

Estándar de competencias profesionales

Controlar los procesos de vinificación, estabilización y crianza de vinos

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP2861_3
Estado	BOE
Publicación	RD 636/2026

Competencia profesional

Controlar los procesos de vinificación, estabilización y crianza de vinos, supervisando el estado de la maquinaria y los medios auxiliares, planificando la recogida de la uva, coordinando las operaciones de recepción y los tratamientos prefermentativos de la vendimia, supervisando el programa de control de las fermentaciones, programando las operaciones de crianza y envejecimiento del vino, coordinando los tratamientos fisicoquímicos de conservación de los vinos y cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad e higiene alimentaria para la producción de vinos según la calidad establecida por la entidad.

Elementos de la competencia e indicadores de calidad

- EC1** Supervisar el estado de la maquinaria y los medios auxiliares para la vinificación, estabilización y crianza de vinos, garantizando las labores de limpieza y desinfección, funcionamiento, entre otros.
- IC1.1** La instalación se revisa, comprobando la limpieza, el estado de mantenimiento, entre otros.
 - IC1.2** La maquinaria y equipos auxiliares se comprueban, verificando su calibrado y funcionamiento, aplicando los test de integridad en filtros, entre otros.
 - IC1.3** La limpieza de los recipientes vinarios se supervisa, organizando las labores de desinfección, el personal, los productos, entre otros.
 - IC1.4** La estanqueidad de los depósitos y recipientes se supervisa, verificando la no existencia fugas, organizando y controlando las pruebas de estanqueidad.

- IC1.5** Las condiciones de temperatura y humedad de la sala de maduración se supervisan, verificando que cumplen las condiciones establecidas en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
 - IC1.6** Los productos enológicos se supervisan, verificando las existencias, su estado de conservación, entre otros.
 - IC1.7** Las reparaciones de equipos y maquinaria se gestionan, comprando la existencia de recambios, contactando con el servicio técnico, entre otros.
 - IC1.8** El Plan APPCC se revisa, comprobando el registro de las tareas de mantenimiento efectuadas, incidencias, medidas adoptadas, entre otros.
 - IC1.9** La gestión de residuos se supervisa, comprobando que las zonas para almacenar y evacuar los residuos, la frecuencia de retirada, los recipientes utilizados, entre otros, es acorde a lo descrito en el Plan APPCC.
- EC2** Planificar la recogida de la uva, estableciendo la fecha de la vendimia, atendiendo a criterios que definen el potencial enológico de la uva, organizando los medios de producción necesarios y asegurando la calidad de la cosecha.
- IC2.1** La toma de muestras de las variedades de uva y parcelas se establece, definiendo un procedimiento que asegure su representatividad.
 - IC2.2** Los indicadores de maduración industrial se calculan, analizando física y químicamente las muestras, empleando equipos de medida y control de maduración de la uva, tales como, báscula, refractómetro, analizadores automáticos, entre otros, verificados y calibrados.
 - IC2.3** La cata de uva se realiza, tomando muestras según procedimiento de bodega, realizando el análisis sensorial y registrando los indicadores medidos.
 - IC2.4** Los valores deseables de los indicadores de maduración se establecen, midiendo e interpretando los resultados de estos y comparando con los obtenidos en años anteriores.
 - IC2.5** La vendimia se planifica, considerando la mejor fecha para el desarrollo de vendimia por variedad de uva y/o parcela, la estimación de cosecha, la contratación de mano de obra, características del viñedo, transporte, capacidad de la instalación en la recepción, entre otros, asegurando la calidad de la cosecha.
- EC3** Coordinar las operaciones de recepción y los tratamientos prefermentativos de la vendimia, estableciendo los procesos de vinificación, para incidir en la calidad final del mosto obtenido.

- IC3.1** La descarga de la vendimia se controla, comprobando su conformidad con los procedimientos (documentación de la uva, controles visuales, valores fisicoquímicos de la uva, entre otros), seleccionando y verificando la calidad de la vendimia.
 - IC3.2** Los diagramas de flujo de vinificación se aplican, modificándolos en su caso, registrando las operaciones en el Diario de Bodega y cumpliendo con la normativa aplicable en cuanto a prácticas enológicas permitidas.
 - IC3.3** Los equipos para el tratamiento de la uva y el mosto (descarga, despalillado, bombeo, prensado, entre otros) se seleccionan, regulándolos y comprobando su eficacia, atendiendo a las características de la materia prima y del producto final a obtener.
 - IC3.4** Las condiciones de las operaciones prefermentativas de extracción de mostos, tales como: estrujado, escurrido y prensado, se establecen, atendiendo a la calidad y al rendimiento del producto a obtener.
 - IC3.5** Los productos auxiliares y enológicos, tales como, sulfitos, productos de clarificado y agentes de corrección, se seleccionan, comprobando las fichas técnicas, asegurando las dosis mínimas requeridas y cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas.
 - IC3.6** Los hollejos se maceran, aplicando las técnicas de extracción de color y aromas, controlando parámetros tales como: la temperatura y el color, considerando las características del producto a obtener.
 - IC3.7** El mosto se desfanga, seleccionando la técnica de desfangado (enzimática, flotación o filtración) en función de las características del mosto (turbidez, temperatura, entre otros) y controlando que los fangos son tratados según su destino final (destilación, extracción de mosto, entre otros).
 - IC3.8** Las medidas correctoras ante desviaciones o carencias de calidad en los mostos se establecen, analizando los parámetros tales como, acidez, grado, nutrientes, entre otros, organizando las técnicas de corrección y verificando su eficacia.
- EC4** Supervisar el programa de control de las fermentaciones, verificando los productos y prácticas enológicas y atendiendo al tipo y calidad de vino a producir.
- IC4.1** Las técnicas de vinificación se actualizan, realizando ensayos y analizando los resultados e incorporándolas al proceso productivo, dado el caso.
 - IC4.2** El seguimiento de la fermentación alcohólica se supervisa, interpretando datos como la temperatura, densidad, evolución de la levadura, entre otros, implantando medidas correctoras ante ralentizaciones o paradas fermentativas y estableciendo la orden de trabajo (trasiego, crianza sobre lías, trasiego a bodega, entre otros) al final de la fermentación alcohólica, en función de los parámetros de calidad medidos (acidez volátil, azúcares residuales, entre otros).

- IC4.3** Las técnicas de maceración y fermentación en tintos se establecen, adecuándolos a las variedades y tipos de vinificación programada, atendiendo a los objetivos previstos de calidad del producto.
 - IC4.4** Las labores de prensado en tintos se organizan, controlando los parámetros de presión y tiempos de prensado, extrayendo el líquido alcohólico y estableciendo el destino del bagazo obtenido.
 - IC4.5** La fermentación maloláctica se controla, incorporando y verificando la evolución de la población de bacterias y de los ácidos málico y láctico, ajustándose a lo establecido en el procedimiento de producción en cuanto a temperatura, nutrientes, acidez volátil, entre otros.
 - IC4.6** Las prácticas y productos enológicos empleados se supervisan, comprobando que cumplen la normativa aplicable en el sector vitivinícola.
 - IC4.7** Los procesos y tratamientos realizados, los rendimientos alcanzados, los productos empleados y los resultados de análisis obtenidos se registran en los Libros de Bodega, manteniendo la trazabilidad de los procesos.
- EC5** Programar las operaciones de crianza y envejecimiento del vino, supervisando que la ejecución de los procesos se ajusta a lo establecido en el plan APCC y el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene.
- IC5.1** La elección de los recipientes de crianza y envejecimiento se planifica, atendiendo a las exigencias del tipo de vino tales como, aroma, estructura y necesidades de oxígeno, comprobando el origen de la madera, el grado de tostado, entre otros.
 - IC5.2** El proceso de envejecimiento del vino se programa, indicando las técnicas y el tiempo, teniendo en cuenta la variedad de vino, la etapa del proceso de vinificación, entre otros.
 - IC5.3** Las condiciones ambientales durante la crianza se supervisan, controlando la temperatura, humedad e higiene de la instalación.
 - IC5.4** Los movimientos del vino entre recipientes de crianza (llenado, rellenados, trasiegos y vaciado) se controlan, asignando las tareas y supervisando el cumplimiento de los pasos del método empleado en bodega.
 - IC5.5** La crianza del vino se controla, organizando la toma de muestras y verificando los niveles de acidez volátil y de sulfuroso, comprobando que se ha producido la fermentación maloláctica, entre otros, y organizando las acciones correctoras.
 - IC5.6** El envejecimiento en botella se vigila, comprobando el almacenamiento del vino, analizando muestras y controlando las condiciones ambientales de la sala de crianza (temperatura, humedad, luz, entre otros).

IC5.7 El cumplimiento del Plan APPCC se controla, supervisando los registros y el Diario de Bodega.

EC6 Coordinar los tratamientos fisicoquímicos de conservación de los vinos, controlando los procesos de clarificado, filtrado, estabilizado, entre otros.

IC6.1 La conservación del vino en depósito se controla, analizando muestras y verificando los niveles de acidez volátil, organizando las tareas a realizar tales como ajuste de los niveles de sulfuroso, trasiegos, entre otros.

IC6.2 El tipo de clarificante y la dosis de trabajo se determina, efectuando ensayos y evaluando datos analíticos tales como polifenoles, prueba de pectina y glucanos, turbidez y perfil organoléptico, entre otros, en función del resultado que se desee obtener.

IC6.3 Los procesos de filtración se planifican, realizando pruebas, determinado los tipos de filtros a utilizar y el número de filtraciones, entre otros y supervisando los pasos especificados en las órdenes de trabajo.

IC6.4 Los procesos de estabilización se organizan, definiendo los productos enológicos y dosis a utilizar, tratamiento de frío a emplear, entre otros y efectuando pruebas de estabilidad (tartárica, proteica, materia colorante, entre otras).

IC6.5 Las mezclas de vino o "coupage" se programan, analizando las características fisicoquímicas y organolépticas, comprobando que cumplen los requisitos de la normativa aplicable (Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), entre otras).

IC6.6 La documentación de las tareas realizadas y los resultados obtenidos registrados en el Diario de Bodega y Plan APPCC se controlan, supervisando que esté completa.

EC7 Actuar en el lugar de trabajo y, en particular, durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos, según criterios de equidad, manteniendo una actitud proactiva respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales, adaptándose a nuevas situaciones laborales.

IC7.1 El trabajo en equipo se organiza, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.

IC7.2 Los problemas y la toma de decisiones individuales y grupales se resuelven, aplicando técnicas de resolución de conflictos, que garanticen la continuidad del trabajo en armonía.

IC7.3 La adaptación a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos se efectúa, manteniendo

una mentalidad abierta, mejorando las habilidades de resolución de problemas, entre otros.

IC7.4 Las obligaciones derivadas de las relaciones laborales se cumplen, ejerciendo sus derechos de acuerdo con lo establecido en la normativa laboral aplicable (convenios, regulación de productos, entre otros).

IC7.5 El itinerario profesional se gestiona, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

IC7.6 La igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral se respetan, asegurando el derecho a la igualdad y a no ser discriminados directa o indirectamente para el empleo o, una vez empleados, por razones de estado civil, edad dentro de los límites marcados por la legislación laboral, origen racial o étnico, condición social, religión o convicciones, ideas políticas, orientación sexual, identidad sexual, expresión de género, características sexuales, afiliación o no a un sindicato, por razón de lengua dentro del Estado español, discapacidad, así como por razón de sexo, incluido el trato desfavorable dispensado a mujeres u hombres por el ejercicio de los derechos de conciliación o corresponsabilidad de la vida familiar y laboral.

EC8 Aplicar medidas de calidad medioambiental y de sostenibilidad durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos, cumpliendo los procedimientos reflejados en el Plan APPCC, sistema de gestión ambiental y Plan de emergencias ambientales.

IC8.1 La política de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) se practica, colaborando en su aplicación.

IC8.2 La gestión de residuos se lleva a cabo, almacenándolos y manipulándolos sin poner en peligro la salud humana y sin utilizar procedimientos ni métodos que puedan perjudicar al medio ambiente y, en particular, sin crear riesgos para el agua, el aire o el suelo.

IC8.3 Los sistemas y procedimientos para el tratamiento y control de todo tipo de emisiones y residuos se aplican, atendiendo a la metodología de medición, su frecuencia y los procedimientos para evaluar las mediciones.

IC8.4 Los indicadores de ecoeficiencia para controlar emisiones atmosféricas, vertidos al agua, consumo de agua y generación de residuos se aplican, siguiendo las normas definidas en los procedimientos del sistema de gestión ambiental de la industria.

IC8.5 Las medidas de prevención, eliminación o reducción de riesgos ambientales (vertidos accidentales, rotura de depósitos de almacenamiento, fugas de instalaciones de refrigeración, derrames de sustancias químicas y combustibles, entre otros) se aplican, haciendo uso del Plan de emergencias ambientales.

EC9 Prevenir riesgos laborales, aplicando y cumpliendo las medidas de protección definidas en el entorno de trabajo y, en particular, durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos y efectuando propuestas para la mejora de los niveles de protección de la seguridad y la salud en la empresa.

IC9.1 Las zonas de paso, salidas y vías de circulación del lugar de trabajo y, en especial, las salidas y vías de circulación previstas para la evacuación en casos de emergencia se mantienen libres de obstáculos, permitiendo ser utilizadas sin dificultad.

IC9.2 Los medios de protección colectivos y Equipos de Protección Individual (EPI) se emplean, haciendo uso de ellos en las actividades asignadas con el fin de evitar o disminuir los riesgos de salud derivados del trabajo.

IC9.3 Las cuestiones que afecten a la seguridad y a la salud en el trabajo se notifican, efectuando propuestas a la persona responsable, así como a los órganos de participación y representación previstos, dirigidas a la mejora de los niveles de protección de la seguridad y la salud en la empresa.

IC9.4 La aplicación y cumplimiento de la normativa sobre prevención de riesgos laborales se comprueba, supervisando que las indicaciones de seguridad en el manejo de la maquinaria son visibles, registrando en el Plan APPCC los cambios y seguimientos efectuados en los procesos de bodega, entre otros.

EC10 Aplicar medidas higiénico-sanitarias en el entorno de trabajo y, en particular durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos, cumpliendo las medidas de aseo personal, contra la contaminación intencional o cruzada, controlando la puesta en práctica de los procedimientos descritos sobre higiene y seguridad alimentaria en el Plan APPCC, entre otros.

IC10.1 Las manos se lavan, usando agua caliente y jabón o desinfectante, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

IC10.2 Las situaciones en las que puede darse la posible contaminación cruzada por alérgenos se evitan, no llevando comida o bebida a las áreas donde los productos, los ingredientes o los envases primarios estén expuestos.

IC10.3 Las medidas contra la contaminación intencional se aplican, manteniendo las puertas de acceso a la planta y zonas de servicios cerradas, excepto en los momentos de tránsito, avisando a la persona responsable en caso de cambios en las materias primas, personas desconocidas no identificadas o recipientes sin precintar, entre otros.

IC10.4 Las buenas prácticas de higiene durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos se aplican, evitando arrastrar las bocas de las mangueras por el suelo o colgarlas

sin tapar en los soportes, barrer o levantar polvo en zonas con productos expuestos, colocar ingredientes en contacto con el suelo, paredes o techos, entre otros.

IC10.5 La calidad del agua se comprueba, verificando los niveles de cloro del dosificador y el PH.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área dedicada a la industria alimentaria, en lo relativo a bebidas, en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de cualquier tamaño, tanto por cuenta propia como ajena. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores productivos

Se ubica en el sector productivo de Industrias Alimentarias, en el subsector de Bebidas.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Encargados de bodega

Medios de producción

Recursos informáticos (equipos portátiles de transmisión de datos, paneles de control central, informatizados, soportes informáticos). Herramientas mecánicas, eléctricas y manuales (Medios de transportes, cajas y contenedores para el transporte de la uva, tolvas de recepción, básculas de pesaje, tomamuestras automático, mesas de selección, cintas transportadoras, tolvas, despalilladoras, estrujadoras, escurridores, bombas de transporte de vendimia, maceradores, prensas, depósitos de fermentación, depósitos isotermos, depósitos isobáricos, depósitos de desfangado, recipientes de madera para la crianza (barricas, tinajas, botas, entre otros), otros recipientes de vinificación-almacenamiento-crianza (ánforas, barricas, depósitos de hormigón, damajuanas), depósitos de almacenamiento, depósitos siempre llenos, congeladores de cuello, pupitre, girapalets, equipos para degüelle, evaporadores, concentradores, equipos de remontado, agitadores, equipos de microoxigenación, equipos de inertización, bombas, filtros, centrífugas, dosificadores, equipos de producción de frío, intercambiadores de calor, dispositivos de protección en equipos y máquinas, equipos de depuración y evacuación de residuos, equipos de limpieza y desinfección de instalaciones y de equipos, aparatos de determinación rápida de factores ambientales, sistema de aire comprimido. Materiales (documentación, instrumental para análisis, instalaciones de limpieza automática (CIP), instalaciones de limpieza manual, instrumental de toma de muestras, sondas de temperatura. Analizadores automáticos

de determinación rápida de parámetros de calidad, equipos de medida y control: termómetro, aerómetro, refractómetro, entre otros, equipos de valoración y destilación).

Información utilizada o generada

Normativa aplicable general (Normativa aplicable en materia de propiedad intelectual y/o industrial, normativa aplicable en bienestar animal, entre otras). Normativa laboral aplicable en materias, entre otras, de desconexión digital, convenios colectivos, planes de igualdad. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental (Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), Plan de emergencias ambientales, prevención y gestión de residuos, fichas de gestión medioambiental, entre otras). Normativa aplicable sobre calidad (Plan de control de calidad, documentos normativos UNE, normas ISO, materiales, reglamentos, entre otras). Documentos específicos vinculados a la competencia descrita (fichas de seguridad de productos utilizados, manuales y procedimientos de fabricación, Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), registro de datos, partes de trabajo, especificaciones técnicas, protocolos, procesos de trazabilidad, manuales de utilización de equipos, especificaciones de materias primas y productos, resultados de producción y de pruebas de calidad, manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo e incidencias, manuales de especificaciones de calidad, de normas de seguridad y medio ambiente, manuales de mantenimiento básico, manual de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, entre otros).