



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola".

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.... en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Comprobar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega en instalaciones vitivinícolas, para su funcionamiento, según los requerimientos de producción y el plan de mantenimiento de la empresa.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar las instalaciones, calibrando los equipos de recepción de uva, según las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Supervisar el estado sanitario y el funcionamiento de medios de transporte de uvas y mostos, con antelación, de cara a la recolección, procediendo a su limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar los equipos de regulación térmica, poniéndolos a punto según los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Verificar los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos, interviniendo en caso de posibles incidencias según el plan de mantenimiento de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Poner a punto la línea de envasado antes y después de cada operación de envasado, efectuando la limpieza y desinfección con equipos manuales o automáticos, según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Programar la reparación de los equipos, recipientes y línea de envasado, comprobando su funcionamiento y ajustándose al plan de mantenimiento de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Verificar el acondicionamiento de recipientes vinarios y de locales, para garantizar el buen desarrollo de los procesos, en instalaciones vitivinícolas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Limpiar los depósitos de fermentación y almacenamiento, siempre después de su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Comprobar la estanqueidad de todos los depósitos y recipientes, antes de su utilización, para evitar pérdidas y alteraciones del vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comprobar la limpieza y conservación interna y externa de los recipientes de madera, procediendo a su higienización, según los requerimientos exigidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Comprobar las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza, corrigiendo ante desviaciones para una perfecta conservación y evolución de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Almacenar los materiales auxiliares (productos enológicos, cajas y envases, entre otros), en condiciones que eviten su deterioro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable, en materia de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos, para garantizar la calidad de los vinos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1 Comprobar la aplicación de las normas de higiene personal y de los medios de producción durante el proceso de elaboración de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Comprobar la limpieza de las superficies de trabajo de los locales, verificando que se cumplen los niveles de calidad requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Comprobar los sistemas de limpieza en la manipulación de mostos y vinos, antes, durante y después de su transporte por parte de los operarios de la bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Comprobar el llenado de los recipientes vinarios, verificando la ausencia de malos olores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar el estado de limpieza y conservación de los medios filtrantes, aplicando los test de integridad en filtros y procediendo a su cambio o reparación, antes del inicio de su uso y en caso de pausas largas entre distintos envasados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Comprobar la aplicación y cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad, durante todo el proceso de elaboración de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>