



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0549_2: Controlar la fermentación y el acabado de los vinos”

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 "ECP0549_2: Controlar la fermentación y el acabado de los vinos".

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

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.

1: Obtener mostos por medio de tratamientos físico-químicos para alcanzar la calidad e higiene requerida especificada en las fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar las operaciones de prensado y escurrido, controlando los valores de los parámetros de presión y temperatura, obteniendo, mosto de lágrima, de 2ª y 3ª prensada, entre otros, efectuando si procede, las acciones correctoras, según los límites establecidos en el manual de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
1.2: Añadir los antisépticos y los correctores (sulfuroso, ácido tartárico, alcohol), durante la obtención de mostos, en el momento, con las dosis y según el destino (vinificación, concentrado, rectificado) del producto final.	☐	☐	☐	☐
1.3: Calcular la dosis de clarificantes utilizados en el desfangado de mostos, mediante pequeños ensayos en el laboratorio, considerando los tiempos de sedimentación en función del volumen de mosto a depurar y del producto a obtener (para vinificación o mosto).	☐	☐	☐	☐
1.4: Realizar el desfangado-clarificado de los mostos por sedimentación natural en los depósitos destinados a tal fin, previa adición de agentes clarificantes, procediendo a la centrifugación o filtrado, según las características del producto y las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐



1: Obtener mostos por medio de tratamientos físico-químicos para alcanzar la calidad e higiene requerida especificada en las fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Controlar la intensidad de centrifugado y la eficacia del filtrado, durante la separación de fases sólido-líquido, en el proceso de depuración de mostos, a través de la turbidez del mosto y pruebas analíticas, efectuando las acciones correctoras oportunas, según las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.6: Efectuar la toma de muestra de los mostos, utilizando instrumental de toma de muestras, sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad, identificando y/o trasladando la muestra al laboratorio.	☐	☐	☐	☐
1.7: Efectuar las determinaciones analíticas básicas en los mostos (cantidad de azúcares, acidez y pH, entre otros), según los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.8: Controlar la evacuación de los orujos y los fangos en la obtención de mostos, según lo establecido en los manuales de trabajo, respecto al tiempo, forma y lugar.	☐	☐	☐	☐
1.9: Registrar los resultados de los controles y de las pruebas de calidad en la obtención de mostos, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos, emitiendo el informe de desviaciones en la obtención de mostos, archivándolos según el manual de calidad.	☐	☐	☐	☐
1.10: Comprobar el programa informático utilizado en la obtención de mostos, verificando su correspondencia con el producto que se procese.	☐	☐	☐	☐
1.11: Comprobar los instrumentos de control y de medida en la obtención de mostos, verificando el funcionamiento de los mismos.	☐	☐	☐	☐



2: Efectuar las operaciones preliminares a la fermentación de los mostos obtenidos, según las especificaciones de las fichas técnicas y los manuales de operación, para asegurar la fermentación de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Realizar la preparación y el mantenimiento de las levaduras para el proceso de fermentación de los mostos, según las condiciones especificadas en los manuales de instrucciones de la operación.	☐	☐	☐	☐
2.2: Seleccionar los depósitos de fermentación, según los requerimientos del producto a obtener (vinos blancos o tintos, sidras), indicados en el manual de procedimiento e instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
2.3: Ajustar las características del mosto o masa de partida, comprobándolas según los criterios señalados por las instrucciones de calidad y producción.	☐	☐	☐	☐
2.4: Controlar el trasiego de los mostos obtenidos a los depósitos de fermentación, verificando la eliminación de fangos, para el inicio de la fermentación en blanco, mediante pruebas analíticas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
2.5: Sembrar las levaduras antes del comienzo de la fermentación alcohólica, controlando la cantidad, la forma, el tipo y el momento, a través de pies de cuba.	☐	☐	☐	☐
2.6: Efectuar el encubado de mostos o pastas en el proceso de fermentación en vinos tintos, en presencia de los hollejos, comprobando que los recipientes son los requeridos así como la cantidad de mostos y hollejos a encubar.	☐	☐	☐	☐
2.7: Controlar los parámetros analíticos del mosto antes del inicio de la fermentación, mediante el grado Beaumé, densidad, entre otros.	☐	☐	☐	☐



3: Establecer las condiciones de inicio de la fermentación de los vinos o de la sidra, controlando con determinaciones analíticas para que se mantenga dentro de los límites requeridos en los procedimientos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Refrigerar los mostos al inicio de la fermentación (en vinos blancos y sidras), manteniendo la temperatura en los límites establecidos por la actividad de las levaduras y obteniendo los rendimientos requeridos de alcohol.	☐	☐	☐	☐
3.2: Efectuar los remontados del mosto en los depósitos de fermentación en tinto y en fermentaciones de doble pasta, con la periodicidad indicada, impidiendo la dureza del sombrero formado por los hollejos y extrayendo de ellos el color de los vinos tintos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.3: Efectuar los aerobazuqueos, mediante inyección de aire en la fermentación en tinto, siguiendo las especificaciones del proceso.	☐	☐	☐	☐
3.4: Efectuar las determinaciones analíticas (grado alcohólico y pH entre otros), según los protocolos de análisis y con el instrumental requerido, controlando el desdoblamiento de los azúcares en alcohol desde el inicio de la fermentación.	☐	☐	☐	☐
3.5: Controlar la fermentación super-4, adicionando a los mostos, al inicio de la fermentación, una cantidad de mosto ya en fermentación, o vino en cantidad suficiente para obtener una mezcla de unos grados alcohólicos, eliminando las levaduras apiculadas que comunican sabores extraños al vino.	☐	☐	☐	☐
3.6: Efectuar la densidad antes de la fermentación, utilizando densímetros y picnómetros, entre otros, previendo el grado alcohólico final del vino resultante, a través de la relación mosto/vino.	☐	☐	☐	☐

4: Controlar la fermentación de los mostos de acuerdo con los requerimientos de cada elaboración, para que se produzca según lo establecido en los manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Calcular las mermas de volumen en la transformación del mosto en vino, estimando las necesidades de depósitos de almacenamiento del vino/sidra obtenidos.	☐	☐	☐	☐
4.2: Controlar los valores de temperatura con en el periodo de fermentación, a través de diagramas tiempo/temperatura, así como los azúcares consumidos y la emisión de anhídrido carbónico desprendida, mediante pruebas analíticas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.3: Efectuar el descube de los hollejos en el momento y la forma señalados en las instrucciones de trabajo, comprobando los valores de densidad conseguida, verificando la difusión de la materia colorante, evacuando y depositando los hollejos y orujos, según tiempo y forma indicados en los sitios definidos para cada uno de ellos.	☐	☐	☐	☐
4.4: Controlar las condiciones de pH, temperatura, aireación, nutrición, entre otros, durante el desarrollo de la segunda fermentación (maloláctica en vinos y sidras), asegurando la actividad de las bacterias lácticas en recipientes específicos, según especificaciones técnicas del proceso.	☐	☐	☐	☐
4.5: Finalizar el proceso de fermentación de vinos dulces, modificando las condiciones físico-químicas, paralizando la fermentación, en función de las indicaciones del manual de procedimiento e instrucciones de operación.	☐	☐	☐	☐
4.6: Registrar la información generada durante el desarrollo del proceso de las fermentaciones de los mostos, archivándola según el sistema y el soporte establecido.	☐	☐	☐	☐

5: Aplicar los tratamientos físico-químicos establecidos en los manuales de procedimiento, garantizando su calidad e higiene, para estabilizar y conservar los productos obtenidos (sidras y vinos), cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Comprobar los depósitos en los que se efectúan los tratamientos de estabilización y conservación del producto final, verificando el cumplimiento de las condiciones requeridas, para evitar oxidaciones y otras alteraciones, corrigiendo y notificando la existencia de desviaciones.	☐	☐	☐	☐
5.2: Llevar a cabo el número, frecuencia y forma de los trasiegos, según lo establecido en los manuales de procedimiento, utilizando las bombas de trasiego y mangueras requeridas.	☐	☐	☐	☐
5.3: Controlar los tratamientos físico-químicos de estabilización de los vinos, tales como, clarificación, centrifugación, filtración, estabilización por frío y tratamientos con calor, entre otros, de acuerdo con las especificaciones del producto y con el tipo de tratamiento indicados en las instrucciones de la operación, garantizando la calidad, corrigiendo y notificando la existencia de desviaciones en el transcurso de los mismos.	☐	☐	☐	☐
5.4: Cargar los equipos de filtración en la forma y cuantía establecidas, comprobando el flujo del producto, verificando si cubre las necesidades del proceso a realizar, corrigiendo y notificando la existencia de desviaciones.	☐	☐	☐	☐
5.5: Controlar los parámetros durante el tratamiento de estabilización, tales como la dosificación de clarificantes, de filtrantes, de núcleos de precipitación, la agitación, los tiempos de sedimentación, el descenso de temperatura, la intensidad de centrifugado, la eficacia del filtrado, los tiempos y niveles de calor alcanzados, entre otros, manteniéndolos dentro de los límites establecidos y tomando las medidas correctoras requeridas en caso de desviación respecto al manual de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
5.6: Llevar a cabo la evacuación de las lías, heces, precipitados y restos de filtrados, en el tiempo y la forma indicada en los manuales de trabajo, depositándose en los sitios adecuados para cada uno de ellos.	☐	☐	☐	☐
5.7: Registrar la información generada durante el desarrollo del proceso de los tratamientos físico-químicos, archivándola en el sistema y el soporte establecido.	☐	☐	☐	☐



6: Efectuar el acabado de los vinos, controlando en crianza su calidad e higiene, para alcanzar las características singulares y comerciales del producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Comprobar la clasificación y el destino de los distintos lotes elaborados, de acuerdo con los criterios de valoración establecidos.	☐	☐	☐	☐
6.2: Llevar a cabo las mezclas de los productos en las proporciones indicadas por las instrucciones de la operación, armonizando el producto y logrando el tipo comercial deseado.	☐	☐	☐	☐
6.3: Acondicionar las maderas y recipientes a emplear en la crianza, en función del tipo de caldo y crianza a efectuar, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
6.4: Efectuar el traslado y llenado de los recipientes de crianza de la forma indicada, asegurando su integridad, evitando oxidaciones, subsanando cualquier anomalía relacionada y evitando mermas o pérdidas.	☐	☐	☐	☐
6.5: Establecer el calendario de los trasiegos y de otras manipulaciones, comprobando el momento, forma y periodicidad establecida en las instrucciones de la operación.	☐	☐	☐	☐
6.6: Regular las condiciones ambientales (temperatura, humedad, aireación) de locales y bodegas, manteniéndolas dentro de los márgenes establecidos.	☐	☐	☐	☐
6.7: Registrar la información generada durante el desarrollo del proceso, archivándola en el sistema y soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐
6.8: Realizar el análisis sensorial de los vinos, determinando los parámetros organolépticos, según los requerimientos de calidad establecidos, valorando cómo evolucionan los vinos en el proceso de crianza y apreciando las características organolépticas que se desarrollan a lo largo del mismo.	☐	☐	☐	☐



7: Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos, para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de medioambiente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Verificar la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos (orujos, lías, entre otros), y su correspondencia con lo establecido en los manuales de procedimiento, efectuando la recogida, almacenamiento y vertido de los mismos en los puntos establecidos.	☐	☐	☐	☐
7.2: Controlar el funcionamiento de los equipos y las condiciones de depuración, regulándose, en su caso, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
7.3: Tomar las muestras en la forma, puntos y cuantía indicados, identificándolas para su envío al laboratorio, de acuerdo al procedimiento establecido.	☐	☐	☐	☐
7.4: Realizar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales, de acuerdo con los protocolos y con el instrumental previamente calibrado.	☐	☐	☐	☐
7.5: Registrar los resultados recibidos u obtenidos con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las desviaciones detectadas con carácter inmediato.	☐	☐	☐	☐