

UNIDAD DE COMPETENCIA	Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega
Nivel	2
Código	UC0548_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Preparar las materias primas para iniciar el proceso de elaboración de vinos y sidras, siguiendo las pautas establecidas en el manual de procedimiento y en las instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

CR 1.1 Las materias primas (uvas, manzanas) se seleccionan antes de su entrada en bodega, comprobando su estado de madurez, las condiciones de sanidad e higiene.

CR 1.2 La toma de muestras y los ensayos inmediatos de graduación glucométrica o graduación Beaumé (°Bé), se realizan, siguiendo las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos.

CR 1.3 Las condiciones de transporte y de descarga de la vendimia a la tolva de recepción se controlan, verificando las condiciones higiénicas, avisando al superior inmediato, ante la existencia de posibles anomalías.

CR 1.4 Las materias primas una vez descargadas, se despalillan en la tolva sinfín, verificando la separación de restos vegetales, granos alterados y otros elementos para su eliminación, corrigiendo ante posibles desviaciones.

CR 1.5 Las características de las materias primas entrantes se contrastan con los requerimientos de calidad, registrando sus datos.

CR 1.6 Los tratamientos de la vendimia (sulfitado, enzimado) se realizan según las especificaciones de cada elaboración cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

CR 1.7 El flujo de materias primas en la tolva de recepción se comprueba si cubre la alimentación de la línea de producción, procediendo a su corrección o notificación al superior inmediato.

CR 1.8 La evacuación de los elementos eliminados y residuos se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados, depositándose en los sitios para cada uno de ellos.

RP 2: Preparar las máquinas, los equipos y los medios auxiliares para la elaboración de vinos y sidras fermentados, según los manuales de procedimiento y las instrucciones de utilización, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

CR 2.1 Los equipos de control térmico de la fermentación en vinos y sidras, como grupo de frío, intercambiadores, electroválvulas, entre otros y los de depuración de mostos y vinos, filtros, centrifugas, entre otros, se preparan según el programa de producción y las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.

CR 2.2 Los equipos de elaboración de productos fermentados, selección-lavado, bombeo-transporte (bombas de trasiego, mangueras alimentarias, entre otros), despalillado-estrujado, selección-lavado y prensado, entre otros, se preparan en función de las características de las materias primas y del producto a obtener, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.

CR 2.3 Los valores de los parámetros (temperatura, tiempos, dosis) se introducen en los equipos automáticos de la bodega, de acuerdo con el tipo de operación a efectuar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.

CR 2.4 Los cambios de utillaje en la fermentación se realizan, según el programa de producción y las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.

CR 2.5 Las operaciones de parada y arranque de los equipos de elaboración de productos fermentados se efectúan de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo.

CR 2.6 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel se realizan en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización, detectando posibles anomalías, valorándolas y procediendo a su corrección o aviso.

RP 3: Realizar la limpieza "in situ" de instalaciones de elaboración de vinos y sidras, mediante operaciones manuales o módulos de limpieza automáticos, para garantizar la producción cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

CR 3.1 Las señales reglamentarias se ubican, acotando el área de limpieza, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.

CR 3.2 Las operaciones de limpieza manual de las superficies, los depósitos, las barricas y otros elementos, se comprueban o ejecutan, utilizando productos y en condiciones fijadas y con los medios estipulados según el plan de limpieza y mantenimiento de la empresa.

CR 3.3 La limpieza de los equipos de producción, sistemas de transporte y de otros auxiliares se comprueba al inicio y término de cada jornada, turno o lote, siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones.

CR 3.4 El nivel de desinfección y esterilización alcanzado, se contrasta con el exigido por las especificaciones e instrucciones de trabajo, dejando los equipos y las máquinas de producción en condiciones operativas después de su limpieza.

CR 3.5 Los productos y materiales de limpieza y desinfección se almacenan en los lugares determinados para su depósito, evitando riesgos y confusiones.

Contexto profesional

Medios de producción

Silos, tanques, depósitos, contenedores. Equipos de transporte de vendimias y materias primas. Mesas de selección. Equipos de transporte de fluidos. Lavadoras. Despalilladoras-estrujadoras. Trituradoras. Tanques de escurrido. Escurridores-desvinadores. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad: densímetro, refractómetro, pH-metro. Equipos portátiles de transmisión de datos. Dispositivos de protección en equipos y máquinas. Equipos de limpieza y desinfección de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos.

Productos y resultados

Materias primas (Uva, manzana y otras frutas), preparadas. Máquinas, equipos y medios auxiliares, preparados. Sulfitado y enzimado de la vendimia, controlado. Azúcares, controlados. Materias primas despalilladas. Equipos e instalaciones de producción, preparados.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Normativa aplicable reguladora de la profesión. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y de seguridad alimentaria. Normativa aplicable de diámetros de tuberías y mangueras alimentarias.