



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2861\_3: Controlar los procesos de vinificación, estabilización y crianza de 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 “ECP2861\_3: Controlar los procesos de vinificación, estabilización y crianza de 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.

| <b>1: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 1.1: Revisar la instalación, comprobando la limpieza, el estado de mantenimiento, entre otros.                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2: Comprobar la maquinaria y equipos auxiliares, verificando su calibrado y funcionamiento, aplicando los test de integridad en filtros, entre otros.                                                            | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3: Supervisar la limpieza de los recipientes vinarios, organizando las labores de desinfección, el personal, los productos, entre otros.                                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.4: Supervisar la estanqueidad de los depósitos y recipientes, verificando la no existencia fugas, organizando y controlando las pruebas de estanqueidad.                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.5: Supervisar las condiciones de temperatura y humedad de la sala de maduración, verificando que cumplen las condiciones establecidas en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.6: Supervisar los productos enológicos, verificando las existencias, su estado de conservación, entre otros.                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.7: Gestionar las reparaciones de equipos y maquinaria, comprando la existencia de recambios, contactando con el servicio técnico, entre otros.                                                                   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>1: 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.</b>     | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                        | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 1.8: Revisar el Plan APPCC, comprobando el registro de las tareas de mantenimiento efectuadas, incidencias, medidas adoptadas, entre otros.                                                                            | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.9: Supervisar la gestión de residuos, 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. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>2: 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.</b>                                                                             | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 2.1: Establecer la toma de muestras de las variedades de uva y parcelas, definiendo un procedimiento que asegure su representatividad.                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2: Calcular los indicadores de maduración industrial, 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.                                                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3: Realizar la cata de uva, tomando muestras según procedimiento de bodega, realizando el análisis sensorial y registrando los indicadores medidos.                                                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4: Establecer los valores deseables de los indicadores de maduración, midiendo e interpretando los resultados de estos y comparando con los obtenidos en años anteriores.                                                                                                                                                | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5: Planificar la vendimia, 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. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>3: 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.</b>                                                                                                   | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 3.1: Controlar la descarga de la vendimia, 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.                                                       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2: Aplicar los diagramas de flujo de vinificación, modificándolos en su caso, registrando las operaciones en el Diario de Bodega y cumpliendo con la normativa aplicable en cuanto a prácticas enológicas permitidas.                                                                                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3: Seleccionar los equipos para el tratamiento de la uva y el mosto (descarga, despalillado, bombeo, prensado, entre otros), regulándolos y comprobando su eficacia, atendiendo a las características de la materia prima y del producto final a obtener.                                             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4: Establecer las condiciones de las operaciones prefermentativas de extracción de mostos, tales como: estrujado, escurrido y prensado, atendiendo a la calidad y al rendimiento del producto a obtener.                                                                                              | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5: Seleccionar los productos auxiliares y enológicos, tales como, sulfitos, productos de clarificado y agentes de corrección, comprobando las fichas técnicas, asegurando las dosis mínimas requeridas y cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas.         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.6: Macerar los hollejos, 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.                                                                                               | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.7: Desfangar el mosto, 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). | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.8: Establecer las medidas correctoras ante desviaciones o carencias de calidad en los mostos, analizando los parámetros tales como, acidez, grado, nutrientes, entre otros, organizando las técnicas de corrección y verificando su eficacia.                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>4: Supervisar el programa de control de las fermentaciones, verificando los productos y prácticas enológicas y atendiendo al tipo y calidad de vino a producir.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 4.1: Actualizar las técnicas de vinificación, realizando ensayos y analizando los resultados e incorporándolas al proceso productivo, dado el caso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2: Supervisar el seguimiento de la fermentación alcohólica, 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). | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.3: Establecer las técnicas de maceración y fermentación en tintos, adecuándolos a las variedades y tipos de vinificación programada, atendiendo a los objetivos previstos de calidad del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.4: Organizar las labores de prensado en tintos, controlando los parámetros de presión y tiempos de prensado, extrayendo el líquido alcohólico y estableciendo el destino del bagazo obtenido.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.5: Controlar la fermentación maloláctica, 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.                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.6: Supervisar las prácticas y productos enológicos empleados, comprobando que cumplen la normativa aplicable en el sector vitivinícola.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.7: Registrar los procesos y tratamientos realizados, los rendimientos alcanzados, los productos empleados y los resultados de análisis obtenidos en los Libros de Bodega, manteniendo la trazabilidad de los procesos.                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>5: 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.</b>                            | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 5.1: Planificar la elección de los recipientes de crianza y envejecimiento, 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. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2: Programar el proceso de envejecimiento del vino, indicando las técnicas y el tiempo, teniendo en cuenta la variedad de vino, la etapa del proceso de vinificación, entre otros.                                                                   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.3: Supervisar las condiciones ambientales durante la crianza, controlando la temperatura, humedad e higiene de la instalación.                                                                                                                       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.4: Controlar los movimientos del vino entre recipientes de crianza (llenado, rellenados, trasiegos y vaciado), asignando las tareas y supervisando el cumplimiento de los pasos del método empleado en bodega.                                       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.5: Controlar la crianza del vino, 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.      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.6: Vigilar el envejecimiento en botella, comprobando el almacenamiento del vino, analizando muestras y controlando las condiciones ambientales de la sala de crianza (temperatura, humedad, luz, entre otros).                                       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.7: Controlar el cumplimiento del Plan APPCC, supervisando los registros y el Diario de Bodega.                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>6: Coordinar los tratamientos fisicoquímicos de conservación de los vinos, controlando los procesos de clarificado, filtrado, estabilizado, entre otros.</b>                                                                | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 6.1: Controlar la conservación del vino en depósito, 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. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>6: Coordinar los tratamientos fisicoquímicos de conservación de los vinos, controlando los procesos de clarificado, filtrado, estabilizado, entre otros.</b>                                                                                                                | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 6.2: Determinar el tipo de clarificante y la dosis de trabajo, 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.              | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.3: Planificar los procesos de filtración, 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.                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.4: Organizar los procesos de estabilización, 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).                                   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.5: Programar las mezclas de vino o "coupage", 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). | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.6: Controlar la documentación de las tareas realizadas y los resultados obtenidos registrados en el Diario de Bodega y Plan APPCC, supervisando que esté completa.                                                                                                           | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>7: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 7.1: Organizar el trabajo en equipo, 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.                                              | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2: Resolver los problemas y la toma de decisiones individuales y grupales, aplicando técnicas de resolución de conflictos, que garanticen la continuidad del trabajo en armonía.                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>7: 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.</b>                                                                                                                                                            | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 7.3: Realizar la adaptación a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, manteniendo una mentalidad abierta, mejorando las habilidades de resolución de problemas, entre otros.                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.4: Cumplir las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, ejerciendo sus derechos de acuerdo con lo establecido en la normativa laboral aplicable (convenios, regulación de productos, entre otros).                                                                                                                                                                                                                                                                | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.5: Gestionar el itinerario profesional se gestiona, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.6: Respetar la igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral, asegurando el derecho a la igualdad y a la no discriminación, por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social, así como cumpliendo las medidas y adoptando códigos de conducta que aseguren la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>8: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 8.1: Practicar la política de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), colaborando en su aplicación.                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.2: Llevar a cabo la gestión de residuos, 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.       | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.3: Aplicar los sistemas y procedimientos para el tratamiento y control de todo tipo de emisiones y residuos, atendiendo a la metodología de medición, su frecuencia y los procedimientos para evaluar las mediciones.                                                      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>8: 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.</b>                                   | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                          |                          |                          |
| 8.4: Aplicar los indicadores de ecoeficiencia para controlar emisiones atmosféricas, vertidos al agua, consumo de agua y generación de residuos, siguiendo las normas definidas en los procedimientos del sistema de gestión ambiental de la industria.                                                        | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.5: Aplicar 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), haciendo uso del Plan de emergencias ambientales. | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>9: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 9.1: Mantener 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 libres de obstáculos, permitiendo ser utilizadas sin dificultad.                                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.2: Emplear los medios de protección colectivos y Equipos de Protección Individual (EPI), haciendo uso de ellos en las actividades asignadas con el fin de evitar o disminuir los riesgos de salud derivados del trabajo.                                                                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.3: Notificar las cuestiones que afecten a la seguridad y a la salud en el trabajo, 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.                              | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.4: Comprobar la aplicación y cumplimiento de la normativa sobre seguridad y prevención de riesgos laborales, 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.               | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>9: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1                             | 2 | 3 | 4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |   |   |   |

| <b>10: 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.</b> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| 10.1: Lavar las manos, 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.                                                                                                                              | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.2: Evitar las situaciones en las que puede darse la posible contaminación cruzada por alérgenos, no llevando comida o bebida a las áreas donde los productos, los ingredientes o los envases primarios estén expuestos.                                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.3: Aplicar las medidas contra la contaminación intencional, 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.                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.4: Aplicar buenas prácticas de higiene durante el control de la vinificación, estabilización y crianza de vinos, 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.                                      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.5: Comprobar la calidad del agua, verificando los niveles de cloro del dosificador y el PH.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |