

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP0768_3
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2050/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Indicar las características físico-químicas y de proveedores de las materias primas, auxiliares y materiales que van a intervenir en la elaboración de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres, otros productos derivados y de subproductos de la vinificación tales como orujos, heces y lías, entre otros, para asegurar el cumplimiento de la producción y la calidad requerida por la normativa aplicable; así como en materia de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.

IC1.1 La calidad exigible en la normativa aplicable de las materias primas, semielaborados de mosto fresco, mosto sulfitado, vino, orujos, destilados, mostos concentrados, vinagre lías, entre otros, se indica, informando de las características, tipos de control, técnicas analíticas utilizadas y valores de los productos.

IC1.2 Las posibles alteraciones físico-químicas y microbiológicas se especifican, indicando las alteraciones que puedan desarrollarse y la manipulación a desarrollar en las materias primas, semielaborados de mosto fresco, mosto sulfitado, vino, orujos, destilados, mostos concentrados, vinagre lías, entre otros, debido a su manipulación y/o almacenamiento.

IC1.3 Los márgenes o tolerancias admisibles en las características de materias primas y materiales se establecen, considerando los parámetros físico-químicos, determinados tanto en las materias primas como el producto final.

IC1.4 La relación de suministradores de materias primas y auxiliares se determina, teniendo en cuenta los criterios predeterminados por la empresa, considerando las alternativas que ofrecen los proveedores y respetando los costes establecidos.

EC2 Desarrollar los procesos de elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados para fijar a cada operación los equipos, útiles requeridos y parámetros de control, según lo establecido en el plan general de producción y la normativa aplicable de calidad prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.

IC2.1 Los manuales de procedimiento y las instrucciones técnicas de elaboración de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino se confeccionan, comprobando que se ajustan a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para el personal de producción.

IC2.2 Los manuales de producción se definen, incorporando las especificaciones de productos, parámetros de control, tiempos de operación, controles y pruebas a efectuar, estableciendo medidas correctoras para los procesados derivados de la uva y el vino.

IC2.3 El proceso de obtención de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, de mostos concentrados y vinagres se establece, verificando las etapas o fases que aseguren la finalización del producto, conforme a las prescripciones establecidas.

IC2.4 Los manuales, las instrucciones técnicas de elaboración y las especificaciones de productos se transmiten, asegurando que cada operario disponga de este material.

IC2.5 Las instrucciones técnicas de destilación, redestilación y rectificación se establecen, considerando los tiempos y las cantidades requeridas, garantizando la seguridad y la calidad requerida en la obtención de alcoholes y aguardientes, según lo establecido en el plan general de producción.

IC2.6 Las instrucciones técnicas de desulfitado, intercambio iónico y vacío se determinan en la obtención de mostos concentrados, estableciendo tiempos, cantidades, temperatura y calidades, según lo establecido en el plan general de producción.

IC2.7 El envejecimiento y crianza de los productos destilados y vinagres se determina, estableciendo las condiciones, tales como tiempo, trasiegos, preparación de toneles, entre otros, siguiendo los criterios establecidos en el plan general de producción.

IC2.8 Las máquinas y los equipos de destilación, concentración, vacío, generadores aire y otros, se supervisan, regulando el ritmo requerido por las instrucciones de producción.

IC2.9 Los procedimientos operativos de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino se determinan, considerando las etapas de elaboración.

IC2.10 El traslado de los subproductos obtenidos, residuos y vertidos que no cumplen las especificaciones se establece para su transporte al lugar señalado, reciclaje o tratamiento.

IC2.11 Los ratios de rendimiento de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagres se controlan, manteniendo los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.

EC3 Establecer los criterios y comprobaciones requeridos en la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre para asegurar el buen funcionamiento del proceso, según lo establecido en el plan general de producción.

IC3.1 La disposición de las máquinas y de los equipos en la obtención de destilados de vino y subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagre se establece, consiguiendo la secuencia y sincronización de operaciones y aprovechamiento del espacio.

IC3.2 Los programas de mantenimiento de primer nivel y los cambios de utillaje, formatos, reglajes y estado operativo de las máquinas y de los equipos se determinan en la unidad de trabajo, correspondiéndose con lo establecido en el plan general de producción.

IC3.3 Las comprobaciones y controles sobre los servicios auxiliares, generales de planta, tales como vapor, agua, vacío se establecen, asegurando las características y continuidad del suministro requerido por los equipos y procesos.

IC3.4 La limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se determina, controlando los calendarios, horarios y personas encargadas, evitando incompatibilidades entre distintos productos que se procesan en el mismo equipo, asegurando las condiciones de limpieza, parámetros y niveles de limpieza, desinfección y esterilización, controlando las condiciones de parada, vaciado y desmontado al inicio y al final de la operación.

EC4 Hacer seguimiento del proceso de elaboración de destilados de vino y subproductos de la vinificación, mostos concentrados, vinagres y otros productos de diversificación, mediante la determinación de la toma de muestras, incorporación de mejoras del proceso y aplicación de técnicas de control analítico y sensorial, para obtener en el producto final la calidad según lo establecido en el plan general de producción.

IC4.1 El seguimiento del proceso de obtención de destilados, concentrados, vinagres y otros derivados, se efectúa, verificando la incorporación de mejoras en el procesado de productos.

IC4.2 Los puntos de muestreo al azar en la toma de lotes, se determinan, considerando que sean puntos representativos, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.

- IC4.3** El análisis de parámetros de las muestras de alcoholes, tales como azúcares, materia colorante, ácido tartárico, entre otros se realiza, siguiendo la normativa oficial aplicable para cada producto.
- IC4.4** El informe analítico se efectúa, incluyendo los datos de título, número de informe, fechas, objetivo del trabajo, identificación de la muestra, detalle de la toma de muestra, resumen del método analítico seguido, resultados, interpretación de resultados y firma del responsable.
- IC4.5** Los equipos de análisis instrumental (densímetros, turbidímetros, pHmetros, espectrofotómetro y cromatógrafos, entre otros), utilizados en el análisis químico se calibran con patrones normalizados.
- IC4.6** Las técnicas microbiológicas para el control de mostos, mostos concentrados y vinagres se determinan en función del producto y microorganismo a estudiar.
- IC4.7** Las técnicas de análisis sensorial se realiza en función de las características organolépticas a determinar, en los procesos de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagre.
- IC4.8** Las medidas de seguridad en la limpieza y el mantenimiento se aplican en el uso de los instrumentos, equipos y aparatos en los ensayos y pruebas de elaboración de destilados de vino, mostos concentrados y vinagres, cumpliendo y vigilando las buenas prácticas de laboratorio.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Instrucciones Técnicas y Manuales de Recepción de mostos, vinos, orujos, heces, lías y otros subproductos de vinificación. Fichas técnicas de materias primas y Materias auxiliares, Instrucciones Técnicas y Manuales de Clasificación y Preparación de Materias Primas, Registros de recepción de materias primas y auxiliares. Equipos de tratamiento tales como alquitaras, columnas de destilación, alambiques, evaporadores, depósitos de acetificación, reactores para la producción de vinagre, bombas de trasiego, equipos de filtración, calderas de vapor. Manuales de equipos como Espectrofotómetro, Cromatógrafo,

pH-metro, Equipo de valoración, Balanzas, Termómetros, Material fungible diverso, Copas normalizadas de cata.

Información utilizada o generada

Planes de producción. Manuales de utilización de equipos, manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de obtención de aguardientes, mostos concentrados y vinagres. Referencias de materias primas y productos. Fichas de seguridad de productos, guías de buenas prácticas higiénicas y de manipulación. Guías de buenas prácticas medioambientales. Partes e informes de producción, informes analíticos y de almacenamiento y/o expedición. Registros de la maquinaria. Procedimientos de muestreo. Procedimiento individual de calibración de cada equipo. Manuales de técnicas analíticas. Manual de instrucción y mantenimiento de los equipos y material de laboratorio. Programa de seguridad y salud laboral del laboratorio. Conforme a lo establecido en el artículo 102.2 de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, para el ejercicio de la profesión de técnico especialista en vitivinicultura se exigirá el título de Técnico superior en Industria Alimentaria, establecido por el Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, correspondiente a las enseñanzas de formación profesional de grado superior, o el título de Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia, establecido en el Real Decreto 2329/1977, de 29 de julio, correspondiente a estudios de formación profesional de segundo grado.