Disposición adicional primera. *Exención del módulo de formación en centros de trabajo o unidades.*

La acreditación de un año de tiempo de servicio en la especialidad, eximirá de la realización del módulo de formación en centros de trabajo o unidades, que figure en el correspondiente plan de estudios.

Disposición adicional segunda. *Relación con el sistema educativo general.*

Los planes de estudios de las enseñanzas militares que den lugar a la obtención del título de Técnico Militar de una determinada especialidad, serán remitidos por los Jefes de Estado Mayor del Ejército de Tierra, de la Armada y el Ejército del Aire a la Dirección General de Reclutamiento y Enseñanza Militar, quien procederá a efectuar los trámites oportunos con el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte para el establecimiento, en su caso, de las equivalencias de estos títulos con los de Técnico del sistema educativo general.

Disposición final primera. *Aprobación de los planes de estudios y expedición de títulos.*

Previo el cumplimiento de los trámites legales oportunos, los Jefes de Estado Mayor del Ejército de Tierra, de la Armada y del Ejército del Aire, aprobarán los planes de estudios que se establezcan en base a la presente Orden mnisterial.

Disposición final segunda. *Expedición de títulos.*

Los títulos de Técnico Militar, serán expedidos por el Ministerio de Defensa.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

Lo dispuesto en la presente Orden mnisterial entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 27 de junio de 2002.

TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

13248 *REAL DECRETO 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.*

La regulación de las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos, fue efectuada por la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, de Medidas fiscales, administrativas y del orden social, quedando subordinado el ejercicio de cada una de ellas a la posesión de un título. Pero al mismo tiempo la Ley contempla la posible existencia de situaciones anteriores de ejercicio profesional de las mismas y faculta al Gobierno para reconocer dichas situaciones y habilitar para su ejercicio.

El objeto de la presente disposición es dar cumplimiento a lo dispuesto en el apartado cuatro del artículo 102 de la Ley 50/1998, contemplando las situaciones transitorias de quienes hayan ejercido las profesiones con anterioridad a la Ley, posibilitando su habilitación para continuar desempeñándolas.

La inexistencia de un título universitario de Enología con anterioridad al Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio, que crea el título de licenciado en Enología, ha provocado un origen multidisciplinar de los profesionales actuantes en el sector; desde titulados universitarios en distintas disciplinas relacionadas con la Enología, complementados con cursos específicos «post grado» en Enología, a titulados de formación profesional en esta actividad, lo cual complica la situación por la multiplicidad de situaciones que pueden presentarse.

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.30.ª de la Constitución que atribuye al Estado la competencia exclusiva para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos y profesionales.

En el procedimiento de elaboración de este Real Decreto han sido consultados los sectores afectados y las Comunidades Autónomas.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, Educación, Cultura y Deporte y Trabajo y Asuntos Sociales, con la aprobación del Ministro de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de junio de 2002,

D I S P O N G O :

Artículo 1. *Objeto.*

1. El presente Real Decreto tiene por objeto establecer las condiciones en que, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 102.cuatro de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, de Medidas fiscales, administrativas y del orden social, podrá habilitarse para el ejercicio de las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos, a quienes carezcan de los requisitos de titulación académica legalmente exigidos.

2. Sin perjuicio de los efectos académicos que pueda tener la acreditación de las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral, en virtud de disposiciones legales o reglamentarias, la habilitación a que se refiere el apartado anterior faculta, exclusivamente, para el ejercicio de la correspondiente profesión.

Artículo 2. *Enólogo.*

1. Conforme a lo establecido en el artículo 102.uno de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, para el ejercicio de la profesión de enólogo se exigirá el título universitario oficial de Licenciado en Enología, establecido por el Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio.

2. Los enólogos tienen la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología.

Artículo 3. *Habilitación para el ejercicio de la profesión de enólogo.*

1. Podrán ser habilitados para el ejercicio de la profesión de enólogo quienes sin poseer el título universitario oficial de Licenciado en Enología hayan desarrollado durante un período de tiempo de al menos cinco años con anterioridad a la entrada en vigor de

la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, una actividad profesional que se encuentre comprendida entre las descritas en el anexo I del presente Real Decreto.

2. Igualmente, podrán ser habilitados para el ejercicio de la profesión de enólogo:

a) Quienes hubieran impartido docencia en materias relacionadas con la viticultura o enología durante un período mínimo de cinco cursos académicos con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, en Facultades, Escuelas Técnicas o Politécnicas Superiores, Escuelas Universitarias o Escuelas Universitarias Politécnicas o centros de formación profesional de grado superior o de segundo grado, legalmente reconocidos.

b) Quienes hubieran desarrollado durante un período mínimo de cinco años con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, una actividad técnica en materia de viticultura y enología que se encuentre comprendida entre las descritas en el anexo I del presente Real Decreto, en centros dependientes o vinculados a las distintas Administraciones públicas, tales como consejos reguladores de las denominaciones de origen, centros de experimentación, estaciones enológicas, Consejo Superior de Investigaciones Científicas u otros similares.

Artículo 4. *Técnico especialista en vitivinicultura.*

1. Conforme a lo establecido en el artículo 102.dos de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, para el ejercicio de la profesión de técnico especialista en vitivinicultura se exigirá el título de Técnico superior en Industria Alimentaria, establecido por el Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, correspondiente a las enseñanzas de formación profesional de grado superior, o el título de Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia, establecido en el Real Decreto 2329/1977, de 29 de julio, correspondiente a estudios de formación profesional de segundo grado.

2. Los técnicos especialistas en vitivinicultura tienen la capacidad y responsabilidad respecto de la producción de uva, el control de la calidad y la preparación, elaboración y fabricación de vinos, mostos y otros derivados de la vid, mediante la utilización de las técnicas y procedimientos previstos en la normativa propia.

Artículo 5. *Habilitación para el ejercicio de la profesión de técnico especialista en vitivinicultura.*

Podrán ser habilitados para el ejercicio de la profesión de técnico especialista en vitivinicultura quienes sin poseer el título de Técnico superior en Industria Alimentaria o el título de Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia hayan desarrollado durante un período de tiempo de al menos cinco años, con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, una actividad profesional que se encuentre comprendida entre las descritas en el anexo II del presente Real Decreto.

Artículo 6. *Técnico en elaboración de vinos.*

1. Conforme a lo establecido en el artículo 102.tres de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, para el ejercicio de la profesión de técnico en elaboración de vinos se exigirá el título de Técnico en Elaboración de Vinos y otras Bebidas, correspondiente a estudios de formación profesional de grado medio, establecido por el Real Decreto 2055/1995, de 22 de diciembre.

2. Los técnicos en elaboración de vinos tienen capacidad para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos y otras bebidas en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como para manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Artículo 7. *Habilitación para el ejercicio de la profesión de técnico en elaboración de vinos.*

Podrán ser habilitados para el ejercicio de la profesión de técnico en elaboración de vinos quienes sin poseer el título de Técnico en Elaboración de Vinos y otras Bebidas hayan desarrollado durante un período de tiempo de al menos cinco años, con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 50/1998, una actividad profesional comprendida en el anexo I del Real Decreto 2023/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de elaborador de vinos.

Artículo 8. *Comisión de análisis.*

1. Se crea una Comisión de análisis, adscrita a la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, encargada de definir los criterios a aplicar por las Comunidades Autónomas para conceder los certificados de habilitación profesional.

2. La Comisión estará integrada por los siguientes miembros:

a) Presidente: un Subdirector general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, designado por el Subsecretario del Departamento.

b) Un vocal representante del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, designado por el Subsecretario del mismo.

c) Un vocal representante del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, designado por el Subsecretario del mismo.

d) Dos vocales en representación de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, designados por el Subsecretario del Departamento.

e) Un vocal de reconocido prestigio en materia de Enología, perteneciente a alguno de los Cuerpos de funcionarios docentes universitarios, designado por el Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación.

f) Dos vocales representantes de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos.

g) Un vocal en representación de cada una de las Comunidades Autónomas que deseen participar en la Comisión.

h) Secretario, con voz pero sin voto: un funcionario, licenciado en Derecho, de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los vocales que se citan en el párrafo f) serán propuestos por los colectivos referidos y nombrados por el Subsecretario del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. Todos los miembros de la Comisión tendrán un suplente nombrado de la misma forma que los titulares, a los cuales sustituirán en caso de ausencia, vacante o enfermedad.

Artículo 9. *Funcionamiento de la Comisión de análisis.*

1. Para la válida constitución de la Comisión a efectos de la celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia del Presidente y el Secretario, o, en su caso, de quienes les sustituyan, y la mitad, al menos, de sus miembros.

2. La Comisión establecerá sus propias normas de funcionamiento interno, que se ajustarán a las normas contenidas en el capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 10. *Procedimiento para la habilitación.*

1. Las Comunidades Autónomas establecerán los modelos de solicitud de habilitación para el ejercicio profesional y determinarán el plazo de presentación de solicitudes, que no podrá ser inferior a seis meses, contados a partir de la publicación de la convocatoria.
2. Las solicitudes se dirigirán al órgano competente de la Comunidad Autónoma en la que el interesado tenga su domicilio y podrán presentarse en cualquiera de los registros a que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
3. Cuando un interesado tenga su domicilio en una Comunidad Autónoma distinta de aquella en la que desarrolle su actividad profesional o cuando desarrolle su actividad profesional en dos o más Comunidades Autónomas, podrá, a su elección, dirigir la solicitud a la Comunidad Autónoma correspondiente a su domicilio o a cualquiera de aquellas en cuyo ámbito territorial ejerza su profesión.
4. Las Comunidades Autónomas instruirán y resolverán los procedimientos de habilitación, ordenarán la publicación en el diario oficial respectivo de las resoluciones concediendo la habilitación y expedirán una certificación a cada una de las personas habilitadas.
5. El plazo máximo para dictar y notificar la resolución expresa de las solicitudes de habilitación será de seis meses, contados desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación, sin perjuicio de la posterior publicación de las estimadas.

Artículo 11. *Documentación justificativa.*

Las solicitudes de habilitación deberán acompañarse de la documentación justificativa de haber desarrollado durante cinco años la actividad profesional. El período de tiempo de ejercicio profesional requerido para la obtención de los certificados de habilitación podrá justificarse mediante certificados de los establecimientos enológicos o centros de las Administraciones públicas donde se hayan prestado los servicios, contratos de trabajo, boletines de cotización a la seguridad social o cualquier documento que acredite fehacientemente que se ha desempeñado la correspondiente actividad profesional.

Artículo 12. *Registro de habilitaciones.*

Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la relación nominal de personas a las que ha concedido habilitación profesional, a los efectos de su constancia en el Registro de habilitaciones que se establecerá en dicho Departamento.

Disposición adicional primera. *Cómputo del período de ejercicio profesional.*

Los cinco años de ejercicio profesional necesarios para la obtención del certificado de habilitación deberán entenderse referidos a cinco campañas o vendimias y podrán consistir en un período de tiempo continuado o en la suma de plazos de menor duración hasta completar el período de tiempo requerido.

Disposición adicional segunda. *Eficacia de los certificados de habilitación.*

Los certificados de habilitación tendrán eficacia retroactiva y ampararán toda la actividad profesional que sus poseedores hubieran podido desarrollar desde la fecha de la entrada en vigor de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, hasta la fecha de emisión del certificado de habilitación.

Disposición adicional tercera. *Funcionamiento del Registro de habilitaciones.*

El funcionamiento del Registro de habilitaciones no supondrá incremento alguno de gasto público, siendo atendido con los medios personales y materiales ya existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia exclusiva del Estado sobre regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos y profesionales, prevista en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución, siendo de aplicación en todo el territorio español.

Disposición final segunda. *Habilitación normativa.*

Se autoriza a los Ministros de Educación, Cultura y Deporte, Trabajo y Asuntos Sociales y Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar, en sus respectivos ámbitos de competencia, cuantas disposiciones fueran necesarias para el desarrollo y cumplimiento del presente Real Decreto.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 28 de junio de 2002.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

ANEXO I

Perfil del enólogo

Referente ocupacional:

1. Datos de la ocupación:

a) Denominación: Enólogo.
b) Familia profesional de: Industrias alimentarias.

2. Perfil profesional de la ocupación:

a) Competencia general: responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Dirige la elaboración de todos los distintos tipos de vinos, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines. Gestiona y controla la calidad del vino y productos derivados y afines en toda

la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas. Es responsable en la empresa de las condiciones de higiene y seguridad del área de trabajo. Controla y forma trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas. Controla la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirigirá el laboratorio de análisis correspondiente. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en las diferentes fases de la producción de los vinos y productos derivados y afines, así como en el aprovechamiento de subproductos. Gestiona y controla los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo e higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Es responsable de la crianza, envejecimiento, estabilización y envasado de los productos obtenidos y de su puesta en el mercado. Organiza y dirige la promoción de los productos obtenidos, participando en las catas y concursos, como experto en análisis sensorial. Colabora en la comercialización del material auxiliar para la elaboración del vino y demás productos derivados y afines, maquinaria de campo y bodega, diseño de instalaciones industriales del sector vitivinícola y prestación de servicios de toda índole relacionados con dicho sector. Dirige y realiza las investigaciones y ensayos precisos en el sector vitivinícola. Controla todos los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura. Colabora técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.

b) Unidades de competencia:

1. Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.
2. Colaborar en las decisiones a tomar sobre el diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de la bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.
3. Gestionar y controlar la calidad del vino, productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
4. Controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.
5. Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.
6. Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
7. Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.
8. Dirigir la selección, recepción y control de la cantidad y calidad de las materias primas y productos enológicos a utilizar, programando su aprovisionamiento.
9. Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo.
10. Dirigir la obtención de mostos para vinificación y conservación, realizando los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos previos precisos, en base a la caracterización de la materia prima y el tipo de producto a obtener.
11. Controlar la fermentación de los mostos para la obtención de todos los tipos de vinos a elaborar.
12. Dirigir los trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración y estabilización de los vinos y controlar su evolución, realizando las prácticas enológicas precisas, incluso las condicionadas según la legislación vigente.
13. Dirigir la crianza y envejecimiento de los diferentes tipos de vinos que se sometan a estos procesos.
14. Dirigir la elaboración de los diferentes tipos de vinos especiales.
15. Dirigir la producción de zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos y del vino y de productos afines al vino.
16. Decidir el destino de los subproductos obtenidos en el proceso y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.
17. Dirigir la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines.
18. Envasar, embotellar y almacenar los distintos tipos de vinos y productos derivados y afines.
19. Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, realizando, en su caso, catas públicas y participando en las catas y concursos, públicos o privados, que se organicen, como experto en análisis sensorial de los vinos y productos derivados y afines.
20. Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como la emisión de todo tipo de contaminantes, controlando en dichas empresas el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos.
21. Dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la técnica enológica, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
22. Controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.

ANEXO II

Perfil de técnico especialista en vitivinicultura

TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA

Perfil profesional

Referente ocupacional:

1. Datos de la ocupación:

a) Denominación: Técnico especialista en vitivinicultura.
b) Familia profesional de: Industrias alimentarias.

2. Perfil profesional de la ocupación:

2.1 Competencia general.

Los requerimientos generales de cualificación del sistema productivo para este técnico son:

El técnico especialista en vitivinicultura tendrá capacidad y responsabilidad respecto de la producción de

uva, el control de la calidad y la preparación, elaboración y fabricación de vinos, mostos y otros derivados de la vid, mediante la utilización de las técnicas y procedimientos previstos en la normativa propia.

Sólo se concibe este técnico en una gran bodega, cuya estructura y organización interna exijan el reparto de funciones entre las diferentes unidades o cadenas de producción, y entre técnicos de diferente cualificación.

Dentro de la gran bodega, este técnico se integrará como mando intermedio en una unidad de producción, donde organiza y supervisa el trabajo de un equipo de personas de cualificación inferior a la suya. Gestiona una unidad o sección en la bodega, pero nunca podrá ser el responsable de varias secciones conjuntamente o de la totalidad de la bodega o cadena de producción.

Este técnico actuará, en todo caso, bajo la supervisión general del enólogo.

2.2 Capacidades profesionales:

1. Control de índices de maduración de la uva y todos aquellos procesos que impliquen la realización de muestreos.
2. Analizar y valorar la información técnica recibida o generada sobre los planes de actuación, los productos, el desarrollo, ejecución y control de procesos y los resultados obtenidos.
3. Programar y organizar las actividades de su unidad, estableciendo las necesidades de materias primas, definiendo los procesos, concretando los medios materiales y personal y distribuyendo los trabajos y los recursos disponibles.
4. Supervisar el estado y funcionamiento de equipos e instalaciones y controlar la realización de las operaciones recogidas en los programas de mantenimiento y limpieza-desinfección.
5. Gestionar la logística en la industria vitivinícola organizando y controlando los aprovisionamientos, el almacén, los suministros a producción, la expedición y el transporte de materias primas y/o productos terminados.
6. Supervisar la elaboración y envasado comprobando que se cumplen las condiciones y controles fijados para el proceso y el producto y que se alcanzan los niveles de productividad exigidos, estableciendo las medidas de ajuste en caso contrario.
7. Coordinar la aplicación y, en su caso, realizar los muestreos, pruebas, ensayos de control de calidad en la industria vitivinícola, evaluar los resultados y ordenar las actuaciones correctoras para garantizar los niveles de calidad establecidos.
8. Controlar los procesos productivos y de reciclaje, depuración y vertido para garantizar la protección ambiental de acuerdo con la normativa vigente.
9. Realizar operaciones comerciales y recabar información sobre el producto y el mercado.
10. Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las materias primas y materiales, técnicas, organización laboral y aspectos económicos relacionados con su profesión.
11. Transmitir a sus subordinados la información requerida, concretando los procedimientos operativos y los programas en manuales normalizados y en instrucciones, u órdenes de trabajo, claras y precisas; y prestarles asesoramiento continuo sobre la realización de las tareas encomendadas.
12. Comunicarse eficazmente con otros departamentos, unidades o servicios con los que mantiene una relación funcional para coordinar las actividades o actuaciones compartidas.
13. Resolver problemas y tomar decisiones sobre sus actuaciones o las de sus subordinados, valorando la trascendencia de las situaciones presentadas y consultando dichas decisiones cuando sus repercusiones superan su ámbito de actuación.
14. Actuar en condiciones de posible emergencia transmitiendo con celeridad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y aplicando las medidas de seguridad establecidas para prevenir o corregir posibles riesgos causados por la emergencia.
15. Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo.

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos de nivel superior al suyo, se le requerirá en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en el/la:

16. Definición de las necesidades de materiales, medios técnicos y humanos de su unidad.
17. Propuesta del momento óptimo de recolección.
18. Propuesta de desarrollos de procesos.
19. Programación, organización y distribución de los trabajos optimizando los recursos disponibles.
20. Elaboración y emisión de instrucciones sobre los procedimientos operativos y el control de proceso.
21. Control de los rendimientos del trabajo realizados por el personal a su cargo.
22. Análisis y elaboración de la información y los datos recibidos y/o generados.
23. Gestión de los almacenes de materias primas y auxiliares y de producto terminado.
24. Organización del transporte externo e interno.
25. Mantenimiento de las condiciones de los procesos de elaboración y envasado dentro de los límites tolerados y aplicación de medidas correctoras para su reconducción en caso de desviaciones o incidencias.
26. Supervisión de las operaciones de preparación y mantenimiento de equipos y máquinas.
27. Determinación de los niveles y tareas de limpieza de equipos e instalaciones y su inspección.
28. Inspección, coordinación y, en su caso, realización de muestreos, pruebas, ensayos de control de calidad.
29. Seguimiento de los sistemas de recogida, selección y, en su caso, reciclaje de residuos.
30. Determinación de los parámetros de control de los procesos de tratamiento y depuración en función de las variaciones en los resultados de los análisis efectuados a los residuos y a los vertidos.
31. Negociación y cierre de operaciones, bajo la supervisión de su superior, de compra de materias primas y suministros y de venta de productos en el ámbito de sus competencias.
32. Supervisión de las condiciones y del cumplimiento de las normas de seguridad laboral.

2.3 Unidades de competencia:

1. Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria vitivinícola.
2. Ordenación de la producción
3. Ejecutar los programas de producción en la industria vitivinícola.
4. Controlar la aplicación del plan de calidad en la industria vitivinícola.
5. Llevar a cabo las normas internas sobre los sistemas de protección ambiental de la empresa vitivinícola.