

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b> | <b>Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación</b> |
| <b>Nivel</b>                 | 3   |
| <b>Código</b>                | UC0037_3  |

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Controlar la producción vitícola para incidir en la calidad del vino, verificando el porta injerto y los sistemas de poda, entre otros.**
- CR 1.1 La adaptación de la plantación al suelo se verifica, mediante los análisis edafológicos correspondientes, características del portainjertos y la zona de cultivo.
- CR 1.2 Los porta injertos se seleccionan según el tipo de vino a obtener en función del suelo, la climatología de la zona y variedades de uva.
- CR 1.3 Los sistemas de poda y conducción se establecen en función de las zonas y las variedades de uva.
- CR 1.4 Las técnicas de mantenimiento del suelo y las de fertilización se determinan en función de la calidad del vino a obtener y de la variedad de uva, cumpliendo la normativa aplicable medioambiental.
- CR 1.5 El tipo de viñedo se determina en función del marco de plantación, forma de viñedo, tal como: espaldera, emparrado, entre otros, de acuerdo con las características de la plantación, enfocándolo hacia la producción integrada.
- CR 1.6 Los tratamientos fitosanitarios se eligen en función de las características de la patología a corregir, cumpliendo normativa aplicable sobre uso y aplicación de productos fitosanitarios.
- RP 2: Controlar la etapa de maduración de la uva, estableciendo los criterios que definen su potencial enológico, para incidir en la calidad del vino.**
- CR 2.1 Los distintos factores que influyen en la maduración del racimo se controlan, optimizando las características de la vendimia y del vino.
- CR 2.2 La toma de muestras de las diferentes variedades de uva y parcelas se realiza, mediante el procedimiento establecido que asegure su representatividad.
- CR 2.3 Los controles de madurez se anotan y comparan con los obtenidos en años anteriores.
- CR 2.4 Los equipos de medida del control de madurez de los racimos (báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros), se verifican y calibran, de forma que el análisis de la muestra se ejecutan, según los protocolos establecidos.
- CR 2.5 Las catas de uva se realizan para programar los procesos de vinificación, determinando el potencial enológico de la uva y el momento óptimo de vendimia.
- CR 2.6 La vendimia y el transporte de racimos a la bodega se planifican a fin de preservar su integridad.
- RP 3: Coordinar las operaciones de tratamientos mecánicos de la vendimia y obtención de mosto según especificaciones establecidas, para que incida en la calidad del vino.**
- CR 3.1 La descarga y selección de la vendimia se controla, comprobando su conformidad con los procedimientos establecidos.
- CR 3.2 Los tratamientos mecánicos de la uva (despalillado, estrujado, prensado), se regulan, comprobando el funcionamiento y eficacia de la maquinaria, adaptándola a las características de la materia prima.
- CR 3.3 Los diagramas de flujo de vinificación se aplican, o modifican en su caso, anotando los registros y creando los gráficos correspondientes.
- CR 3.4 Las técnicas de obtención de mostos, tales como: estrujado, escurrido y prensado, entre otras se establecen, considerando la calidad y rendimiento del producto a obtener.
- CR 3.5 Las medidas correctoras de posibles desviaciones o carencias de calidad en los mostos, se realizan según el manual de procedimiento.
- RP 4: Controlar el proceso de fermentación alcohólica para obtener un determinado tipo de vino con la calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas.**
- CR 4.1 Las técnicas de vinificación se actualizan, utilizando nuevas tecnologías y obteniendo las conclusiones oportunas.
- CR 4.2 Los sistemas de maceración-fermentación, se establecen para cada una de las variedades y según los objetivos previstos.
- CR 4.3 La maceración-fermentación en la fermentación en tinto se controla, mediante un seguimiento de temperatura y evolución de la levadura, entre otros, según en lo establecido en los procedimientos de producción, mediante la aplicación de tecnología y métodos, que permitan la obtención de la calidad en el producto.
- CR 4.4 El seguimiento de la fermentación alcohólica se lleva a cabo, mediante controles de temperatura y evolución de la levadura, entre otros, según en lo establecido en los procedimientos de producción.

CR 4.5 La fermentación maloláctica se controla en el momento requerido, verificando la evolución de las bacterias malolácticas y evolución de los ácidos málico y láctico, ajustándose a lo establecido en el procedimiento de producción.

CR 4.6 Las prácticas enológicas y utilización de productos se efectúan, cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas, según normativa aplicable.

## **Contexto profesional**

### **Medios de producción**

Viñedo. Cámaras de presión. Instrumental de laboratorio. Espectrofotómetro. Estación meteorológica. Instalación de riego. Vendimiadoras mecanizadas. Mesas de selección, tolvas, estrujadoras, bombas de transporte, depósitos maceración-fermentación, prensas. Microoxigenadores. Equipos de regulación térmica.

### **Productos y resultados**

Control de la producción vitícola. Control del índice de madurez de la uva. Coordinación en la obtención de mostos. Control de la fermentación alcohólica. Control de técnicas de vinificación.

### **Información utilizada o generada**

Datos de climatología local. Estados fenológicos de años anteriores. Previsión de cosecha. Informes sobre técnicas de cultivo. Manuales de viticultura. Vademécum de productos fitosanitarios. Normativa vitivinícola aplicable. Manuales sobre utilización de maquinaria y equipos. Informes sobre materias primas. Manuales de productos enológicos. Manuales sobre procedimientos de vinificación. Registros de tratamientos realizados. Resultados de control de madurez. Registros analíticos sobre diferentes variedades. Registro de correcciones. Registro de control de fermentación. Registro de trasiegos. Registro de embotellado.