



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENOTECNIA

Código: INA016_3

NIVEL: 3



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 UC037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

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 la supervisión de la producción vitícola y programación de los procesos de vinificación, 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. Controlar la producción vitícola para incidir en la calidad del vino, verificando el porta injerto y los sistemas de poda, entre otros.

- 1.1. La adaptación de la plantación al suelo se verifica, mediante los análisis edafológicos correspondientes, características del portainjertos y la zona de cultivo.
- 1.2. Los porta injertos se seleccionan según el tipo de vino a obtener en función del suelo, la climatología de la zona y variedades de uva.
- 1.3. Los sistemas de poda y conducción se establecen en función de las zonas y las variedades de uva.
- 1.4. Las técnicas de mantenimiento del suelo y las de fertilización se determinan en función de la calidad del vino a obtener y de la variedad de uva, cumpliendo la normativa aplicable medioambiental
- 1.5. El tipo de viñedo se determina en función del marco de plantación, forma de viñedo, tal como: espaldera, emparrado, entre otros, de acuerdo con las características de la plantación, enfocándolo hacia la producción integrada.
- 1.6. Los tratamientos fitosanitarios se eligen en función de las características de la patología a corregir, cumpliendo normativa aplicable sobre uso y aplicación de productos fitosanitarios.

2. Controlar la etapa de maduración de la uva, estableciendo los criterios que definen su potencial enológico, para incidir en la calidad del vino.

- 2.1. Los distintos factores que influyen en la maduración del racimo se controlan, optimizando las características de la vendimia y del vino.
- 2.2. La toma de muestras de las diferentes variedades de uva y parcelas se realiza, mediante el procedimiento establecido que asegure su representatividad.
- 2.3. Los controles de madurez se anotan y comparan con los obtenidos en años anteriores.
- 2.4. Los equipos de medida del control de madurez de los racimos (báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros), se verifican y calibran, de forma que el análisis de la muestra se ejecutan, según los protocolos establecidos.
- 2.5. Las catas de uva se realizan para programar los procesos de vinificación, determinando el potencial enológico de la uva y el momento óptimo de vendimia.
- 2.6. La vendimia y el transporte de racimos a la bodega se planifican a fin de preservar su integridad.

3. Coordinar las operaciones de tratamientos mecánicos de la vendimia y obtención de mosto según especificaciones establecidas, para que incida en la calidad del vino.

- 3.1. La descarga y selección de la vendimia se controla, comprobando su conformidad con los procedimientos establecidos.



- 3.2. Los tratamientos mecánicos de la uva (despalillado, estrujado, prensado), se regulan, comprobando el funcionamiento y eficacia de la maquinaria, adaptándola a las características de la materia prima.
- 3.3. Los diagramas de flujo de vinificación se aplican, o modifican en su caso, anotando los registros y creando los gráficos correspondientes.
- 3.4. Las técnicas de obtención de mostos, tales como: estrujado, escurrido y prensado, entre otras se establecen, considerando la calidad y rendimiento del producto a obtener.
- 3.5. Las medidas correctoras de posibles desviaciones o carencias de calidad en los mostos, se realizan según el manual de procedimiento.

4. *Controlar el proceso de fermentación alcohólica para obtener un determinado tipo de vino con la calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas.*

- 4.1. Las técnicas de vinificación se actualizan, utilizando nuevas tecnologías y obteniendo las conclusiones oportunas.
- 4.2. Los sistemas de maceración-fermentación, se establecen para cada una de las variedades y según los objetivos previstos.
- 4.3. La maceración-fermentación en la fermentación en tinto se controla, mediante un seguimiento de temperatura y evolución de la levadura, entre otros, según en lo establecido en los procedimientos de producción, mediante la aplicación de tecnología y métodos, que permitan la obtención de la calidad en el producto.
- 4.4. El seguimiento de la fermentación alcohólica se lleva a cabo, mediante controles de temperatura y evolución de la levadura, entre otros, según en lo establecido en los procedimientos de producción.
- 4.5. La fermentación maloláctica se controla en el momento requerido, verificando la evolución de las bacterias malolácticas y evolución de los ácidos málico y láctico, ajustándose a lo establecido en el procedimiento de producción.
- 4.6. Las prácticas enológicas y utilización de productos se efectúan, cumpliendo la normativa aplicable sobre productos y prácticas enológicas permitidas, según normativa aplicable.

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 **UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negra:



1. Supervisión de la producción vitícola para que incida en la calidad del vino.

- Principales variedades de uva.
 - Morfología, Anatomía y funciones de los órganos: la raíz, la hoja y el tallo; las yemas; la inflorescencia y la flor; el racimo y la baya.
 - Fisiología de la vid: Ciclo vegetativo; Ciclo reproductor.
 - Factores de la producción vitícola: El suelo; El clima; La variedad.
- Características de suelos:
 - Constituyentes fundamentales del suelo.
 - Propiedades físicas, químicas y fisicoquímicas del suelo: textura, balance hídrico.
 - Carencias y excesos.
- Biología de los suelos:
 - Influencia del suelo en la fisiología de la viña y calidad del vino.
 - Técnicas de fertilización: Nutrición mineral y fertilización.
- Técnicas de mantenimiento de suelos:
 - Maquinaria utilizada en las labores del suelo.
 - Labores de mantenimiento del suelo: arados.
 - Cubierta vegetal, Desyerbado químico.
- Riego del suelo: Características de la vid:
- Producción de plantas de vid: Estaquillado, Acodo. Injerto.
- Enfermedades y alteraciones de la vid:
 - Accidentes y enfermedades no parasitarias: Heladas, Granizo y Viento; Clorosis; Desecación del raspón y otras producidas por virus: Aspecto de los órganos afectados y detección; Transmisión de la virosis.
 - Enfermedades Criptogámicas: Mildiu; Oídio; Back-rot; Podredumbre gris; Otras.
 - Enfermedades bacterianas.
 - Parásitos animales: Filoxera; Polillas del racimo; La piral; Arañas rojas y arañas amarillas.
- Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vid y Tratamientos de las mismas:
 - Determinación del método de lucha: química, integrada, biológica.
 - Productos fitosanitarios.
 - Manipulación.
 - Riesgos para la salud y medioambientales.
- Maquinaria de aplicación de fitosanitarios:
 - Seguridad en el manejo.
 - La lucha integrada.
 - La prevención y la lucha biológica.

2. Control de la etapa de maduración de la uva, estableciendo los criterios que definen su potencial enológico para que incida en la calidad del vino.

- Características de la uva:
 - Descripción del racimo y del grano.
 - Composición de la uva.
 - Origen y vías de biosíntesis de los ácidos orgánicos, azúcares, compuestos fenólicos y compuestos nitrogenados.
 - Influencia de las condiciones climáticas y culturales en la maduración de la uva.
- Maduración de la uva.
 - Fenómenos de maduración del grano de uva.



- Índices de madurez y modelos de previsión de la calidad y recolección de la vendimia.
- Variaciones en la composición del mosto.
 - Influencia de los diferentes constituyentes del racimo maduro sobre la elaboración, composición y conservación del vino.
 - Factores de madurez y calidad de las uvas.
 - Métodos de cata para evaluar la calidad de las uvas.
- Determinación de azúcares en la uva (grado Baumé).
- Recolección y transporte de la uva:
 - Planificación de la recolección.
 - Métodos manuales y mecánicos de recolección de la uva.
 - Planificación del transporte de la uva.
- Maquinaria y enseres utilizados en el transporte de la uva.
- Condiciones del transporte para mantener la salubridad de la uva.

3. Control de los tratamientos mecánicos de la vendimia obteniendo mostos.

- Recepción de la uva en bodega.
 - Planificación de la recepción de la uva en bodega.
 - Muestreo visual de la calidad de la uva.
 - Toma de muestras de la uva.
- Determinación de la calidad de la uva: salubridad y cantidad de azúcares.
- Tratamiento de sulfitado en la recepción de la uva.
- Descarga de la uva en la tolva de recepción.
- Limpieza de la tolva de recepción.
- Procesos de obtención de mostos.
 - Técnicas de despalillado.
 - Técnicas de estrujado.
 - Técnicas de prensado.
 - Técnicas de bombeo del mosto a los depósitos.
 - Diagramas de flujo, aplicación y modificación en su caso.
 - Procesos de corrección de los mostos de uva: Correcciones de acidez, acidificación/desacidificación.
- Límites legales aplicables.
- Controles del desfangado.
 - Formación y composición de los fangos.
 - Control del desfangado por medida de la turbidez.
 - Influencia del desfangado en la composición de los vinos blancos secos.
 - Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación.
 - Práctica del desfangado.
 - Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

4. Control del proceso de fermentación.

- Procesos de fermentación alcohólica del vino.
 - Fases y características del proceso de fermentación alcohólica.
- Depósitos y tecnologías de fermentación alcohólica.
- Parámetros a controlar en la fermentación alcohólica.
 - Temperatura, pH, acidez, grado alcohólico.
- Levaduras que intervienen en la fermentación alcohólica.
 - Clasificación, constituyentes, reproducción y ciclo biológico.
- Metabolismo de las levaduras.



- Condiciones de desarrollo de las levaduras.
- Procesos de fermentación maloláctica del vino.
 - Fases y características del proceso de fermentación maloláctica.
- Depósitos y tecnologías intervinientes en la fermentación maloláctica.
- Bacterias lácticas intervinientes en la fermentación maloláctica.
 - identificación de bacterias lácticas, constituyentes, taxonomía, nutrición, crecimiento y factores intervinientes.
- Importancia de la fermentación maloláctica para la calidad del vino.
- Riesgos de la fermentación maloláctica.

5. Técnicas de obtención de vinos blancos y tintos.

- Caracterización de vinos blancos.
 - Características distintivas de las vinificaciones de blancos y criterios de calidad.
- Extracción y protección del mosto.
- Práctica del desfangado, correcciones del mosto.
- Conducción de la fermentación.
- Técnicas de obtención de vinos tintos:
 - Caracterización de vinos tintos.
 - Conducción de la fermentación alcohólica: Influencia de las condiciones climáticas.
 - Remontado y aireación del mosto.
 - El control de la fermentación y finalización.
 - Conducción de la maceración.
 - Ecurrido y prensado.
 - Conducción de la fermentación maloláctica: Transformaciones del vino con la fermentación maloláctica.
 - Control de la fermentación maloláctica.
 - Condiciones necesarias para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
- Inoculación de cultivos bacterianos.

6. Técnicas de obtención de vinos rosados.

- Caracterización de vinos rosados:
 - Elaboración por prensado directo.
- Elaboración por presencia temporal y directa de hollejos.
- Elaboración con maceración corta.
- Técnicas de obtención de vinos por maceración carbónica:
 - Principios de la maceración carbónica.
- Metabolismo anaerobio.
- Transformaciones de la uva en la maceración carbónica.
- Microbiología de la maceración carbónica.
- Conducción de la maceración carbónica.

7. Técnicas de obtención de vinos por termovinificación y obtención de vinos dulces.

- Principios de la termovinificación.
- Calentamiento adecuado de la masa de vendimia.
- Control de tiempos de calentamiento y de ausencia de activación enzimática.
- Control del tiempo de maceración, en función de las variedades y estado de la uva.
- Enfriamiento del producto macerado.



- Técnicas de obtención de vinos dulces.
 - Caracterización de vinos dulces.
- Conducción de los procesos de fermentación alcohólica.
- Control de la evolución de los azúcares en la fermentación alcohólica.

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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
 - Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento; respetando los canales establecidos en la organización.
 - Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
 - Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
 - Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

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 UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación, 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 obtener un vino con la calidad y características que le son propias, previa planificación de la vendimia de diversas parcelas plantadas con diversas variedades de uva y la programación del proceso de vinificación adecuado, según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Planificar el proceso de vendimia de diversas parcelas, en función de la toma de muestras de uva y el análisis de su grado óptimo de madurez.
2. Programar el proceso de vinificación del mosto obtenido en función del tipo de vino a obtener.
3. Controlar el proceso de fermentación alcohólica y maloláctica en la obtención del vino en blanco o en tinto.

Condiciones adicionales:

- La situación de evaluación deberá desarrollarse durante el periodo de vendimia. Este periodo variará, entre otros, en función de las zonas geográficas, características de las parcelas a vendimiar, variedades de uva, antigüedad del viñedo y evolución climatológica del año en que se convoquen las pruebas.
- La situación de evaluación contará con el apoyo de instrumentos y aplicaciones informáticas para realizar la planificación de la vendimia, el proceso de vinificación y los diagramas de flujo de vinificación. Para ello el candidato recibirá información detallada de las instalaciones y maquinaria vitivinícola disponibles.
- La situación de evaluación planteará la vendimia de determinadas parcelas situadas geográficamente en zonas diferentes, con diversidad de suelos y grado de insolación y con diversas variedades de uva obtenidas de cepas de diversa antigüedad.
- 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.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Idoneidad en la planificación del proceso de vendimia de diversas parcelas, en función de la toma de muestras de uva y el análisis de su grado óptimo de madurez.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la fecha de inicio de vendimia.- Cálculo del tiempo a emplear en la vendimia.- Estado sanitario de la uva.- Madurez de la uva y del potencial enológico.- Tipo de la vendimia con las características climatológicas requeridas.- Métodos de recolección en relación con la calidad y características del vino a obtener.- Uso de las herramientas y elementos de transporte.- Dimensionamiento de la capacidad de producción de la bodega. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en la planificación del proceso de vinificación para lograr un vino de calidad.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de la obtención del mosto.- Control de calidad del mosto.- Correcciones del mosto.- Empleo de dióxido de azufre.- Cálculo del tiempo a emplear en el proceso de vinificación de un vino blanco o tinto.- Planificación de máquinas, herramientas y recipientes necesarios.- Diseño de diagramas de flujo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<p><i>Rigor en el control del proceso de fermentación alcohólica y la maloláctica en la obtención del vino en blanco o en tinto.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Encubado del mosto.- Conducción de la fermentación alcohólica en tinto y blanco.- Control de temperatura.- Control de la evolución de las levaduras.- Control de la evolución de los azúcares.- Remontado y aireación del mosto.- Conducción de la maceración.- Control de las condiciones de la fermentación maloláctica.- Conducción de la fermentación maloláctica.- Control del descube del vino. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la Normativa de calidad alimentaria en la industria del vino y derivados vínicos.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

Escala A

5	<p>Se establece la fecha de inicio de la vendimia en relación a la maduración de la uva y su grado óptimo de potencial enológico; se calcula el tiempo a emplear en la vendimia respecto a la maduración y el estado sanitario de la uva; se planifica la vendimia, atendiendo a las características climatológicas y la salubridad de la uva; optimizando los métodos de recolección con la calidad y características del vino a obtener; se concretan las herramientas y elementos de transporte adecuándose al volumen, calidad del fruto y la cantidad de uva recogida a diario, adecuándose la planificación a la capacidad de la bodega.</p>
4	<p>Se establece la fecha de inicio de la vendimia en relación a la maduración de la uva y su grado óptimo de potencial enológico; se calcula el tiempo a emplear en la vendimia respecto a la maduración y el estado sanitario de la uva; se planifica la vendimia, sin atender a las características climatológicas; optimizando los métodos de recolección con la calidad y características del vino a obtener; se concretan las herramientas y elementos de transporte adecuándose al volumen, calidad del fruto y la cantidad de uva recogida a diario, adecuándose la planificación a la capacidad de la bodega.</p>
3	<p>Se establece la fecha de inicio de la vendimia en relación a la maduración de la uva y su grado óptimo de potencial enológico; se calcula el tiempo a emplear en la vendimia respecto a la maduración y el estado sanitario de la uva; se planifica la vendimia, sin atender a las características climatológicas; optimizando los métodos de recolección con la calidad y características del vino a obtener; no se concretan las herramientas y elementos de transporte adecuándose al volumen, calidad del fruto y la cantidad de uva recogida a diario, adecuándose la planificación a la capacidad de la bodega.</p>
2	<p>Se establece la fecha de inicio de la vendimia en relación a la maduración de la uva y su grado óptimo de potencial enológico; se calcula el tiempo a emplear en la vendimia respecto a la maduración y el estado sanitario de la uva; se planifica la vendimia, sin atender a las características climatológicas; optimizando los métodos de recolección con la calidad y características del vino a obtener; no se concretan las herramientas y elementos de transporte adecuándose al volumen, calidad del fruto y la cantidad de uva recogida a diario, no se adecua la planificación a la capacidad de la bodega.</p>
1	<p>No se establece la fecha de inicio de la vendimia en relación a la maduración de la uva y su grado óptimo de potencial enológico; se calcula el tiempo a emplear en la vendimia respecto a la maduración y el estado sanitario de la uva; se planifica la vendimia, sin atender a las características climatológicas; optimizando los métodos de recolección con la calidad y características del vino a obtener; no se concretan las herramientas y elementos de transporte adecuándose al volumen, calidad del fruto y la cantidad de uva recogida a diario, no se adecua la planificación a la capacidad de la bodega.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala B

5	<p><i>Se controla la calidad en la obtención de mosto; corrigiéndose el mosto con defectos, se controla la dosis de sulfuroso a adicionar según la ficha del producto, se calcula el tiempo de vinificación, efectuando un desglose puntual de los procesos, se planifican las máquinas, herramientas y recipientes requeridos para llevar a cabo la vinificación; Siguiendo el manual de procedimientos se diseña el diagrama de flujo correspondiéndose totalmente a la planificación de máquinas, herramientas y recipientes, optimizando el proceso de vinificación.</i></p>
4	<p><i>Se controla la calidad en la obtención de mosto; corrigiéndose el mosto con defectos, se controla la dosis de sulfuroso a adicionar a adicionar según la ficha del producto, se calcula el tiempo de vinificación, efectuando un desglose parcial de los procesos, se planifican las máquinas, herramientas y recipientes requeridos para llevar a cabo la vinificación; Siguiendo el manual de procedimientos se diseña el diagrama de flujo correspondiéndose totalmente a la planificación de máquinas, herramientas y recipientes, optimizando el proceso de vinificación, pero con pequeños fallos.</i></p>
3	<p><i>Se controla la calidad en la obtención de mosto; corrigiéndose el mosto con defectos, se controla la dosis de sulfuroso a adicionar a adicionar según la ficha del producto, se calcula el tiempo de vinificación, efectuando un desglose parcial de los procesos, se planifican las máquinas, herramientas y recipientes requeridos para llevar a cabo la vinificación; Siguiendo el manual de procedimientos se diseña el diagrama de flujo no correspondiéndose totalmente a la planificación de máquinas, herramientas y recipientes, optimizando el proceso de vinificación, pero con grandes fallos.</i></p>
2	<p><i>Se controla la calidad en la obtención de mosto; corrigiéndose el mosto con defectos, se controla la dosis de sulfuroso a adicionar a adicionar según la ficha del producto, se calcula el tiempo de vinificación, efectuando un desglose parcial de los procesos, se planifican las máquinas, herramientas y recipientes requeridos para llevar a cabo la vinificación; Siguiendo el manual de procedimientos se diseña el diagrama de flujo no correspondiéndose totalmente a la planificación de máquinas, herramientas y recipientes, sin optimizar el proceso de vinificación.</i></p>
1	<p><i>No se controla la calidad en la obtención de mosto; no se corrige el mosto con defectos, no se controla la dosis de sulfuroso a adicionar a adicionar según la ficha del producto, no se calcula el tiempo de vinificación, efectuando un desglose de los procesos, no se planifican las máquinas, herramientas y recipientes requeridos para llevar a cabo la vinificación; Siguiendo el manual de procedimientos se diseña el diagrama de flujo no correspondiéndose totalmente a la planificación de máquinas, herramientas y recipientes, sin optimizar el proceso de vinificación.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala C

5	<p><i>Se planifica el encubado del mosto obtenido y corregido en los depósitos, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación alcohólica, controlándose el grado óptimo de temperatura y la evolución de las levaduras y azúcares, se controla el proceso de remontado y aireación del mosto en función de la necesidad del proceso de fermentación alcohólica, se conduce la maceración del sombrero, impidiendo el endurecimiento del mismo, se determinan los parámetros para llevarse a cabo la fermentación maloláctica, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación maloláctica, programándose el descube del vino en el punto óptimo de calidad.</i></p>
4	<p>Se planifica el encubado del mosto obtenido y corregido en los depósitos, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación alcohólica, controlándose el grado óptimo de temperatura y la evolución de las levaduras y de los azúcares, se controla el proceso de remontado y aireación del mosto en función de la necesidad del proceso de fermentación alcohólica, se conduce la maceración del sombrero, produciéndose un pequeño endurecimiento del mismo, se determinan los parámetros para llevarse a cabo la fermentación maloláctica, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación maloláctica, programándose el descube del vino en el punto óptimo de calidad.</p>
3	<p><i>Se planifica el encubado del mosto obtenido y corregido en los depósitos, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación alcohólica, controlándose el grado óptimo de temperatura y la evolución de las levaduras y de los azúcares, se controla el proceso de remontado y aireación del mosto en función de la necesidad del proceso de fermentación alcohólica, se conduce la maceración del sombrero, produciéndose un gran endurecimiento del mismo, se determinan los parámetros para llevarse a cabo la fermentación maloláctica, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación maloláctica, programándose el descube del vino en el punto óptimo de calidad.</i></p>
2	<p><i>Se planifica el encubado del mosto obtenido y corregido en los depósitos, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación alcohólica, controlándose el grado óptimo de temperatura y la evolución de las levaduras y de los azúcares, no se controla el proceso de remontado y aireación del mosto en función de la necesidad del proceso de fermentación alcohólica, se conduce la maceración del sombrero, produciéndose un gran endurecimiento del mismo, se determinan los parámetros para llevarse a cabo la fermentación maloláctica, se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación maloláctica, programándose el descube del vino en el punto óptimo de calidad.</i></p>
1	<p><i>No se planifica el encubado del mosto obtenido y corregido en los depósitos, no se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación alcohólica, no controlándose el grado óptimo de temperatura y la evolución de las levaduras y de los azúcares, no se controla el proceso de remontado y aireación del mosto en función de la necesidad del proceso de fermentación alcohólica, se conduce la maceración del sombrero, produciéndose un gran endurecimiento del mismo, no se determinan los parámetros para llevarse a cabo la fermentación maloláctica, no se efectúa el seguimiento y control del proceso de fermentación maloláctica, no programándose el descube del vino en el punto óptimo de calidad.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



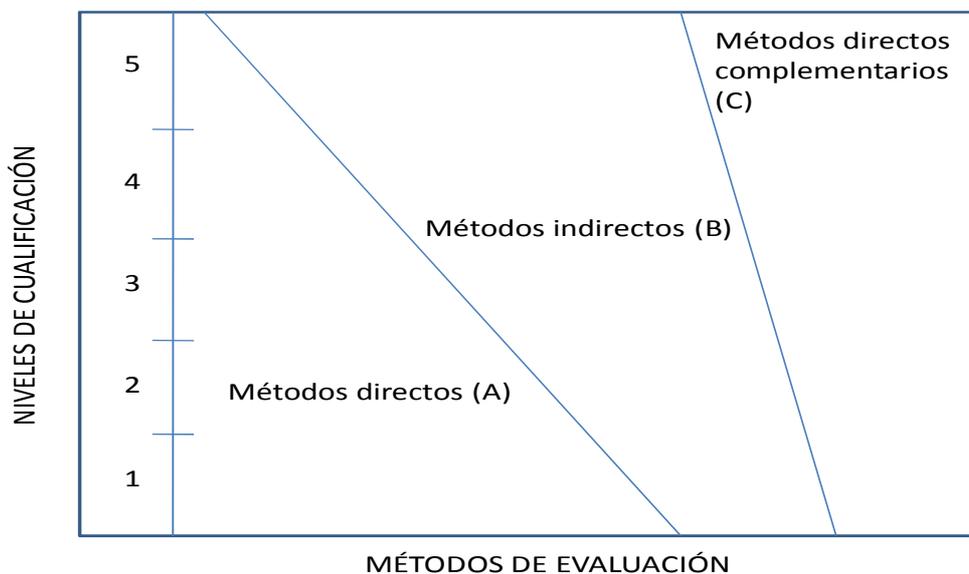
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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 no formal y no tenga experiencia en el proceso de supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación, 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/a 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 “3” y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado.

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, en su caso, 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.

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.

- h) Para que la situación profesional de evaluación pueda realizarse en las condiciones idóneas habrá que prever, que las fechas de realización deben coincidir con las fechas reales en las que se produce la vendimia y la recepción de las materias primas en bodega.
- i) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Dada la amplitud temporal de las actividades profesionales que deben ser explicitadas en el proceso de evaluación de la competencia, que la situación de evaluación pueda realizarse en más de un día.
 - La situación de evaluación deberá plantearse teniendo en cuenta las variedades de uva más típicas en las diferentes denominaciones de origen en las que se realicen las pruebas. Del mismo modo el candidato será capaz de obtener un vino blanco o tinto que respete las tipologías y rasgos característicos de los vinos de las diferentes denominaciones de origen en las que se realicen las pruebas.