



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES.

Código: INA174_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales”

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 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales”.

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: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



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.

<i>1: Organizar el puesto de trabajo para efectuar vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), cumpliendo la normativa aplicable.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre los productos y la planificación de las vinificaciones especiales, según lo previsto en las fichas técnicas de producción, para los vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Acondicionar el puesto de trabajo, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones (lagar, zona de depósitos de fermentación) y de la maquinaria (depósitos, tolvas homogeneizadoras, tanques de cristalización, mantequeras, instalaciones de cultivo de fermentos, entre otros) se mantengan de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Seleccionar los distintos tipos de vinos, aditivos, utilizados a partir de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Preparar los equipos de estrujado, maceración-sangrado, de escurrido estático y mecánico, prensado, desfangado-clarificado, entre otros, comprobando que reúnen las condiciones establecidas en el manual de procedimiento, en función de las características de la materia prima y del producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Regular los elementos de control (paneles de control y otros), cargando el programa requerido, utilizando la ficha técnica de producción, siguiendo los procedimientos de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Organizar el puesto de trabajo para efectuar vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Preparar los depósitos y equipos auxiliares utilizados en vinificaciones especiales, comprobando que reúnen las condiciones de limpieza, de capacidad y de tipo de material, entre otros, según las materias primas (vinos, jarabes, alcoholes, entre otros) y las condiciones de operación, siguiendo las pautas marcadas en los manuales específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Efectuar la limpieza, aplicando por métodos manuales o automáticos (equipos CIP) los programas de limpieza y desinfección establecidos, en las instalaciones, teniendo en cuenta los puntos críticos del proceso y sus causas, siguiendo las instrucciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas, los equipos y las herramientas utilizadas en vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), para evitar paradas bruscas en la maquinaria, cumpliendo con el plan de funcionamiento y la normativa aplicable, para asegurar su funcionamiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos, las máquinas y los instrumentos auxiliares utilizados en los procedimientos de obtención de vinificaciones especiales, teniendo en cuenta las variables (velocidad, temperatura, presión y otros) y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar los reglajes y cambios sencillos de elementos intercambiables, según el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Corregir las posibles anomalías simples en los equipos utilizados en vinificaciones especiales (prensas, equipos de frío y equipos de filtración, entre otros), actuando según las instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Cumplimentar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado, informando de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Efectuar las operaciones de segunda fermentación y adición de carbónico, respectivamente para la obtención de vinos espumosos, de vinos de aguja y gasificados, con la calidad requerida según especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar las mezclas de vino base, requeridas en la elaboración de vinos espumosos, comprobando a través de determinaciones analíticas químicas la desviación con respecto a los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar la composición del licor de tiraje (coupage de vino de base, levaduras y azúcar) y de expedición (azúcar y productos que confieren las características gustativas especiales), por medio de determinaciones analíticas químicas, asegurando la proporción y homogenización requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Efectuar la dosificación de ingredientes del licor de expedición, en la segunda fermentación de los vinos espumosos, según las especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Controlar los parámetros de temperatura, presión y solubilidad, durante la segunda fermentación tanto en botella como en grandes envases y en la obtención de vinos de aguja y gasificados, utilizando los instrumentos de medida y control, reajustando las condiciones ambientales según las especificaciones técnicas, asegurando una disolución homogénea de gas carbónico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar la evolución de las levaduras durante la segunda fermentación, tanto en botella como en grandes envases, verificando el sedimento en el cuello de la botella y removiendo las botellas a mano o de forma mecánica para garantizar el sedimento de levaduras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Efectuar la separación de sedimentos (lías, posos) en la segunda fermentación de los vinos espumosos, dependiendo de si se trata de elaboración en grandes envases o en botella, a través del degüelle, según las instrucciones del procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Acondicionar el licor de expedición de forma que no aumente el grado alcohólico volumétrico requerido, asegurando la cantidad de los componentes, según el tipo de vino espumoso a obtener, seco o dulce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Efectuar las operaciones de mezcla de vino base con ingredientes de distinta naturaleza para la obtención de aperitivos y derivados vínicos, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Adicionar las sustancias requeridas en el proceso de elaboración de aperitivos y derivados vínicos al vino base (sustancias vegetales inocuas, amargas o estimulantes, extractos o aromas), según las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Obtener los productos aromatizados, mediante la mezcla del vino de base con mostos y alcohol vínico, comprobando las proporciones marcadas por la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Obtener los productos aromatizados, tales como el vermut, comprobando la adición por hervido o cocción de sustancias vegetales amargas o extractos, según las proporciones marcadas por la normativa específica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Obtener los aperitivos y derivados vínicos, mediante procesos de mezclado y de homogenización, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Efectuar los procesos de estabilizado en la elaboración de aperitivos y derivados vínicos, comprobando las dosis de sulfuroso y/o ascórbico, las clarificaciones y las filtraciones, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Efectuar las operaciones de control de parámetros físico-químicos y mezcla de ingredientes para la obtención de vinos dulces, vinos licorosos y mistelas, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Obtener los vinos dulces, licorosos, asegurando el cumplimiento de las características del vino base (alcohol, azúcar), según las especificaciones requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Controlar los parámetros de temperatura, presión y tiempo con los instrumentos de medida y control, a través de diagramas tiempo-temperatura del vino, efectuando la parada de la fermentación, según los requerimientos del grado alcohólico a alcanzar y los restos de azúcares sin fermentar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Efectuar las operaciones de control de parámetros físico-químicos y mezcla de ingredientes para la obtención de vinos dulces, vinos licorosos y mistelas, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Comprobar la cantidad de gramos por litro de azúcar del producto final, en el proceso de paralización de la fermentación, en función del vino dulce a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Calcular las proporciones a agregar de los distintos compuestos (alcohol, mosto concentrado), según las características del producto especificado en la elaboración de mistelas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Realizar los análisis sensoriales, según el protocolo establecido para los vinos dulces, licorosos y mistelas, comprobando que cumplen las características requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Efectuar la toma de muestra según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y características requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Comprobar las determinaciones analíticas de grado alcohólico, gramos por litro de glucosa/fructosa sin fermentar, según las especificaciones requeridas para los vinos dulces, vinos licorosos y mistelas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Clasificar los distintos tipos de vinos para destinarlos al tipo de crianza, química o biológica, según características determinadas por especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Efectuar la clasificación de los vinos, en función de las características organolépticas y graduación alcohólica, de forma que los vinos pálidos y ligeros con menos graduación alcohólica son destinados como vinos generosos, finos o manzanilla (dependiendo de la zona geográfica), mientras los que tienen más cuerpo, con más graduación alcohólica como olorosos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Encabezar los vinos clasificados con aguardiente de vino hasta alcanzar una graduación alcohólica requerida, en cada uno de ellos, determinando el tipo de crianza de cada caldo (biológica y química, respectivamente), en base a sus características organolépticas finales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6: Clasificar los distintos tipos de vinos para destinarlos al tipo de crianza, química o biológica, según características determinadas por especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Obtener los vinos finos o manzanillas, mediante crianza biológica, en bota o barrica, controlando el reajuste de parámetros físicos, (humedad, temperatura, ventilación, entre otros), según especificaciones técnicas, los cuales favorecen el desarrollo del velo de levaduras (levaduras en flor), comunicando aromas y sabores específicos (sabor a madera, y otros), originando lo conocido como "madre del vino", al proliferar y desaparecer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Obtener los vinos olorosos, mediante la crianza química, también en bota o barrica, controlando el proceso físico-químico, oxidativo de la madera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Obtener los vinos amontillados, mediante crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), al aumentar la graduación alcohólica del vino criado bajo "flor", por encima del umbral tolerado por las levaduras en "flor", bien por encabezado del vino o por alteración de factores ambientales, temperatura o humedad, desapareciendo el velo y el vino entra en crianza oxidativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Llenar los recipientes manual y/o automáticamente, según el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras, a lo largo del proceso de crianza y extrayendo periódicamente porcentaje del contenido de cada una de las "botas" o barricas para rellenar otras, de forma que la superior se rellena con vino nuevo, disponiéndose estas en tres alturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Control la fermentación acética para obtener vinagre con la calidad establecida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Comprobar que el estado del vino base es el requerido, según las necesidades del producto a conseguir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Controlar los niveles de ácido acético y de bacterias acéticas, durante la fermentación acética de los líquidos alcohólicos (vinos sidra u otros), según los requerimientos establecidos en el proceso productivo de obtención de vinagre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Realizar los trasiegos requeridos, manual y/o automáticamente, garantizando la eliminación de sedimentos y asegurando la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



7: Control la fermentación acética para obtener vinagre con la calidad establecida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.4: Efectuar la toma de muestra según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y las características requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Realizar las determinaciones analíticas (nivel de ácido acético gramos/litro, acidez volátil, pH, estudios microbiológicos y niveles de antioxidante), según los protocolos establecidos, comprobando la composición del vinagre obtenido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6: Almacenar el vinagre en recipientes, comprobando que estos se ajustan en volumen, cantidad, temperatura y humedad a lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>