

UNIDAD DE COMPETENCIA	Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola
Nivel	3
Código	UC0040_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Comprobar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega en instalaciones vitivinícolas, para su funcionamiento, según los requerimientos de producción y el plan de mantenimiento de la empresa.

CR 1.1 Las instalaciones y los equipos de recepción de uva, se comprueban y calibran según las especificaciones establecidas.

CR 1.2 El estado sanitario y el funcionamiento de medios de transporte de uvas y mostos se supervisan con antelación, de cara a la recolección, procediendo a su limpieza.

CR 1.3 Los equipos de regulación térmica se comprueban, poniéndolos a punto según los requerimientos establecidos.

CR 1.4 Los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos se verifican, interviniendo en caso de posibles incidencias según el plan de mantenimiento de la empresa.

CR 1.5 La línea de envasado se pone a punto antes y después de cada operación de envasado, efectuando la limpieza y desinfección con equipos manuales o automáticos, según instrucciones.

CR 1.6 La reparación de los equipos, recipientes y línea de envasado se programa, comprobando su funcionamiento y ajustándose al plan de mantenimiento de la empresa.

RP 2: Verificar el acondicionamiento de recipientes vinarios y de locales, para garantizar el buen desarrollo de los procesos, en instalaciones vitivinícolas.

CR 2.1 Los depósitos de fermentación y almacenamiento se limpian, siempre después de su utilización.

CR 2.2 La estanqueidad de todos los depósitos y recipientes, se comprueba antes de su utilización, para evitar pérdidas y alteraciones del vino.

CR 2.3 La limpieza y conservación interna y externa de los recipientes de madera se comprueba, procediendo a su higienización, según los requerimientos exigidos.

CR 2.4 Las condiciones de temperatura y humedad se comprueban y se corrigen, en los locales de elaboración y crianza para una perfecta conservación y evolución de los vinos.

CR 2.5 Los materiales auxiliares (productos enológicos, cajas y envases entre otros), se almacenan en condiciones que eviten su deterioro.

RP 3: Comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable, en materia de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos, para garantizar la calidad de los vinos.

CR 3.1 La aplicación de normas de higiene personal y de los medios de producción, se comprueba, en todo momento durante el proceso de elaboración de los vinos.

CR 3.2 La limpieza de las superficies de trabajo de los locales se inspecciona, comprobando que se efectúa de forma que cumpla con los niveles de calidad requeridos.

CR 3.3 Los sistemas de limpieza en la manipulación de mostos y vinos por parte de los operarios de la bodega, se comprueba que se utilizan antes, durante y después de su transporte.

CR 3.4 El llenado de los recipientes vinarios se efectúa, comprobando antes, la limpieza y ausencia de malos olores.

CR 3.5 El estado de limpieza y conservación de los medios filtrantes se comprueba, aplicando los test de integridad en filtros y procediendo a su cambio o reparación, antes del inicio de su uso y en caso de pausas largas entre distintos envasados.

CR 3.6 La aplicación y cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad se comprueba, durante todo el proceso de elaboración de vinos.

Contexto profesional

Medios de producción

Depósitos fermentación y almacenamiento. Gas inerte. Filtros. Centrifuga. Intercambiadores. Equipos de regulación térmica. Depósitos isoterms. Barricas. Cubas de madera. Botelleros. Naves de crianza. Naves de envejecimiento. Equipos de limpieza. Sistemas automáticos de limpieza CIP. Productos de limpieza. Equipos de seguridad.

Productos y resultados

Comprobación del cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega en instalaciones vitivinícolas. Comprobación del acondicionamiento de recipientes vinarios y de locales. Comprobación del cumplimiento de la normativa aplicable, en materia de higiene y seguridad.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento. Señalizaciones. Normativa técnico-sanitaria. Normativa aplicable de planes de seguridad y emergencia. Partes de trabajo. Partes de incidencias.