controlando la ejecución de los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto vitivinícola o afín. Realizando, en su caso, la ejecución de los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto vitivinícola o afín. Valorando y calificando los productos vitivinícolas y afines según sus características y de acuerdo con la normativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen a la que, en su caso, pertenezca.
Controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto auxiliar relacionado con la vitivinicultura.	Diseñando y controlando la ejecución de los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto auxiliar relacionado con la vitivinicultura. Realizando, en su caso, la ejecución de los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto auxiliar relacionado con la vitivinicultura.

Unidad de competencia 24: servicios generales a la vitivinicultura

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.	<p>Realizando actividades en la prensa escrita, hablada o televisiva, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.</p> <p>Realizando actividades en empresas consultoras especializadas en el sector vitivinícola, como experto de alta cualificación en el mismo.</p> <p>Realizando actividades en empresas editoriales, tanto como autor de libros relacionados con la vitivinicultura o la utilización y consumo de sus productos, como asesorando a las mismas, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.</p> <p>Realizando actividades al servicio de la restauración a fin de asesorarles sobre la adquisición, guarda, utilización, servicio y consumo de los productos vitivinícolas y afines, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.</p> <p>Realizando actividades de asesoramiento, selección y orientación en los economatos, tiendas especializadas, grandes superficies, clubs de vinos, etc., como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.</p> <p>Realizando actividades de asesoramiento a las organizaciones de consumidores, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola.</p> <p>Realizando las actividades propias del enólogo al servicio de las Administraciones Públicas, como experto de alta cualificación en el sector vitivinícola, cualquiera sea la naturaleza de la relación del enólogo con las mismas.</p>

ANEXO II

Perfil del técnico superior en vitivinicultura

TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

Perfil profesional

Referente ocupacional

1. Datos de la ocupación:

- a) Denominación: Técnico Superior en Vitivinicultura.
- b) Familia profesional de: Industrias alimentarias.

2. Perfil profesional de la ocupación:

2.1 Competencia general: Los requerimientos generales de cualificación del sistema productivo para este técnico son:

El Técnico Superior en Vitivinicultura tendrá capacidad y responsabilidad respecto de la producción de uva, el control de la calidad y la preparación, elaboración y fabricación de vinos, mostos y otros derivados de la vid, mediante la utilización de las técnicas y procedimientos previstos en la normativa propia.

Sólo se concibe este técnico en una gran bodega, cuya estructura y organización interna exijan el reparto de funciones entre las diferentes unidades o cadenas de producción, y entre técnicos de diferente cualificación.

Dentro de la gran bodega, este técnico se integrará como mando intermedio en una unidad de producción, donde organiza y supervisa el trabajo de un equipo de personas de cualificación inferior a la suya. Gestiona una unidad o sección en la bodega, pero nunca podrá ser el responsable varias secciones conjuntamente o de la totalidad de la bodega o cadena de producción

Este técnico actuará, en todo caso, bajo la supervisión general del Enólogo.

2.2 Capacidades profesionales:

Control de índices de maduración de la uva y todos aquellos procesos que impliquen la realización de muestreos.

Analizar y valorar la información técnica recibida o generada sobre los planes de actuación, los productos, el desarrollo, ejecución y control de procesos y los resultados obtenidos.

Programar y organizar las actividades de su unidad, estableciendo las necesidades de materias primas, definiendo los procesos, concretando los medios materiales y personal y distribuyendo los trabajos y los recursos disponibles.

Supervisar el estado y funcionamiento de equipos e instalaciones y controlar la realización de las operaciones recogidas en los programas de mantenimiento y limpieza-desinfección.

Gestionar la logística en la industria vitivinícola organizando y controlando los aprovisionamientos, el almacén, los suministros a producción, la expedición y el transporte de materias primas y/o productos terminados.

Supervisar la elaboración y envasado comprobando que se cumplen las condiciones y controles fijados para el proceso y el producto y que se alcanzan los niveles de productividad exigidos, estableciendo las medidas de ajuste en caso contrario.

Coordinar la aplicación, y en su caso realizar, los muestreos, pruebas, ensayos de control de calidad en la industria vitivinícola, evaluar los resultados y ordenar las actuaciones correctoras para garantizar los niveles de calidad establecidos.

Controlar los procesos productivos y de reciclaje, depuración y vertido para garantizar la protección ambiental de acuerdo con la normativa vigente.

Realizar operaciones comerciales y recabar información sobre el producto y el mercado.

Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las materias primas y materiales, técnicas, organización laboral y aspectos económicos relacionados con su profesión.

Transmitir a sus subordinados la información requerida, concretando los procedimientos operativos y los programas en manuales normalizados y en instrucciones, u órdenes de trabajo, claras y precisas; y prestarles asesoramiento continuo sobre la realización de las tareas encomendadas.

Comunicarse eficazmente con otros departamentos, unidades o servicios con los que mantiene una relación funcional para coordinar las actividades o actuaciones compartidas.

Resolver problemas y tomar decisiones sobre sus actuaciones o las de sus subordinados, valorando la trascendencia de las situaciones presentadas y consultando dichas decisiones cuando sus repercusiones superan su ámbito de actuación.

Actuar en condiciones de posible emergencia transmitiendo con claridad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y aplicando las medidas de seguridad establecidas para prevenir o corregir posibles riesgos causados por la emergencia.

Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo.

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos de nivel superior al suyo, se le requerirá en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en el/la:

Definición de las necesidades de materiales, medios técnicos y humanos de su unidad.

Propuesta del momento óptimo de recolección.

Propuesta de desarrollos de procesos.

Programación, organización y distribución de los trabajos optimizando los recursos disponibles.

Elaboración y emisión de instrucciones sobre los procedimientos operativos y el control de proceso.

Control de los rendimientos del trabajo realizados por el personal a su cargo.

Análisis y elaboración de la información y los datos recibidos y/o generados.

Gestión de los almacenes de materias primas y auxiliares y de producto terminado.

Organización del transporte externo e interno.

Mantenimiento de las condiciones de los procesos de elaboración y envasado dentro de los límites tolerados y aplicación de medidas correctoras para su reconducción en caso de desviaciones o incidencias.

Supervisión de las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos y máquinas.

Determinación de los niveles y tareas de limpieza de equipos e instalaciones y su inspección.

Inspección, coordinación y, en su caso, realización de muestreos, pruebas, ensayos de control de calidad.

Seguimiento de los sistemas de recogida, selección y, en su caso, reciclaje de residuos.

Determinación de los parámetros de control de los procesos de tratamiento y depuración en función de las variaciones en los resultados de los análisis efectuados a los residuos y a los vertidos.

Negociación y cierre de operaciones, bajo la supervisión de su superior, de compra de materias primas y suministros y de venta de productos en el ámbito de sus competencias.

Supervisión de las condiciones y del cumplimiento de las normas de seguridad laboral.

1.3 Unidades de competencia:

1. Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria vitivinícola.

2. Ordenación de la producción

3. Ejecutar los programas de producción en la industria vitivinícola.

4. Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria vitivinícola.

5. Llevar a cabo las normas internas sobre los sistemas de protección ambiental de la empresa vitivinícola.

1.4 Realizaciones y dominio profesionales:

Unidad de competencia 1: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Programar y ordenar los aprovisionamientos de materias primas, auxiliares y materiales necesarios para la producción.</p>	<p>Se solicita de los distintos departamentos el programa de producción con las cantidades y características de los productos que necesitan y los momentos en que los precisan.</p> <p>En la elaboración del programa de aprovisionamiento se tienen en cuenta las necesidades, existencias, «stock» de seguridad, posibilidades de los proveedores y la reducción de los costes de aprovisionamiento y almacenamiento.</p> <p>Se valoran las ofertas de los proveedores y se seleccionan teniendo en cuenta la calidad, precio, garantía y plazo de entrega.</p> <p>Los órdenes de pedido externo se tramitan teniendo en cuenta el calendario de aprovisionamiento, los controles de existencias y los plazos de entrega.</p>
<p>Supervisar la recepción en almacén de los suministros externos y de los productos terminados.</p>	<p>Se informa al personal de recepción sobre los suministros y productos terminados a recibir en cada jornada o período, se entrega la documentación correspondiente y se concretan las instrucciones de trabajo respecto a los controles y registros a realizar.</p> <p>Se comprueba que los controles establecidos para la recepción de suministros se ejecutan de acuerdo con las instrucciones del manual de calidad.</p> <p>Se acepta o se rechaza definitivamente los suministros, tras la supervisión de su superior, después de valorar los resultados de todos los controles.</p> <p>Se supervisa que los resultados de los controles efectuados en el almacén para comprobar que las características de los productos terminados se corresponden con la documentación del lote y que éste va provisto del visto bueno de calidad.</p> <p>Se verifica que en los registros de entrada de cada mercancía se incorporan los datos sobre cantidades, características, fechas, proveedor y transportista requeridos por el sistema de control de almacén.</p> <p>Se evalúa el grado de cumplimiento de los proveedores analizando las condiciones y plazos de entrega de los suministros.</p>
<p>Gestionar el almacenamiento y conservación de productos terminados, materias primas y auxiliares y su suministro a producción.</p>	<p>Se supervisa que los almacenes y equipos cumplen las condiciones de limpieza establecidas y que su funcionamiento es correcto.</p> <p>Se establecen los criterios para la ubicación de las mercancías teniendo en cuenta las características del producto, una fácil identificación posterior, su desalmacenaje y el óptimo aprovechamiento de los recursos.</p> <p>Se establecen las cantidades, momentos, destinos y almacenes intermedios de los productos a suministrar para cumplir los programas de producción.</p> <p>Se organiza el transporte dentro de almacén y en planta, fijando las condiciones de circulación de los vehículos, los itinerarios, los puntos intermedios y finales, respetando las condiciones de seguridad y minimizando los costos.</p> <p>Se verifica que el registro de salidas de suministros a producción se lleva a cabo conforme al sistema establecido.</p> <p>Se distribuyen los trabajos, junto con las instrucciones, teniendo en cuenta las necesidades del almacén, las características del personal y las condiciones de trabajo.</p> <p>Las existencias se organizan en relación con los programas de producción y aprovisionamiento, realizando las correcciones que procedan cuando se detecten desviaciones.</p> <p>Se establecen las condiciones y sistemas de realización de inventarios, se controla su ejecución y se investigan las causas de posibles diferencias en relación con los controles de existencias.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Organizar la expedición de los pedidos externos cumpliendo las especificaciones y demandas recibidas.	<p>En la programación de las expediciones se tiene en cuenta las características del pedido, las existencias en almacén, los plazos de entrega, la distancia e itinerarios para cumplir el compromiso con el cliente sin demoras y minimizar los costos de expedición.</p> <p>Se informa al personal de almacén sobre los pedidos a preparar en cada jornada o período, entregándole la documentación correspondiente y concretando las instrucciones de trabajo.</p> <p>Se supervisa que en la preparación de las expediciones se siguen los procedimientos establecidos en cuanto a confección de la documentación, composición, identificación e información de los lotes, protección y carga y registros de salida y en consecuencia se autoriza la expedición.</p> <p>Se dispone el almacenamiento, y en su caso traslado, de productos caducados o rechazados, informando a los departamentos involucrados para decidir sobre su destino.</p>
Evaluar y controlar los medios de transporte a utilizar en los aprovisionamientos y expediciones.	<p>Se analizan las distintas alternativas de transporte (propios y ajenos) teniendo en cuenta la normativa, las características de los productos, el origen/destino, el trayecto, el tiempo y los costes, decidiendo la utilización del más idóneo técnica y económicamente.</p> <p>En la contratación del transporte ajeno, se fijan las condiciones en que se ha de prestar el servicio.</p> <p>Se organiza el transporte de acuerdo al programa de aprovisionamiento y/o al calendario de expediciones.</p> <p>Se comprueba que la documentación e información que se entrega a cada transportista cumple la normativa e incluye todos los datos necesarios. Los datos del transporte relativos a cumplimiento de horarios, limpieza, conservación, circunstancias de ruta e incidencias, se recopilan y se analizan evaluando los niveles de fiabilidad.</p>

Unidad de competencia 2: Ordenación de la producción

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Verificación de los programas de producción globales en base a las condiciones de las materias primas, de las características de las instalaciones disponibles y de la demanda de productos en el mercado.	<p>Verificación del sistema productivo de la materia prima y de su recolección y transporte a bodega, cuando esta producción este vinculada a la misma.</p> <p>Verificación de las características de la materia prima disponible y de la calidad de los productos enológicos a utilizar.</p> <p>Verificación de las características productivas de las instalaciones en bodega siguiendo el plan de mejora de las mismas.</p>
Verificación del cumplimiento continuado y permanente de los programas de producción diseñados.	<p>Verificación del tipo y la recolección de la materia prima, su transporte a bodega y el aprovisionamiento de la misma.</p> <p>Verificación de las condiciones de trabajo y las características de las instalaciones de bodega, proponiendo su modificación cuando sea oportuno.</p>
Ejecutar las correcciones a las desviaciones que se produzcan, por causas naturales o accidentales, respecto del programa de producción establecido.	<p>Verificando la evolución real de los productos en las diferentes fases de producción y la desviación de sus características respecto del programa fijado.</p> <p>Advirtiendo, si es factible, de las desviaciones que puedan producirse respecto del programa fijado.</p>

Unidad de competencia 3: Ejecutar los programas de producción en la industria vitivinícola

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Ejecutar los programas establecidos de calidad óptima en base a las condiciones de las materias primas, de las características de las instalaciones disponibles y de la demanda de productos en el mercado.	<p>Verificando el sistema productivo de la materia prima y de su recolección y transporte a bodega, cuando esta producción este vinculada a la misma.</p> <p>Verificando las características de la materia prima disponible y la calidad de los productos enológicos a utilizar.</p>
Llevar a cabo el cumplimiento continuado y permanente de los programas de calidad diseñados.	<p>Verificando el tipo y la recolección de la materia prima, su transporte a bodega y el aprovisionamiento de la misma.</p> <p>Verificando las condiciones de trabajo, proponiendo su modificación cuando sea oportuno.</p>
Ejecutar las correcciones a las desviaciones que se produzcan, por causas naturales o accidentales, respecto del programa de calidad establecido.	<p>Verificando la evolución real de los productos en las diferentes fases de producción y la desviación de sus características respecto del programa fijado.</p> <p>Advirtiendo, en caso de que no puedan corregirse las desviaciones que se hayan presentado, con la finalidad de optimizar la calidad de los productos a obtener.</p>
Formar al personal laboral bajo su cargo, con la supervisión del enólogo.	Formando directamente al personal laboral dependiente directamente de su parcela o especialidad, para que desarrollen las actividades que tengan encomendadas correctamente.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Verificar las normas establecidas respecto a la recepción de las materias primas.	Siguiendo un programa definido de recepción de la materia prima según calidades, en el que se establezcan los procesos de control de la misma. Verificando las normas establecidas respecto a los medios de transporte. Verificando las normas establecidas respecto a la maquinaria de molturación.
Verificar las normas establecidas respecto a la recepción de los productos enológicos y otros productos auxiliares.	Siguiendo un programa definido de abastecimiento, análisis y recepción de los diversos productos enológicos y otros productos auxiliares, en función de la naturaleza y estado del mercado de los mismos, las capacidades y condiciones de almacenamiento de la bodega, y el programa de elaboraciones y comercialización establecido. Verificando las normas establecidas respecto a los medios de transporte. Verificando que los productos enológicos y otras materias auxiliares receptionadas, son los correspondientes al pedido realizado con anterioridad, tanto en calidad, como en cantidad y fechas de caducidad. Verificando que el empaquetado y envoltura de los productos enológicos y otros productos auxiliares, están realizados en la forma y con los materiales adecuadas. Verificando que la descarga se lleva a cabo en el lugar y del modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
Ejecutar la orden de control de que el almacenamiento de los productos enológicos y otros productos auxiliares se realiza de acuerdo con sus características, verificando las existencias para mantener su calidad y lograr un buen aprovechamiento del almacén.	Verificando que la situación de los diversos productos enológicos y otros productos auxiliares en el almacén e instalaciones frigoríficas, es la idónea según las características de cada uno de ellos. Verificando que el espacio físico del almacén, mobiliario y herramientas cumplen con la normativa vigente. Verificando que los requisitos de temperatura, humedad y aireación de los almacenes son los adecuados, de acuerdo con las exigencias de cada uno de los productos. Verificando que los informes e inventarios de existencias, se cumplimentan con arreglo a las normas establecidas. Verificando si se detectan variaciones respecto al último control de existencias. Verificando los «stocks» almacenados y su estado de utilización.
Seguir la orden recibida sobre la obtención de mosto a partir de la uva, mediante el tratamiento con la maquinaria específica disponible.	Verificando el proceso de estrujado, escurrido y prensado. Verificando el proceso de desraspado. Verificando que la canalización del mosto se hace por vías diferentes, según proceda de escurrido, primera o segunda prensada. Verificando la evacuación y almacenamiento adecuado de los orujos.
Seguir la orden recibida sobre la preparación del mosto mediante técnicas y procedimientos específicos para su posterior vinificación.	Realizando, previa a la fermentación y de forma adecuada, si así se estima conveniente, el desfangado de los mostos que asegure la inexistencia de partículas groseras.
Seguir la orden recibida sobre el tratamiento del fruto mediante procesos mecánicos y físicos para la obtención de mostos concentrados y conservados.	Llevando a cabo la eliminación de las partículas gruesas y los residuos mediante el tamizado. Verificando que, en los clarificadores centrífugos, los caudales y presiones son los correctos. Realizando la correcta esterilización de mostos por intercambiadores de calor por placas, flash-pasteurización, etcétera. Verificando los tiempos, temperatura, presión, densidades, etc., a que se lleva a cabo el proceso de concentración del mosto y las condiciones asépticas de los depósitos de producción y almacenamiento, donde se realiza el proceso y se almacena el producto obtenido. Realizando los tratamientos físico-químicos, a los que ha de someterse el mosto (refrigeración, adición de sulfuroso, etc.), etc., y verificando que los mismos se llevan a cabo de forma correcta. Realizando los procesos de desulfitación y recuperación de aromas en mostos apagados, para su concentración. Realizando el filtrado antes de la comercialización del mosto, comprobando el buen rendimiento de los filtros, los ajustes de conexiones, la limpieza de los filtros y la diferencia de presiones.
Realizar las operaciones previas antes del comienzo de las fermentaciones y las generales durante la consecución de las mismas.	Verificando que los depósitos de fermentación hayan sido convenientemente limpiados, sulfitados y destartarizados, como operación previa a la fermentación. Verificando que ha sido aforado correctamente el volumen de los depósitos, para evitar vertidos durante la fermentación. Verificando que la fermentación se vaya realizando a las temperaturas que han sido definidas en el programa para cada tipo de vino a elaborar. Verificando la evolución de las características del mosto durante el proceso fermentativo, especialmente la densidad del mosto en fermentación, para detectar la evolución de los azúcares. Verificando tiempos y temperaturas de fermentación. Muestreando los mostos sistemáticamente con la periodicidad que se le indique para el control de la evolución de la fermentación.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Realizar las operaciones de fermentación, para la obtención de vinos blancos.	<p>Realizando, de acuerdo con el programa establecido, el sulfitado y desfangado, la eliminación de las proteínas naturales y la prevención de oxidaciones de los mostos destinados a la producción de vinos blancos.</p> <p>Realizando las operaciones establecidas para la fermentación de los mostos destinados a la producción de vinos blancos.</p> <p>Utilizando, en su caso y según el programa establecido, levaduras seleccionadas y su correcta aplicación.</p> <p>Llevando a cabo, en el momento que se le indique, la interrupción de la fermentación, la realización o no de la fermentación maloláctica y el momento de la separación de las lías.</p> <p>Verificando que los tiempos y temperaturas de la fermentación se alcanzan según el programa establecido y corrigiendo las desviaciones.</p> <p>Realizando la mezcla y homogeneización de los caldos, según las normas establecidas.</p>
Seguir la orden recibida sobre la fermentación/maceración, de hollejos y mosto, mediante el encubado de éstos, para obtener vinos tintos, rosados y claretes.	<p>Añadiendo, en base al programa establecido, la cantidad de hollejos necesaria, en cada depósito, para realizar el encubado.</p> <p>Verificando que los remontados cumplen los requisitos establecidos.</p> <p>Verificando que los tiempos y temperaturas de la fermentación se alcanzan según el programa establecido y corrigiendo las desviaciones.</p> <p>Realizando el descube en el momento que se le indique.</p> <p>Realizando la mezcla y homogeneización de los caldos, según las normas establecidas.</p> <p>Realizando las operaciones necesarias para facilitar la fermentación maloláctica, en vinos tintos.</p> <p>Realizando, en su caso, las fermentaciones con técnicas especiales, tales como la vinificación continua o en depósitos especialmente equipados, la vinificación con maceración carbónica o con fermentación intracelular o la termovinificación, etc.</p>
Seguir la orden recibida sobre limpieza e higiene de los locales, recipientes vinarios, maquinaria y utillaje de la bodega y verificar su realización.	Cumpliendo del programa de limpieza e higienización.
Seguir la orden recibida sobre los trasiegos y verificar su realización.	<p>Verificando que los tiempos de permanencia del vino en los depósitos.</p> <p>Verificando que, en cada trasiego, la eliminación de lías y despojos se llevan a cabo.</p> <p>Verificando que no se produzca oxidación por defectos de estanqueidad, en tuberías y depósitos.</p> <p>Verificando que no se produzcan refermentaciones en los trasiegos.</p>
Seguir la orden recibida sobre clarificaciones y controlar su realización.	<p>Realizando ensayos de encolado.</p> <p>Verificando que el método de clarificación, los productos enológicos utilizados, la preparación de los mismos, las dosis de los mismos añadidas y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p>
Seguir la orden recibida sobre filtraciones y verificar su realización.	<p>Realizando ensayos de filtración.</p> <p>Verificando que el método de filtración, los materiales filtrantes, la preparación de los mismos y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p> <p>Verificando que no se produzca el colmatado de los filtros.</p> <p>Verificando el efecto de la filtración por el grado de abrillantamiento.</p>
Seguir la orden recibida sobre procesos de estabilización y verificar su realización.	<p>Realizando ensayos de estabilización, ensayos de comportamiento, pruebas de diagnóstico y pruebas de identificación de enturbamientos, enumeraciones microbianas, identificación de gérmenes y la determinación del contenido en ácido acético y del índice de acidez.</p> <p>Verificando que el método de estabilización utilizado, los productos enológicos usados, la preparación de los mismos, las dosis añadidas de dichos productos y la forma de ejecución son los correctos, según la normativa legal vigente, el programa establecido y el tipo de vino.</p> <p>Previendo la aparición de quiebras oxidásicas y, en su caso, corrigiéndolas.</p> <p>Previendo la aparición de quiebras químicas y, en su caso, corrigiéndolas.</p> <p>Previendo la aparición de alteraciones microbianas.</p> <p>Realizando los tratamientos físicos y físico-químicos complementarios de estabilización que han de aplicarse.</p> <p>Verificando que el vino se encuentra en condiciones óptimas para su conservación.</p>
Seguir la orden recibida sobre procesos de crianza y envejecimiento, en base a las condiciones de la bodega, a las características de los vinos inicialmente elaborados y a la demanda de los mercados.	Verificando que los parámetros ambientales de los lugares donde han de realizarse los procesos de crianza y envejecimiento, tales como temperatura, humedad relativa, luz y aireación, reúnen las condiciones adecuadas para los mismos y pueden ser mantenidos.
Verificar la evolución y transformación de los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en madera.	Verificando que los envases de madera a utilizar para la crianza y envejecimiento, se encuentran en perfecto estado y reúnen las características adecuadas, tales como capacidad idónea, grosor de duelas y calidad de la madera.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
	<p>Realizando un proceso sistemático de limpieza, conservación y sustitución de los envases de madera a utilizar.</p> <p>Realizando un programa de trasiegos y cambios de madera, en base del tipo de vino a obtener.</p> <p>Verificando que el nivel de llenado de los envases de madera y su taponamiento son los requeridos para la realización correcta de los procesos de crianza y envejecimiento.</p> <p>Verificando que, en los trasiegos, se produce una eficaz separación de lías.</p> <p>Verificando sistemáticamente la evolución y transformación que van experimentando los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en madera.</p> <p>Verificando que los tiempos de permanencia del vino en los envases de madera se ajustan a los marcados por la legislación vigente, controlando para ello las fechas de entrada en madera y las características organolépticas, previas a su embotellado.</p>
<p>Verificar la evolución y transformación de los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en botella.</p>	<p>Verificando que las botellas y corchos a utilizar para la crianza y envejecimiento, se encuentran en perfecto estado y reúnen las características adecuadas.</p> <p>Verificando que el nivel de llenado de las botellas y su taponamiento son los requeridos para la realización correcta de los procesos de crianza y envejecimiento.</p> <p>Verificando sistemáticamente la evolución y transformación que van experimentando los vinos sometidos a crianza y envejecimiento en botella.</p> <p>Verificando que los tiempos de permanencia del vino en las botellas se ajustan a los marcados por la legislación vigente, teniendo en cuenta para ello las fechas de embotellado y las características organolépticas, previas a su puesta en el mercado.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración, en general, de vinos especiales.</p>	<p>Siguiendo un programa de elaboración de vinos especiales en función de las posibilidades de la bodega, las características de los vinos obtenidos, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos enverados y chacolis.</p>	<p>Realizando, en aquellas regiones en las que sea legalmente factible la elaboración de vinos enverados y chacolis, la producción específica de estos tipos de vinos especiales, tomando las precauciones propias de ser vinos de baja graduación.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos dulces naturales.</p>	<p>Verificando que los mostos destinados a la producción de vinos dulces naturales posean una riqueza en azúcares superior a 272 g/l.</p> <p>Verificando que la graduación alcohólica natural sea al menos de 8° y que su graduación alcohólica adquirida sea inferior a 18°.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos nobles.</p>	<p>Verificando que los mostos dedicados a la producción de vinos nobles procedan exclusivamente de variedades preferentes de vid.</p> <p>Verificando que los vinos sean elaborados y criados con esmerada atención.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos generosos.</p>	<p>Verificando la crianza de vinos por métodos biológicos, a través de procesos de envejecimiento por criaderas y soleras.</p> <p>Verificando la elaboración de los vinos base (mostos) y clasificándoles según el tipo de vino a que se destinan.</p> <p>Verificando que el encabezado, en su caso, se hace con las dosis de alcohol de vino determinadas, según la normativa legal vigente, para cada zona de producción y cada tipo de vino, de forma que la graduación alcohólica final este comprendida entre 14 y 23°, de los que su mayor parte debe proceder de la fermentación del mosto inicial.</p> <p>Propiciando las condiciones idóneas, según la normativa legal vigente, para que florezca el velo de levaduras en la crianza biológica.</p> <p>Verificando que los toneles utilizados en la crianza biológica (soleras y criaderas) son los adecuados para desarrollar este proceso.</p> <p>Verificando que los trasiegos se llevan a cabo según el sistema de soleras y criaderas.</p> <p>Verificando la evolución y añejamiento de los vinos, procediendo a sucesivas clasificaciones, dando a cada vino, en cada una de ellas, el destino correspondiente.</p> <p>Siguiendo el sistema de símbolos establecido para escribir sobre los toneles y verificando que la clasificación de los vinos se realiza atendiendo a los mismos.</p>
<p>Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos licorosos y licoroso-generosos.</p>	<p>Realizando las operaciones de elaboración de vinos licorosos, de forma que se les pueda añadir alcohol vínico, vinos dulces naturales, mostos o mistelas, hasta que su graduación alcohólica este comprendida entre 13,5 y 23° y su contenido en materias reductoras sea superior a 50 g/l, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos aromatizados y apertivos vínicos.	<p>Realizando las operaciones de elaboración de vinos licoroso-generosos, de forma que se les pueda añadir alcohol vínico, vinos dulces naturales, mostos o mistelas, hasta que su graduación alcohólica este comprendida entre 13,5 y 23° y su contenido en azúcares sea superior a 100 g/l, debiendo proceder la mayor parte de su grado alcohólico de la fermentación del mosto inicial.</p> <p>Verificando que exclusivamente se mezcle el vino base con mostos, mistelas, vinos licorosos y alcohol vínico, con adición de sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes o de sus extractos, en proporciones según la normativa legal vigente, de forma que el conjunto de productos procedentes de la uva no sea inferior al setenta y cinco por ciento del vino aromatizado.</p> <p>Verificando que las características de los productos obtenidos y la realización de la adición de sustancias vegetales están de acuerdo con lo dispuesto en la legislación vigente.</p> <p>Realizando los procesos de mezclado, homogeneización y estabilizado a lo largo del proceso, para alcanzar una armonización de ingredientes.</p> <p>Verificando que no se produzcan precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color, por oxidación.</p>
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos espumosos naturales (cavas, granvás y de fermentación en botella).	<p>Verificando que solo se dediquen, a la producción del vino base, las primeras fracciones de la prensada, con un rendimiento máximo de un Hl. de mosto por cada 150 Kg. de uva.</p> <p>Verificando que el vino base tenga las condiciones analíticas y organolépticas que la legislación previene. Realizando de las mezclas adecuadas de vino base (vino nuevo más reservas).</p> <p>Verificando que el licor de tiraje contiene sus ingredientes en la proporción determinada y que está perfectamente homogéneo.</p> <p>Verificando la realización correcta del tiraje, de acuerdo con la legislación vigente.</p> <p>Realizando las operaciones propias de la segunda fermentación, separando sedimentos, dosificando el licor de expedición y vigilando temperatura y evolución de las levaduras seleccionadas, tanto en botella como en grandes envases.</p> <p>Verificando que el licor de expedición contiene sus ingredientes, en las proporciones determinadas y que está perfectamente homogéneo.</p> <p>Verificando que la adición del licor de expedición es la correcta, según se trate de un espumoso seco, dulce, etcétera.</p> <p>Verificando que los diversos parámetros y características se ajustan a lo establecido por la normativa legal vigente.</p> <p>Verificando, en la producción de cava, el cerrado hermético de las botellas, su colocación en rima y la realización de la fermentación secundaria en botella.</p> <p>Verificando la correcta realización de la remoción de las botellas de cava, hasta colocarlas en punta, y la posterior realización del degüello, separación de sedimento, relleno, adición del licor de expedición y cierre definitivo de la botella con el tapón de corcho en forma de seta.</p> <p>Verificando que el proceso de producción del cava dure al menos nueve meses desde el tiraje al degüello.</p> <p>Realizando las operaciones propias para la producción de granvás, la realización de la segunda fermentación en grandes envases herméticos, con temperaturas y condiciones controladas, con duración mínima de veintidós días, el trasvase definitivo a botella y su taponado definitivo, similar al del cava.</p> <p>Verificando, para la producción de vinos espumosos naturales fermentados en botella, que la fermentación inicial, crianza y tiraje transcurran en la misma botella, debiendo la rima tener una duración mínima de dos meses.</p>
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos de aguja.	<p>Realizando las operaciones propias para la fermentación de los mostos, de forma que queden azúcares residuales que originen una fermentación lenta, produciendo anhídrido carbónico endógeno, en proporciones reducidas, de forma que la presión final no supere las tres atmósferas y que, al ser abierta la botella, se desprendan lentamente burbujas, sin llegar a formar espuma.</p>
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinos gasificados.	<p>Realizando la incorporación al vino de anhídrido carbónico.</p> <p>Verificando los parámetros de temperatura, presión y solubilidad para la correcta impregnación de gas carbónico en la masa del vino.</p>
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de zumos de uva.	<p>Verificando el estado de la uva dedicada a la producción de zumos de uva y la eliminación de sólidos de la misma.</p> <p>Aplicando los procesos técnicos de obtención de cada tipo de zumo de uva y que tienen las características definidas por la legislación vigente.</p> <p>Realizando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de arrope.	Aplicando los procesos técnicos de obtención del arrope y que tiene las características definidas por la legislación vigente. Realizando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de caramelo de mosto.	Aplicando los procesos técnicos de obtención del caramelo de mosto y que tiene las características definidas por la legislación vigente. Realizando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de mistelas.	Aplicando los procesos técnicos de obtención de las mistelas y que tienen las características definidas por la legislación vigente. Verificando que, en la obtención de bebidas amsteladas, la cantidad de materias reductoras, se encuentra acorde con la normativa legal vigente. Realizando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición.
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de vinagre.	Aplicando los procesos técnicos de obtención del vinagre y que tiene las características definidas por la legislación vigente. Verificando que el vino a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de vinagre. Verificando la fermentación acética de líquidos alcohólicos (vino, sidra u otros) y adicionando clarificantes, según fórmula, con objeto de obtener vinagres. Realizando los oportunos trasiegos, para eliminación de heces y asegurar la buena calidad del vinagre obtenido. Realizando de las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición. Verificando que el almacenamiento de los vinagres, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de bebidas derivadas del vino.	Aplicando los procesos técnicos de obtención de las bebidas derivadas del vino y que estas tienen las características definidas por la legislación vigente. Verificando que el vino a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de bebidas derivadas del vino. Adicionando al vino base ingredientes idóneos. Verificando que no se produzcan precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color, por oxidación, en el proceso de fabricación de los derivados vínicos. Verificando dosis de sulfuroso y/o ascórbico, clarificaciones y filtraciones, para estabilizar, según la normativa legal vigente. Verificando la homogeneización de ingredientes. Verificando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición. Verificando que el almacenamiento de las bebidas derivadas del vino, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.
Seguir la orden recibida sobre la elaboración de sidra.	Aplicando los procesos técnicos de obtención de la sidra y que esta tiene las características definidas por la legislación vigente. Verificando que la manzana o mosto de manzana a utilizar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración de la sidra. Verificando que se eliminan las precipitaciones y no se produzcan pérdidas o alteraciones de color, por oxidación, en el proceso de fabricación de la sidra. Verificando las dosis de sulfuroso y/o ascórbico, clarificaciones y filtraciones, para estabilizar, según la normativa legal vigente. Realizando las oportunas determinaciones analíticas, asegurando su calidad y composición. Verificando que el almacenamiento de la sidra producida, se efectúa en recipientes idóneos, para su conservación.
Llevar a cabo el programa recibido sobre la obtención de alcoholes de todo tipo y cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan, bien por el aprovechamiento de los productos o subproductos existentes en la industria o por adquisición de los necesarios.	Siguiendo el programa definido de obtención de alcoholes, en función de las posibilidades de la industria, las características de las materias primas a utilizar, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.
Llevar a cabo, dentro de la programación recibida, la obtención de alcoholes de todo tipo, cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan.	Siguiendo el programa definido de obtención de aguardientes simples, alcoholes destilados, alcoholes rectificadas y/o alcoholes deshidratados, cualquiera que sea la materia prima agraria de la que procedan.
Llevar a cabo, dentro de la programación recibida, la elaboración de bebidas derivadas de los alcoholes, cualquiera que sea el tipo de alcohol del que procedan.	Siguiendo el programa definido de obtención de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y/u otras bebidas derivadas de los alcoholes, en función de las posibilidades de la industria, las características de las materias primas a utilizar, la tradición del lugar y las condiciones del mercado de los mismos.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Llevar a cabo, dentro de la programación recibida, la elaboración de bebidas derivadas de los alcoholes, cualquiera que sea el tipo de alcohol del que procedan.	Siguiendo el programa definido de obtención de aguardientes compuestos, en general, y especialmente la producción de aguardiente de orujo dispuesto para su consumo, brandy, ginebra, anís y anisados, whisky y ron. Siguiendo el programa definido de obtención de licores. Siguiendo el programa definido de obtención de aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes.
Llevar a cabo, dentro de la programación recibida, el proceso de envasado y embalaje de los productos terminados, disponiendo los productos auxiliares y el equipamiento necesario para conseguir la ejecución de un correcto proceso de envasado y embalaje.	Siguiendo el programa definido de envasado y embalaje de productos terminados, en función de las posibilidades de la industria, las características de los productos a envasar y embalar, la tradición del lugar, la normativa vigente y las condiciones del mercado de los mismos.
Verificar las variables del proceso y las operaciones que se realizan en los equipos para el embotellado y embalaje de los productos terminados dentro de la línea de envasado	Verificando que el aprovisionamiento de productos terminados y materias auxiliares a la línea de envasado y embalaje cumple los requisitos especificados en el programa elaborado. Verificando que las condiciones de envases, tapones, etiquetas y demás productos auxiliares, se adecuan conforme a criterios establecidos en el programa y diseño. Verificando que los tratamientos, por procedimientos físicos, aplicados en el embotellado, se llevan a cabo dentro del programa establecido. Verificando que los productos a envasar han sido estabilizados y tipificados, según características de cada tipo, atendiendo a la normativa vigente y al programa definido. Verificando el cumplimiento, en su caso, de los requisitos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, en etiquetas, contraetiquetas y precintos, en los envases y embalajes, así como la correcta adhesión de los mismos. Verificando la regulación de máquinas y equipos, para alcanzar la sincronización y el ritmo de producción según el programa definido. Verificando la actualización de existencias de materias auxiliares y que ha sido correctamente realizado el control de «stocks» y la realización de inventarios actualizados.
Almacenar los diferentes productos terminados, comprobando las condiciones de los mismos para asegurar su correcta comercialización posterior.	Verificando la actualización de existencias de productos terminados y que ha sido correctamente realizado el control de «stocks» y la realización de inventarios actualizados. Verificando que el proceso de paletización y, en su caso, colocación en las celdas de crianza en botella se ajusta a los parámetros establecidos. Verificando que las condiciones de temperatura, humedad, ventilación y aireación en los almacenes de productos terminados o en crianza, son las específicas para los distintos tipos de productos almacenados. Verificando que se realiza el oportuno empaquetado y encajado de los productos, para realzar una distribución sin riesgos.

Unidad de competencia 4: Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria vitivinícola

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Asegurar la calidad de los aprovisionamientos a través de la aplicación de las técnicas de gestión y control establecidas.	Las prescripciones establecidas por el plan de calidad respecto al aprovisionamiento se identifican, concretándose los siguientes aspectos: Especificaciones y tolerancias de las distintas materias primas, auxiliares, materiales de envase y embalaje. Procedimientos para verificar la fiabilidad de los proveedores. Condiciones de la toma e identificación de muestras en la recepción. Medios y protocolos de realización de pruebas de calidad «in situ» durante la recepción. Se evalúa a los proveedores en cuanto a la calidad de las materias primas y materiales suministrados, verificando y completando sus historiales de fiabilidad y, en su caso, colaborando en las auditorías de sus procesos, siempre de acuerdo con los procedimientos establecidos en el plan de calidad. Se supervisa que el control de calidad en recepción se ejecuta de acuerdo con los procedimientos e instrucciones de trabajo, asesorando al personal encargado de su realización. Se comprueba que los suministros pendientes de conformidad o rechazados se aíslan e identifican para impedir su utilización. Las conformidades o rechazos se ratifican o rectifican de acuerdo con la valoración de los resultados de las pruebas realizadas «in situ» o laboratorio. Se verifica que las condiciones de almacenamiento y conservación de los suministros se ajustan a las normas establecidas y no alteran su calidad.

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Garantizar durante el proceso el logro y mantenimiento de los niveles de calidad preestablecidos.</p>	<p>Se concretan, y en su caso se efectúan, de acuerdo con lo establecido en el plan de calidad, el muestreo, las pruebas, ensayos y catas a practicar en planta, los parámetros y márgenes a controlar y las medidas reguladoras que permitan asegurar los objetivos de calidad, reduciendo al mínimo las interrupciones o ralentizaciones de proceso productivo y los costes.</p> <p>Se supervisa la ejecución del autocontrol de calidad en producción, asesorando al personal encargado de su realización.</p> <p>Se valoran los resultados de los controles y en el caso de no lograr los objetivos de calidad previstos se indican las medidas correctoras a tomar:</p> <p>Modificación de los parámetros de control. Rechazo de producto y posibilidad de reciclaje. Parada del proceso, todo ello de acuerdo con el plan establecido, el responsable de producción y dentro de sus márgenes de actuación.</p> <p>Como consecuencia de indicios que puedan derivar en posteriores errores o fallos de calidad, se introducen los sistemas de control complementarios para su detección y corrección.</p>
<p>Supervisar los controles de calidad del producto final de acuerdo con lo indicado en el plan de calidad.</p>	<p>De acuerdo con lo establecido por el plan de calidad se detallan:</p> <p>El muestreo estadístico a realizar. Las observaciones y test a que se han de someter las muestras. El tipo de información a registrar.</p> <p>Se analizan los resultados de las pruebas efectuadas sobre las muestras para detectar la aparición de alteraciones significativas ordenándose, en su caso, la inmovilización del lote y la realización de pruebas extraordinarias.</p> <p>Se valoran los niveles de rechazo en los controles uno a uno del producto terminado (peso, número de unidades, etiquetado, identificación) y, en su caso, se investigan las causas por las que se originan y se proponen las correcciones oportunas.</p> <p>Se comprueba que el producto final ha superado todas las pruebas de calidad establecidas antes de dotarlo con el visto bueno definitivo para su expedición.</p> <p>Se verifica que las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos terminados se ajustan a la norma y no alteran su calidad.</p>
<p>Verificar la calidad y el tratamiento recibido por los productos después de su expedición.</p>	<p>De acuerdo con el plan de calidad, se aplican los mecanismos para conocer las condiciones de manipulación y conservación del producto a lo largo del canal de distribución.</p> <p>Se evalúan los clientes y distribuidores en relación con el mantenimiento de la calidad del producto y se proponen actuaciones para la mejora de las condiciones de distribución, exposición y conservación.</p> <p>Las reclamaciones y dudas de clientes y consumidores respecto a la calidad y propiedades del producto se atienden y orientan aportando la información pertinente dentro de un marco de respeto a los derechos de ambas partes.</p>
<p>Mantener y mejorar la operatividad del plan de calidad a través de los métodos de evaluación y corrección establecidos.</p>	<p>Los datos de calidad recopilados a lo largo de todo el proceso se analizan y elaboran, para obtener los indicadores que permiten evaluar o auditar el plan de calidad.</p> <p>Las consecuencias de la no calidad (rechazos, devoluciones, reclamaciones, reprocesado, conservación y almacenamiento) se valoran y se comparan con los costes de los métodos de control de calidad establecidos.</p> <p>Se incorporan las mejoras de procedimiento en el sistema de aplicación del plan de calidad y se proponen y justifican aquellas otras medidas que afecten a los objetivos u organización o que requieran la asignación de nuevos medios.</p>
<p>Identificar las operaciones donde existen riesgos y puntos críticos para la salubridad y aplicar los procedimientos para su control.</p>	<p>Se interviene en la determinación de los puntos críticos (puntos de riesgo decisivos para la seguridad alimentaria) y de los procedimientos para su control.</p> <p>Se supervisa que los procedimientos de control de puntos críticos se aplican conforme al plan establecido.</p> <p>Se revisa periódicamente, y siempre que se modifica una operación, el análisis de riesgos, los puntos críticos y los procedimientos de control y seguimiento, para adaptarlos a la nueva situación.</p>

Unidad de competencia 5: Llevar a cabo las normas internas sobre los sistemas de protección ambiental de la empresa vitivinícola

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
<p>Informar sobre los riesgos ambientales derivados de la actividad de la empresa vitivinícola.</p>	<p>La información obtenida sobre la normativa de protección ambiental se aplica con la supervisión del superior.</p> <p>Se informa de las operaciones capaces de producir residuos, contaminación u otros impactos ambientales y de las causas originarias para facilitar su eliminación o control.</p> <p>Se localizan y caracterizan los agentes contaminantes y se informa de las consecuencias de su liberación al medio.</p>

Realizaciones profesionales	Criterios de ejecución
Aplicar los procesos de prevención y control ambiental definidos por los planes elaborados a tal efecto.	Las actividades de prevención y control ambiental se distribuyen entre los equipos de producción y los específicos de depuración. En los manuales e instrucciones de producción se incorporan las medidas para reducir los agentes nocivos, los puntos y variables a controlar y los instrumentos a emplear. Los chequeos de los sistemas de control ambiental se llevan a cabo de acuerdo con el procedimiento establecido.
Supervisar el cumplimiento de las medidas de prevención y control ambiental durante el proceso productivo.	Se proponen mejoras de los procedimientos de control ambiental derivadas de la auditoría al propio sistema o de nuevas exigencias. Se controla que durante el proceso productivo se adoptan las medidas indicadas en el plan de control ambiental para minimizar el volumen de residuos y efluentes y para facilitar su retirada o evacuación. Los instrumentos de detección y medida se verifican y, en su caso, se reajustan. Durante el proceso productivo se supervisan, y en su caso se realizan, de los muestreos, controles y registros establecidos para determinar la cuantía y composición de los residuos o efluentes. Los resultados de los controles y pruebas efectuados se contrastan y valoran, señalándose, en su caso, las medidas correctoras del proceso productivo o del proceso de depuración o reciclaje.
Supervisar los procesos de recogida, reciclaje y depuración de residuos, envases y vertidos.	Los trabajadores se asignan a los diferentes puestos dotándoles de los correspondientes manuales de operación, instrucciones de uso de equipos y órdenes de trabajo y asesorándoles en la realización de las tareas encomendadas. Se comprueba que la preparación y el mantenimiento de uso de los equipos se realiza conforme a las instrucciones y programa previsto y se supervisa su funcionamiento. Los instrumentos de toma de muestras, control, medición y análisis se calibran y ajustan a las necesidades del proceso a realizar. Se coordinan las operaciones de recogida y almacenaje de residuos de tal modo que no se interfiera en el ritmo de producción, que su clasificación permita el posterior tratamiento diferenciado y que se depositen en los lugares específicos. Se comprueba que el proceso de reciclaje de productos, rechazos y/o envases discurre en las condiciones establecidas por los procedimientos adoptados. Las instrucciones para la depuración de vertidos se concretan y se vigila su observancia en lo referente a: condiciones del tratamiento, muestreo, pruebas a efectuar, manejo de detectores y analizadores, parámetros a controlar y tolerancias. Los resultados de las pruebas se analizan y comparan con los requerimientos ambientales y, en consecuencia, se aconseja la corrección del proceso. Los datos y resultados obtenidos a lo largo de los procesos de reciclaje y de depuración se recopilan y archivan como prueba de garantía y fuente de información.

ANEXO III

Modelo de instancia tipo

Al Ilustrísimo Sr. Consejero de Agricultura de la Comunidad Autónoma de / (o al órgano que la Comunidad Autónoma considere competente para conocer del expediente)

Ilmo. Sr.:

Ante la convocatoria publicada en el B.O. n.º para presentar los expedientes previstos en el R.D. 595/02, y dentro del plazo legal concedido en la misma, vengo a presentarle mi expediente y documentación complementaria, a los efectos de solicitar que me sea expedido el oportuno certificado acreditativo de la profesión de

Vengo a justificar dicha solicitud, por haber realizado las prácticas profesionales siguientes:

1.º Haber ejercido la profesión de, mediante el trabajo en, realizando las unidades de competencia n.º,, y, por medio de los criterios de ejecución, previstos en el perfil profesional correspondiente a esta profesión, y que fue publicado en; (sólo si procede en los casos de Enólogo y Técnico Especialista en Vitivinicultura).

Estos criterios de ejecución, se encuentran detallados en el perfil profesional que aportó la Comisión de Análisis a su anexo

El período de tiempo por el que he desarrollado esta actividad profesional ha sido desde hasta en la empresa y (sólo en su caso) desde hasta en la empresa, etc.

2.º Haber ejercido la docencia impartiendo enseñanzas de la asignatura..... correspondiente al programa de estudios del título de, en el Centro de Estudios; y (sólo en su caso) de la asignatura correspondiente al programa de estudios del título de, en el Centro de Estudios, etcétera.

El período de tiempo por el que he desarrollado esta actividad docente ha sido desde hasta en el Centro de Estudios y (sólo en su caso) desde hasta en el Centro de Estudios, etc.

3.º Haber desarrollado para (citar la Administración Pública correspondiente) una función técnica correspondiente a la profesión de, prevista en el correspondiente perfil profesional, y que coincide con las unidades de competencia n.º,, y, por medio de los criterios de ejecución, previstos en el perfil profesional correspondiente a esta profesión, y que fue publicado en; (sólo si procede en los casos de Enólogo y Técnico Especialista en Vitivinicultura) Estos criterios de ejecución, se encuentran detallados en el perfil profesional que aportó la Comisión de Análisis a su anexo

Los Centros en los que he desarrollado tal actividad técnica han sido

Los periodos de tiempo durante los que he ejercido la actividad técnica para la Administración han sido: Desde hasta, (sólo en su caso) desde hasta, etc.

Cuanto expongo queda acreditado por la documentación que adjunto a la presente instancia, y de la cual aportó copias.

Fdo.

D./D.^a Como solicitante de la presente instancia, juro o prometo no reiterar la presente solicitud ante ninguna otra Comunidad Autónoma, so pena de decaer en el derecho que solicito si incumpliere lo expresado en la presente declaración jurada.

Fdo.

En a de de 200.....

Modelo de certificado tipo

El certificado tipo emitido por una empresa privada, pudiendo ajustarse a la estructura habitual que tengan los certificados de la empresa en cuestión deberá al menos contener las menciones siguientes:

- Membrete de la empresa, con expresión de la Dirección Postal, C.I.F. o N.I.F. si fuese empresario persona física, sello y firma de su representante legal o apoderado.
- Objeto social de la empresa, o actividad mercantil que esté relacionada con el sector.
- Nombre completo y D.N.I del interesado a quien se refiere el certificado.
- Ejercicio profesional que haya venido realizando el interesado.
- Período de tiempo durante el que se ha realizado tal ejercicio profesional.

Como borrador tipo se presenta el siguiente:

Membrete de la empresa.
Dirección postal.
C.I.F. o N.I.F.

CERTIFICADO

D./D.^a, representante legal (apoderado, director...) de la empresa dedicada a la actividad mercantil de

Certifica:

Que D./D.^a, ha venido trabajando en nuestra empresa realizando las siguientes actividades profesionales

Que el periodo de tiempo por el que ha realizado tales actividades profesionales ha sido desde hasta (En el caso de que la actividad profesional no se haya ejercido continuamente, sino que se pueda referir a periodos de tiempo interrumpidos, como campañas)

Que el ejercicio profesional se ha realizado durante las campañas siguientes:,,, etc.

Y para que así conste ante donde interese acreditar, así lo certifico.

En a de de 2004

Fdo.

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

13886 *RESOLUCIÓN de 12 de julio de 2004, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que, para el desarrollo del Programa «Ventanilla Única», se dispone la publicación del Convenio entre la Administración General del Estado y el Ayuntamiento de La Palma del Condado (Huelva), en aplicación del artículo 38.4 b) de la Ley 30/1992.*

El Ministro de Administraciones Públicas y el Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de La Palma del Condado (Huelva) han formalizado Convenio entre el citado Ayuntamiento y la Administración General del Estado para posibilitar que los ciudadanos presenten en los Registros de las Entidades Locales solicitudes, escritos y comunicaciones dirigidas a órganos y entidades de la Administración estatal. Tal Convenio se enmarca en el desarrollo del programa «Ventanilla Única», impulsado por los Acuerdos de 23 de febrero de 1996 y de 4 de abril de 1997 del Consejo de Ministros.

En cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula sexta de los mencionados Convenios, y para garantizar su publicidad, esta Secretaría General dispone su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 12 de julio de 2004.—El Secretario general, Francisco Javier Velázquez López.

CONVENIO ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO Y EL AYUNTAMIENTO DE LA PALMA DEL CONDADO, EN APLICACIÓN DEL ARTÍCULO 38.4.b) DE LA LEY 30/1992, DE RÉGIMEN JURÍDICO DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO COMÚN

En Madrid, a 7 de junio de 2004.

REUNIDOS

Don Jordi Sevilla Segura, Ministro de Administraciones Públicas, en representación de la Administración General del Estado, y

Don Juan Carlos Lagares Flores, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de La Palma del Condado (Huelva), en representación de dicho Ayuntamiento.

Actúan en el ejercicio de las competencias que respectivamente tienen atribuidas, por una parte, por el Real Decreto 1320/2004, de 28 de mayo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Administraciones Públicas y por el Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de febrero de 1996 para la formalización con las entidades que integran la Administración Local de los convenios previstos en el artículo 38.4.b de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; y por la otra parte, por la Ley 7/1985, reguladora de las Bases del Régimen Local y por el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local, aprobado por Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril.

Las partes se reconocen mutuamente en la calidad con la que cada uno interviene, así como la capacidad legal suficiente para el otorgamiento de este Convenio, y al efecto

EXPONEN

El artículo 38.4 b) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE núm. 285, de 27 de noviembre de 1992) establece que las solicitudes, escritos y comunicaciones dirigidos a los órganos de las Administraciones Públicas podrán presentarse en los registros de cualquier órgano administrativo que pertenezca a la Administración General del Estado, a la de cualquier Administración de las Comunidades Autónomas, o a la de alguna de las entidades que integran la Administración Local si, en este último caso, se hubiese suscrito el oportuno Convenio.

La mencionada regulación supone un evidente avance en la línea de facilitar las relaciones de los ciudadanos con la pluralidad de Administraciones Públicas que coexisten en nuestro país y un importante instrumento de la necesaria cooperación entre aquéllas.

El Convenio que hoy se suscribe lleva a efecto la voluntad de las Administraciones intervinientes de posibilitar el que los ciudadanos puedan presentar los documentos que dirigen a cualquier órgano o entidad de la Administración General del Estado en los registros del Ayuntamiento de La Palma del Condado.

En consecuencia, las Administraciones intervinientes proceden a la formalización del presente Convenio de acuerdo con las siguientes

CLÁUSULAS

Primera.—El objeto del Convenio es permitir a los ciudadanos que presenten en los Registros del Ayuntamiento de La Palma del Condado, solicitudes, escritos y comunicaciones dirigidos a la Administración General del Estado y a las entidades de derecho público con personalidad jurídica propia vinculadas o dependientes de aquélla.

Segunda.—La fecha de entrada en los registros del Ayuntamiento de La Palma del Condado de las solicitudes, escritos y comunicaciones dirigidos a la Administración General del Estado y a las entidades de derecho público vinculadas o dependientes de aquélla será válida a los efectos de cumplimiento de plazos por los interesados, siendo de aplicación lo dispuesto en el artículo 48 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y especialmente en el segundo párrafo de su apartado cuarto.

Tercera.—El Ayuntamiento de La Palma del Condado se compromete a:

- Admitir en sus registros cualesquiera solicitudes, escritos o comunicaciones dirigidos a los órganos de la Administración General del Estado