



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

SECRETARÍA GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CORTE Y CATA DE
JAMÓN Y PALETA CURADOS**

Código: HOT818_2

NIVEL: 2

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Desarrollar la selección de jamones y paletas curados para los servicios de cata en establecimientos de hostelería y restauración, con el fin de valorar su degustación y/o

adquisición, cumpliendo los requisitos de seguridad alimentaria y calidad y las necesidades de los clientes y empresa organizadora.

- 1.1 La información recabada en empresas del sector, en Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), Internet, entre otros, se sistematiza, consultando por zonas, secaderos, tipologías como jamones blancos, ibéricos, entre otros, para que las decisiones en la selección queden tomadas.
- 1.2 Los jamones y paletas curados objeto de cata se determinan, teniendo en cuenta variables de rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo, para que la selección de los mismos quede satisfecha.
- 1.3 Los jamones y paletas curados seleccionados para la cata se solicitan a los proveedores, concretando las condiciones de entrega para que los requerimientos de calidad y seguridad alimentaria, precios, fechas de envío, entre otros, queden aseguradas.
- 1.4 Los jamones y paletas curados objeto de la cata se almacenan, custodiándolos en lugares establecidos con temperatura y humedad requerida, para que la calidad y seguridad hasta el momento de la cata queden garantizadas.

2. Preparar el servicio de cata, acondicionando las muestras de jamón y paleta curados, materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo, géneros complementarios, entre otros, siguiendo los procedimientos y metodología establecidos por la empresa prestataria del servicio, para que el proceso sea satisfactorio y rentable.

- 2.1 La tipología de las piezas de jamón blanco o ibérico, y la cantidad de muestras a catar se determina, siguiendo criterios de coherencia en productos y sabores para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.
- 2.2 Las muestras objeto de la cata, se seleccionan de la maza, babilla o punta eligiéndolas según criterios de calidad, para que el análisis durante la cata quede homogeneizado.
- 2.3 Las muestras de cada jamón y paleta curados se cortan, determinando tamaño, proporción grasa-magro y grosor con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas durante la cata.
- 2.4 Las muestras objeto de la cata se organizan, distribuyéndolas en la vajilla específica para garantizar calidad y seguridad en el proceso.
- 2.5 La temperatura de las muestras, se controla, determinando la idoneidad de la misma para que las apreciaciones de las características organolépticas queden garantizadas.
- 2.6 Los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como ficha técnica de producto, de evaluación sensorial, entre

otros, se preparan, disponiéndolos en ubicación estratégica para que el proceso quede controlado.

- 2.7 Los géneros complementarios para la cata, como el agua de baja mineralización, el pan que se va a consumir entre muestra y muestra, entre otros, se preparan con objeto de impedir la interferencia de sabores durante el proceso.

3. Iniciar el servicio de cata de jamón y paleta curados, asegurando la calidad e integridad de la misma, siguiendo los requerimientos de la empresa organizadora y de los clientes, en cuanto a sostenibilidad y seguridad alimentaria.

- 3.1 Las condiciones ambientales se controlan, evitando temperaturas o humedad incómodas, ruidos u otros elementos de distracción para que la concentración durante la cata quede asegurada.
- 3.2 Los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como fichas de producto, de evaluación, entre otros, se ofrecen a los clientes, explicando su función, para que el servicio quede facilitado.
- 3.3 La temperatura de servicio, mantelería blanca en su caso, y vajilla propuesta se determina, disponiendo las muestras de jamón curado en la misma, para que virtudes como las notas tostadas, a frutos secos y defectos como humedad o coquera, queden expuestos.
- 3.4 Las muestras se catan, teniendo en cuenta tipología de jamón curado como blanco o ibérico, curaciones, zonas geográficas, entre otras para que el objetivo del servicio quede alcanzado.
- 3.5 Las lonchas se ofrecen, teniendo en cuenta el tamaño, grosor y proporción grasa-magro con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas por el cliente durante la cata.
- 3.6 Las fichas de evaluación se reparten, explicando cumplimentación para que la valoración de los atributos sensoriales de las muestras quede recogida por los clientes.

4. Desarrollar actividades de apoyo en la evaluación del servicio de cata de jamón y paleta curados, mediante métodos estandarizados, aplicando entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad y sostenibilidad del mismo y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras catas.

- 4.1 Las fichas de evaluación con los resultados de la valoración cualitativa o cuantitativa, se analizan conjuntamente con los clientes, argumentando los atributos sensoriales encontrados, para que la comparación entre jamones curados analizados de un mismo tipo, quede explicada.

- 4.2 La consecución de los objetivos se comprueba, con documentos de apoyo, formularios, entre otros, corroborando el disfrute del servicio de cata por parte de los clientes para la mejora futura.
- 4.3 Los informes valorativos de los datos obtenidos se redactan, utilizando los resultados de las herramientas fijadas en la cata, con el fin de que la calidad del servicio prestado quede incrementada.
- 4.4 La información recogida como resultado de la evaluación del servicio, se transmite a la empresa organizadora responsable, mediante memorias periódicas para orientar la mejora continua de catas posteriores.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Análisis sensorial de jamón y paleta curados

- Introducción al análisis sensorial: análisis general, análisis específico en jamón y paleta curados. Definición, importancia y aplicación en servicios de cata. Tipos de paneles: panel analítico y panel de consumidores. Las pruebas sensoriales: las pruebas de diferencia. Pruebas descriptivas. Pruebas hedónicas.

2. Condiciones generales de la cata de jamón y paleta curados

- Introducción general a la cata. Cata de jamón y paleta curados. Preparación de la muestra. Condiciones de ensayo: material auxiliar. Sala de cata. Técnica de cata.

3. Los sentidos y las propiedades sensoriales en la cata de jamón y paleta curados

- Introducción a los sentidos y propiedades sensoriales. Aplicación en la cata de jamón y paleta curados. Órganos de los sentidos. Clasificación de atributos: apariencia, textura y flavor. Vocabulario específico.

4. Análisis sensorial de jamón y paletas curados

- Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para desarrollar servicios de cata de

jamón y paleta curados, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades.

1. Realizar la selección de jamones y paletas curados para la cata.
2. Preparar e iniciar el servicio de cata.
3. Evaluar el desarrollo de la cata.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la selección de jamones y paletas curados para la cata.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación y solicitud al proveedor de los jamones y paletas curados de la cata.- Almacenaje de los jamones y paletas curados para la cata en lugares óptimos, con temperatura y humedad establecidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>

<i>Exhaustividad en la preparación e iniciación del servicio de cata.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Decisión de la clase de pieza y de la cantidad de muestra a catar.- Elección de las muestras de la cata según criterios de calidad.- Organización de las muestras objeto de las catas.- Control de la temperatura de las muestras.- Preparación de las fichas para la evaluación de las catas.- Preparación del agua, pan a consumir entre muestras.- Realización de la cata en lugares libre de ruidos, controlando la temperatura y humedad.- Realización de la cata teniendo en cuenta el tipo de jamón, curación, zona geográfica.- Ofrecimiento de las lonchas teniendo en cuenta el grosor, proporción grasa-magro. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en la evaluación del desarrollo de la cata.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Análisis de las fichas de evaluación con los resultados de la valoración.- Comprobación de la consecución de objetivos.- Redacción de informes.- Comunicación a la empresa organizadora de la información recogida como resultado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4

Para realizar la selección de jamones y paletas curados para la cata, determina y solicita al proveedor los jamones y paletas curados de la cata. Almacena los jamones y paletas curados para la cata en lugares óptimos, con temperatura y humedad establecidos.

3	<i>Para realizar la selección de jamones y paletas curados para la cata, determina y solicita al proveedor los jamones y paletas curados de la cata. Almacena los jamones y paletas curados para la cata en lugares óptimos, con temperatura y humedad establecidos, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i>
2	<i>Para realizar la selección de jamones y paletas curados para la cata, determina y solicita al proveedor los jamones y paletas curados de la cata. Almacena los jamones y paletas curados para la cata en lugares óptimos, con temperatura y humedad establecidos, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza la selección de jamones y paletas curados para la cata.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala B

4	<i>Para preparar e iniciar el servicio de cata, decide la clase de pieza y la cantidad de muestra a catar. Elige las muestras de la cata según criterios de calidad. Organiza las muestras objeto de las catas. Controla la temperatura de las muestras. Prepara las fichas para la evaluación de las catas. Prepara el agua, pan a consumir entre muestras. Realiza la cata en lugares libre de ruidos, controlando la temperatura y humedad. Realiza la cata teniendo en cuenta el tipo de jamón, curación, zona geográfica. Ofrece las lonchas teniendo en cuenta el grosor, proporción grasa-magro.</i>
3	<i>Para preparar e iniciar el servicio de cata, decide la clase de pieza y la cantidad de muestra a catar. Elige las muestras de la cata según criterios de calidad. Organiza las muestras objeto de las catas. Controla la temperatura de las muestras. Prepara las fichas para la evaluación de las catas. Prepara el agua, pan a consumir entre muestras. Realiza la cata en lugares libre de ruidos, controlando la temperatura y humedad. Realiza la cata teniendo en cuenta el tipo de jamón, curación, zona geográfica. Ofrece las lonchas teniendo en cuenta el grosor, proporción grasa-magro, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i>
2	<i>Para preparar e iniciar el servicio de cata, decide la clase de pieza y la cantidad de muestra a catar. Elige las muestras de la cata según criterios de calidad. Organiza las muestras objeto de las catas. Controla la temperatura de las muestras. Prepara las fichas para la evaluación de las catas. Prepara el agua, pan a consumir entre muestras. Realiza la cata en lugares libre de ruidos, controlando la temperatura y humedad. Realiza la cata teniendo en cuenta el tipo de jamón, curación, zona geográfica. Ofrece las lonchas teniendo en cuenta el grosor, proporción grasa-magro, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No prepara ni iniciar el servicio de cata.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala C

4	<i>Para evaluar el desarrollo de la cata, analiza las fichas de evaluación con los resultados de la valoración. Comprueba la consecución de objetivos. Redacta informes. Comunica a la empresa organizadora la información recogida como resultado.</i>
3	<i>Para evaluar el desarrollo de la cata, analiza las fichas de evaluación con los resultados de la valoración. Comprueba la consecución de objetivos. Redacta informes. Comunica a la empresa organizadora la información recogida como resultado, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i>
2	<i>Para evaluar el desarrollo de la cata, analiza las fichas de evaluación con los resultados de la valoración. Comprueba la consecución de objetivos. Redacta informes. Comunica a la empresa organizadora la información recogida como resultado, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No evalúa el desarrollo de la cata.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

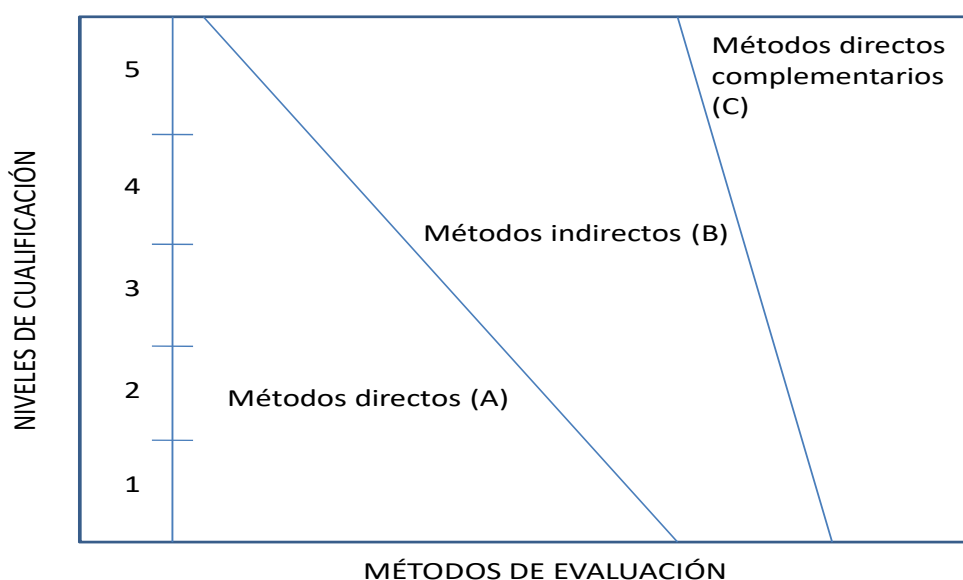
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.

- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.