

ANEXO 1

REFERENTE PROFESIONAL

A) Perfil profesional.

a) Perfil profesional.

El perfil profesional del título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

b) Competencia general.

La competencia general de este título consiste en organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

c) Cualificaciones y unidades de competencia.

Las cualificaciones y unidades de competencia incluidas en el título de Técnica o Técnico Superior en Vitivinicultura son las siguientes:

INA 016_3: Enotecnia, que comprende las siguientes unidades de competencia:

–UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

–UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

–UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos.

–UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

INA 240_3: Industrias derivadas de la uva y del vino, que comprende las siguientes unidades de competencia:

–UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

–UC0557_3: Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.

–UC0558_3: Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

–UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

–UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

–UC0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros.

d) Competencias profesionales, personales y sociales.

1) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.

2) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

3) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

4) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.

- 5) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- 6) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- 7) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- 8) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- 9) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.
- 10) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- 11) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- 12) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- 13) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- 14) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- 15) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- 16) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- 17) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- 18) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- 19) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- 20) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- 21) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

B) Sistema productivo.

- a) Entorno profesional y laboral.

Esta persona profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores y trabajadoras por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Técnica o Técnico vitivinícola.
- Encargado o encargada de proceso de destilación y rectificación.
- Encargado o encargada de recepción de mostos frescos y sulfitados.
- Supervisor o supervisora de columnas de destilación y concentración.
- Encargado o encargada de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
- Encargados o encargadas de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
- Técnica o Técnico en análisis sensorial.

b) Contexto territorial de Navarra.

Navarra es una comunidad que, en una superficie de poco más de 10.000 km², alberga una gran diversidad de actividad tanto agrícola como ganadera, industrial y minera, e integra como suyos los grandes retos sociales y ambientales europeos en dicha actividad. Por ello, el modelo de desarrollo navarro, a favor de un crecimiento inteligente, inclusivo y sostenible, se encuentra también recogido en la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas para el desarrollo sostenible de carácter universal.

Y en este modelo de desarrollo en Navarra es prioridad clave el ecosistema alimentario, que cubre prácticamente la totalidad de la cadena de valor, desde el sector primario hasta la industria agroalimentaria, de la que forman parte importante el sector vitivinícola, con una gran aportación al VAB, a la productividad y a las exportaciones de la Comunidad foral.

El sector vitivinícola en Navarra cuenta con tres denominaciones de origen: Vino DO calificada Rioja, vino DO Navarra y Vinos de Pago y la DO Cava.

El momento presente que vive la vid y el vino de Navarra es fruto de un largo recorrido a través de casi 20 siglos. Hoy, en Navarra se apuesta por la modernización y se ha consolidado como una zona de vinos de calidad, sorprendiendo con sus embotellados de vino tinto, rosado, blanco y moscateles. La garnacha es la variedad más extendida, que deslumbra con especial intensidad en los rosados y en los vinos tintos más jóvenes.

Destacar que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en nuestro territorio y que generan magníficos y diferentes "terroirs".

Bajo la DO Rioja se encuentran los vinos elaborados dentro de la subzona vinícola Rioja Oriental, ubicada a orillas del río Ebro, con un total de 7.184 hectáreas inscritas y donde se puede elegir entre tintos (85%), blancos (9%) y rosados (6%). La tradición y el rigor en todo el proceso de elaboración son merecedores del reconocimiento internacional del que gozan.

En la DO Navarra hay más de 10.500 hectáreas de superficie de cultivo, que se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen 5 áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja. La consolidación y amplia expansión de este sector a mercados exteriores han sido posibles gracias a la exigencia y la experimentación, y con la calidad como objetivo. Así, se introdujeron variedades foráneas como la blanca chardonnay, y las tintas cabernet sauvignon y merlot, que empezaron a convivir con las tradicionales viura, tempranillo y garnacha (mayoritaria y gran protagonista de la zona), y resultaron variedades muy bien adaptadas a la región que, sin arrinconar el siempre vivo potencial de las uvas tradicionales, han ido a la búsqueda de una nueva expresión.

Como resultado, los vinos navarros ofrecen un amplio abanico de posibilidades: desde los famosos vinos rosados hasta los jugosos tintos jóvenes, desde los deliciosos blancos de chardonnay hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

Por otro lado, la DO Cava se encuentra ubicada en la zona de Mendavia y Viana, cuenta con 85 hectáreas y trabaja variedades blancas: Macabeo (Viura), Xarello, Parellada, Malvasía (Subirat Parent), Chardonnay. Tintas: Garnacha Tinta, Monastrell, Pinot Noir, Trepát.

El potencial de la industria vitivinícola en Navarra supone un factor clave para la cohesión territorial de la Comunidad Foral gracias a la generación de empleo, la actividad agroindustrial sostenible y su atracción turística muy ligado al turismo rural o de naturaleza.

Como conclusión, podemos afirmar que el sector agroalimentario de Navarra, y en concreto el vitivinícola, es altamente competitivo y especializado gracias a sus productos de calidad saludables, naturales, placenteros y/o de conveniencia, compitiendo en mercados internacionales y contribuyendo al PIB y al empleo de Navarra con un porcentaje más relevante que el actual, integrando las políticas agrarias, ganaderas y territoriales de cohesión social con gran impacto en la sostenibilidad del mundo rural.

c) Prospectiva.

El sector vitivinícola español es el mayor del mundo por superficie cultivada y el tercero en nivel de producción.

La globalización de los mercados, la mejora del transporte y la internacionalización de los hábitos de consumo han fomentado la aparición de otros países productores que basan su éxito en la liberalización de la legislación, en el empleo de estrategias agresivas de marketing y en una buena relación calidad/ precio.

Las grandes empresas apuestan por un modelo similar al existente en el nuevo mundo vitivinícola diversificando la producción y minimizando los riesgos; las pequeñas y medianas empresas enfocan su actividad en productos de calidad y en redes de comercialización alternativas, lo que les exige utilizar técnicas de protección ambiental y emplear productos naturales ecológicos. Las ventas de sus productos se canalizan fundamentalmente a través de tiendas especializadas o circuitos más restringidos donde hay un mucho contacto con el cliente.

Las cooperativas, por su parte, de gran importancia en este sector, son motores del desarrollo rural que tienen que hacer un esfuerzo por modernizarse y buscar vías para mejorar su rentabilidad.

La incorporación de las tecnologías de la información y de la comunicación va a facilitar una serie de cambios tecnológicos en las diferentes empresas en cuanto a mecanización creciente de la producción y de los controles de calidad; implantación de las tecnologías de la información y de la comunicación en el área de ventas para una mejor atención al cliente; mayor control y automatización de los almacenes; implantación de los sistemas de intercambio electrónico de datos y diseño de páginas WEB como apoyo a la comercialización para acercar los productos y su elaboración al consumidor.

Todo ello implica que en este sector se esté demandando una mano de obra cada vez más cualificada con conocimientos de las tecnologías de la información y de la comunicación, y que asuma funciones de calidad, prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y protección ambiental. Además se están valorando las actitudes para trabajar en equipo, mantener un espíritu abierto a la innovación y para implicarse en la vida de la empresa compartiendo con ésta objetivos, tradiciones y valores.