

SECTOR VITIVINICOLA

MAPA FUNCIONAL

Enólogo

Propósito clave: Guiar el proceso de vinificación y de elaboración de subproductos cumpliendo los estándares de calidad para su certificación, los de seguridad en personas y equipos y de racionalización en el uso de los recursos.

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Planificar la cosecha para garantizar la cantidad y calidad esperadas de materia prima, según producto final.</p>	<p>1.1 Seleccionar uva de acuerdo a producto final considerando relación precio-calidad, programando oportunidad de cosecha según criterios organolépticos y análisis primarios.</p> <p>1.2 Organizar los recursos requeridos para la cosecha y el proceso de vinificación en términos de eficiencia.</p>
<p>2. Controlar las fases del proceso de vinificación, observando criterios técnicos y normas legales.</p>	<p>2.1 Controlar el procedimiento de recepción y molienda de uva preservando la calidad establecida.</p> <p>2.2 Controlar la fase de maceración-fermentación, evitando desvíos de los procesos planificados.</p> <p>2.3 Supervisar el prensado de uvas y orujos, evitando desvíos de los procesos planificados.</p> <p>2.4 Asegurar la finalización del proceso de vinificación, liberando vinos según producto final establecido y destino.</p>