

Industrias Alimentarias

377 (66) N.S.V

H/2460

Técnico en Elaboración de Vinos y otras Bebidas



DONATIVO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
BIBLIOTECA

26 JUN. 1997

ENTRADA



Grado Medio

Descripción

Este técnico está capacitado para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos y otras bebidas, manejando la maquinaria y equipos correspondientes en condiciones de higiene y seguridad.

Aptitudes

- Destreza manual.
- Agudeza visual.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.

Actitudes

- Método.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Concentración.
- Pulcritud.

H/ 2460





Competencias requeridas

- Interpretar el lenguaje y los símbolos y la información manejada en los procesos de elaboración de bebidas.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos de elaboración de bebidas.
- Almacenar materias primas y productos terminados en la industria de elaboración de bebidas.
- Realizar las operaciones del proceso de vinificación y otros similares.
- Producir la destilación y obtención de bebidas espirituosas.
- Efectuar las operaciones de elaboración de bebidas no alcohólicas.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de las bebidas para su expedición, distribución y comercialización.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria y en las situaciones de trabajo.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.



Puestos de trabajo que desempeña

- Elaborador de vinos.
- Elaborador de cavas.
- Elaborador de sidras.
- Cervecerero.
- Elaborador de licores.
- Destilador de alcoholes.
- Elaborador de bebidas no alcohólicas.
- Elaborador de bebidas carbónicas.
- Almacenero.
- Envasador.
- Bodeguero.

Actividades que realiza

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados, verificando los tipos y calidades de los mismos.
- Almacenar y conservar las mercancías efectuando los suministros internos, preparando los pedidos externos y controlando las existencias.
- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares para la elaboración de caldos fermentados, de destilería y licorería y de envasado y embalaje.
- Obtener los mostos para su posterior fermentación y controlar dichas fermentaciones.
- Aplicar los tratamientos físicos-químicos para estabilizar y conservar los caldos.
- Efectuar el acabado y la crianza de los caldos.
- Conducir las operaciones desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas/informatizadas.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso la verificación de la calidad del producto.
- Conducir la destilación, redestilación y rectificación de productos fermentados para separar aguardientes y alcoholes.
- Obtener aguardientes compuestos por añejamiento y por combinación de aguardientes simples y alcoholes.
- Realizar las operaciones de elaboración de licores y bebidas no alcohólicas.
- Controlar la línea de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.
- Realizar las operaciones de recogida y vertido de los residuos.

¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Equipos de transportes de vendimia y materias primas. Equipos de transportes de fluidos. Lavadoras. cepilladoras. Raspadoras. Despalilladoras-Estrujadoras. trituradoras. Tanques de escurridos. Prensas. Tanques de maceración. Calderas de cocción. Centrífugas. Filtros. Dosificadores. Tanques de fermeentación. Equipos de producción de frío. Barricas. Soportes para crianza. Gasificadores. instrumental de toma de muestras. Tolvas. Básculas. Almacenes. Termómetro. Alambiques. Tanques de mezclado. Equipos de preparación y formación de envases. Pequeños vehículos autopropulsados. Equipaje personal higiénico. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación.

Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Realizará su actividad fundamentalmente en los subsectores de elaboración de vinos, elaboración de sidras y otras bebidas fermentadas de frutas, fabricación de cerveza, destilación de alcohol y bebidas alcohólicas, producción de bebidas no alcohólicas. Desarrolla el trabajo principalmente de pie, en ambiente interior con iluminación natural y artificial, en atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como, trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

Plan de formación

Título: Técnico en Elaboración de Vinos y otras Bebidas.

Nivel académico: Grado Medio.

Duración: 1.400 Horas.

**Programa formativo
(Módulos profesionales):**

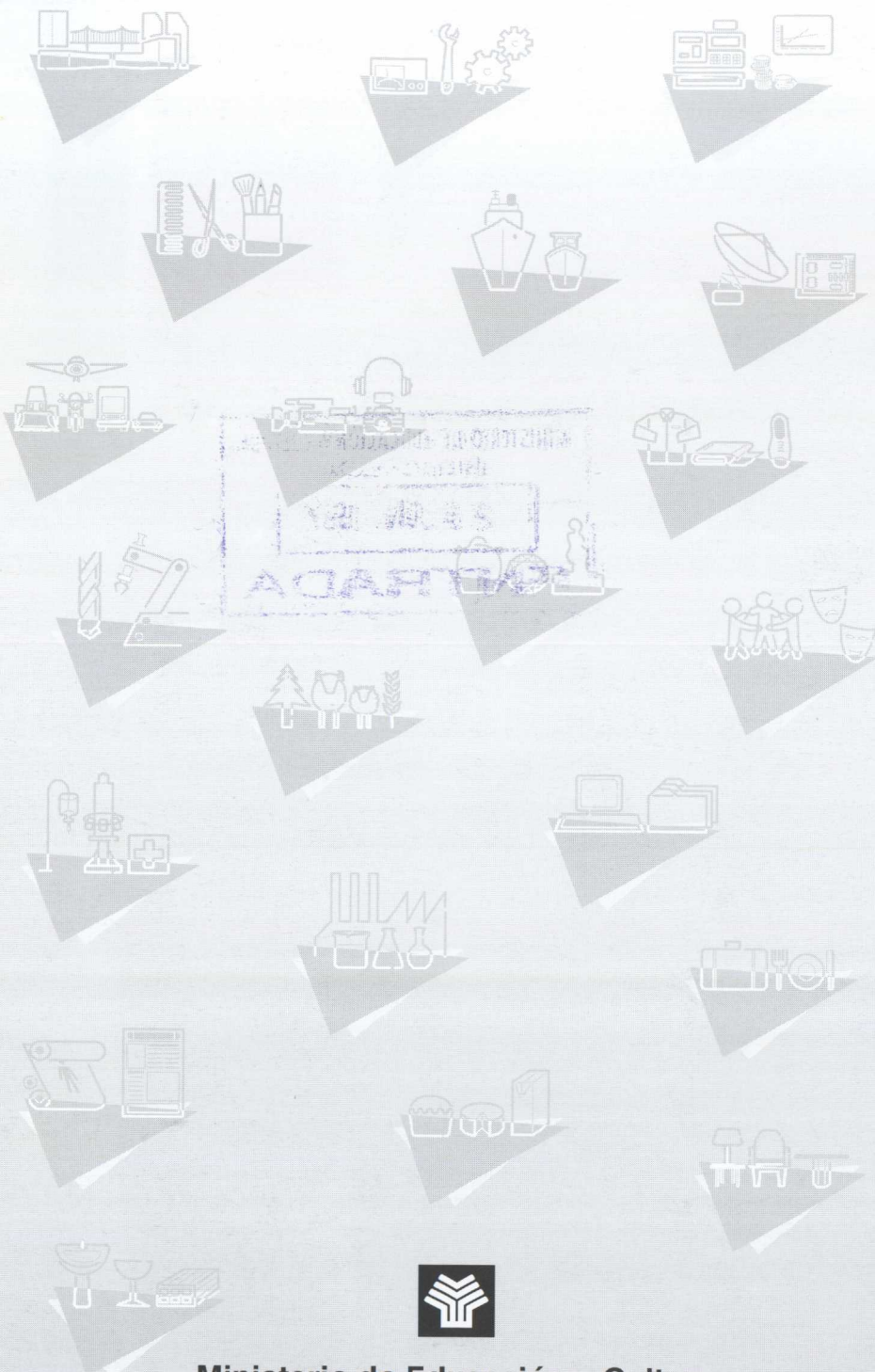
Operaciones y control de almacén. Operaciones de vinificación. Destilería/Licorería. Envasado y embalaje. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

Condiciones de acceso:

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.



ADAPTADA



Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Separata de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias
Edita: Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa

Getafe (Madrid)