



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENOTECNIA

Código: INA016_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de
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 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 “UC0039_3 Coordinar y supervisar los métodos de 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: 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: Controlar los procesos de conservación, clarificación, y estabilización de vinos, mediante la aplicación de tratamientos fisicoquímicos para alcanzar la calidad requerida.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar las características de la zona de trabajo (limpieza, seguridad, residuos, entre otros), mediante la verificación de los programas de limpieza y desinfección, establecidos en el plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Controlar el proceso de conservación de los vinos (depósitos llenos y atmósfera inerte entre otros), mediante análisis fisicoquímicos (de turbidez, color, materia proteica), determinando los parámetros de calidad del vino, subsanando posibles anomalías ante posibles desviaciones detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ensayar las dosis de clarificantes con objeto de conseguir el nivel de clarificación requerida, mediante análisis de parámetros como la turbidez, la filtrabilidad y la estabilidad del vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Aplicar el sistema de filtración (filtración por tierras, por placas, tangencial), teniendo en cuenta el método de elaboración, el marco de comercialización y evitando, en el caso de existencia de carbónico, que se produzcan pérdidas del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Comprobar la estabilidad del vino (tartárica, proteica, materia colorante, metálica, entre otras), realizando las pruebas físico-químicas establecidas para cada caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Establecer los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada en cada tipo de vino, para alcanzar la estabilización requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar las características de las barricas (tipo de madera, capacidad, edad, tostado), de forma que el vino pueda adquirir los aromas requeridos durante la crianza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Controlar la crianza para cada tipo de vino, en función de la clarificación, (pudiéndose ser antes, durante o después de crianza), sin clarificación, fermentación maloláctica en barrica, tipo, número de trasiegos, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar el proceso de crianza (sistema de limpieza de barrica, nivel de sulfuroso, parámetros sensoriales), según pautas establecidas y garantizando que no aparezcan alteraciones en la evolución del vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Determinar las acciones correctoras del vino en situaciones de posible descontrol del proceso de crianza, analizando los parámetros físico-químicos, microbianos u organolépticos y ordenando las acciones que deben aplicarse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Coordinar el grupo de trabajo que interviene en el área de crianza, asignando tareas y responsabilidades de realización y control de las operaciones de proceso, optimizando los recursos humanos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza para conseguir vinos con la calidad requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Controlar los factores que intervienen en las etapas de producción de vinos espumosos a partir de un vino base (tiraje, segunda fermentación, maduración del vino en botella, degüelle y acabado, entre otras), mediante procedimientos establecidos en manuales enológicos y de bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Vigilar la crianza biológica de vinos generosos, mediante el seguimiento de las características de desarrollo del velo y su influencia sensorial, controlando los procedimientos a aplicar durante la misma (tiempo, temperatura, humedad, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las características fisicoquímicas de vinos dulces o licorosos (contenido en azúcar de los mostos y la proporción en que se adicionan a los distintos compuestos), así como los factores que intervienen en la crianza, aplicando las especificaciones técnicas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Controlar las condiciones y proporciones del vino base, extractos vegetales y otros productos, en la elaboración de vinos aromatizados, según la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>