



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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

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

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 el control de la producción de vino, mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos, 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 evolución de los vinos, mediante el análisis sensorial para conseguir la calidad establecida, determinando el momento de embotellado.

- 1.1. El proceso de fermentación de los mostos y vinos, se controla, efectuando catas periódicamente, haciendo un seguimiento de su evolución.
- 1.2. El momento de descube de los vinos tintos, se determina mediante el análisis sensorial, valorando en la cata el contenido de polifenoles.
- 1.3. Los vinos sometidos a crianza, se controlan, mediante el análisis sensorial, determinando su evolución y momento de embotellado.
- 1.4. El proceso de envejecimiento, se controla mediante catas periódicas, evitando posibles defectos que pudiesen surgir durante la permanencia de los vinos en barricas.
- 1.5. Los vinos obtenidos se asocian a procesos de vinificación y crianza, en función de la calidad y características organolépticas.

2. Controlar la actividad microbiana del fruto y los vinos a lo largo de la fermentación, crianza y envasado, mediante el análisis microbiológico para su estabilidad.

- 2.1. La entrada de uva en bodega se controla, determinando el estado sanitario de la vendimia, mediante el análisis microbiológico.
- 2.2. El proceso fermentativo se controla, mediante la evolución de las levaduras por medio de análisis microbiológicos establecidos.
- 2.3. La fermentación del ácido málico se regula, mediante el control de bacterias malolácticas para cada vino, aplicando los procesos químicos, físicos y microbiológicos correspondientes.
- 2.4. La crianza de los vinos en barricas se controla con análisis microbiológicos habituales, para conocer la población bacteriana presente y su posible incidencia en la calidad del vino.
- 2.5. La estabilidad biológica del vino antes de su embotellado se verifica con los equipos (test de integridad, punto de burbuja, pasteurizador, entre otros), según protocolos establecidos.
- 2.6. El envasado del vino se efectúa, controlando el estado microbiológico de toda la línea, garantizando su completa asepsia.

3. Controlar la calidad de los vinos, mediante determinaciones físico-químicas de los vinos para conseguir la calidad establecida.

- 3.1. Las muestras de uva que llegan a bodega se analizan químicamente, determinaciones glucométricas, con determinación del grado Beaumé (°Bè), entre otras para valorar la calidad del producto.
- 3.2. Los mostos obtenidos tras el procesado mecánico se analizan físico-químicamente, determinando las correcciones a aplicar antes de iniciar el proceso fermentativo.



- 3.3. La fermentación alcohólica, se controla, mediante el seguimiento de los parámetros físico-químicos más significativos (densidad, temperatura, entre otras), detectando posibles paradas de la fermentación.
- 3.4. La fermentación maloláctica, se controla, mediante determinaciones físico-químicas, (de ácido málico, láctico, entre otras), obteniendo la calidad y tipificación del vino.
- 3.5. El control analítico del vino se realiza antes de proceder al envasado, obteniendo sus características y su posible evolución.
- 3.6. El envasado del vino se controla, mediante determinaciones físico-químico según especificaciones del proceso, siguiendo protocolos de análisis, pudiendo conocer sus características (acidez, grado alcohólico, clarificación, entre otras) y su posible evolución
- 3.7. La evolución de los parámetros físico-químicos en el envejecimiento de los vinos, tanto en bodega, como en botella, se controla mediante, determinaciones físico-químicas de sus componentes.

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 **UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Determinación de las características de los vinos a través de las valoraciones organolépticas de la cata.

- Preparación de materiales e instalaciones de cata: Identificación de los materiales utilizados en la cata.
 - Sala de cata.
 - Instalaciones.
 - Condiciones ambientales.
 - Las fichas de cata.
 - Vocabulario.
 - Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
- Presentación de los vinos:
 - Criterios.
 - Temperatura.
 - Decantación.
- Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
 - Los sentidos: Funcionamiento.
 - Memoria y educación sensorial.
 - Juegos de aromas y sabores.
- Sabores elementales:
 - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.
 - Vía retronasal.



- Análisis visual (limpiez, tipo de color, matiz).
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino.
 - Calidad de las materias primas.
 - Sistema de elaboración.
 - Defectos organolépticos.
 - Evolución del vino en el tiempo.
 - La cata y la cultura vitivinícola.
- Denominaciones de origen.
 - Regiones vitivinícolas más destacadas en el mundo: localización, variedades y vinos más representativos.
- Tipos de cata.
- Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.
 - Identificación del color, aroma y sabor.
 - Análisis sensorial: Umbrales de percepción de los aromas y sabores.
 - Metodología de la cata.
 - Fase visual: Limpidez. Color y efervescencia.
- Fase olfativa: Identificación de los tipos de aromas.
- Clasificación de aromas.
 - Fase gustativa.
 - Las sensaciones gustativas.

2. Control de la fermentación, crianza, envasado y estabilidad de los vinos por medio de determinaciones microbiológicas.

- Microbiología general.
 - Los microorganismos: La célula procariota y eucariota.
 - Estructura y funciones.
 - Características macroscópicas y microscópicas.
 - El principio de la nutrición y mecanismos de transporte.
- Factores ambientales.
- El metabolismo energético, la reproducción, curva de crecimiento.
- Esterilización: concepto de esterilidad.
- Medios de cultivo sólidos y líquidos.
- Técnicas de cultivo y aislamiento.
- Cultivo puro.
- Microorganismos de interés enológico:
 - Hongos.
 - Caracterización taxonómica.
 - Caracterización biotecnológica.
 - Factores que influyen en su desarrollo.
- Las levaduras.
 - Especies más frecuentes de levaduras en mostos y vinos.
 - Desarrollo de las levaduras en fermentación.
- Las bacterias lácticas/acéticas.
 - Características generales.
- Fermentación del vino.
 - Características.
 - Fermentación espontánea.
 - Levaduras seleccionadas.
- Características enológicas.
 - Características que influyen en la calidad del vino.
 - Autólisis de levaduras.
- Mejora genética de levaduras.



- Fermentación maloláctica:
 - La desacidificación biológica del vino.
- Control de la fermentación maloláctica.
 - La fermentación malo-alcohólica.
 - Enzimas y células inmovilizadas.

3. Técnicas del examen microscópico

- El microscopio óptico:
 - Descripción.
 - Normas para la observación microscópica.
- En fresco.
 - Coloraciones.
 - Técnicas de cultivo.
 - Fundamento.
 - Medios de cultivo.
 - Medios de aislamiento.
 - Medios de enriquecimiento.
 - Otros medios.
- Esterilización de medios, envases y utensilios:
 - Calor directo.
 - Calor seco.
 - Calor húmedo.
 - Otros métodos de esterilización.
- Siembras de material microbiano:
 - En tubo.
 - En placa de Petri.
- Aislamiento de levaduras:
 - Principales especies de levaduras.
 - Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras.
- Técnica de recuento y aislamiento.
 - Algunas pruebas diferenciales de especies.
 - Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje, entre otros).
- Aislamiento de bacterias lácticas:
 - Principales especies de bacterias lácticas.
 - Medios de cultivo de bacterias lácticas.
- Bacterias homofermentativas y heterofermentativas.
- Pruebas de control microbiológico aplicables a la bodega:
 - Durante la fermentación.
 - Durante la conservación, filtración y embotellado del vino.
- Relación de las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteraciones microbianas.

4. Control de la calidad de los vinos, mediante determinaciones físico-químicas

- Fundamentos de Química General y Analítica aplicada a la Enotecnia:
 - Equilibrios ácido-base.
 - Equilibrios redox.
 - Resumen de química orgánica.
- Química analítica y análisis químico.
 - Reacciones analítica y reactivo.



- Caracterización química de la uva y de los vinos:
 - Azúcares.
 - Ácidos orgánicos.
 - Sustancias y compuestos inorgánicos.
 - Vitaminas.
 - Lípidos.
 - Compuestos nitrogenados.
 - Compuestos fenólicos.
- Determinaciones analíticas de mostos y vinos:
 - Masa volumétrica y densidad relativa.
- Grado alcohólico.
 - Azúcares.
 - Acidez volátil.
 - Acidez total. pH.
 - Dióxido de azufre total, combinado y libre.

5. Determinaciones específicas en los vinos a través del análisis instrumental

- Potenciómetros y valoraciones potenciométricas.
 - Potencial redox.
- Electrodo ión selectivos.
- Conductimetrías y valoraciones conductimétricas.
- Espectroscopía y espectrofotometría de absorción UV-V/IR.
- Análisis de componentes Cielab.
- Características cromáticas de los vinos.
 - Polifenoles totales.
 - Índice de polimerización.
 - Métodos cromatográficos.
 - Análisis enzimáticos.
- Interpretación de los resultados de los análisis:
 - Evaluación del resultado la acidez de un mosto o vino.
- Interpretación de los análisis de dióxido de azufre.
- Interpretación de los azúcares presentes en la uva y el vino.
- Evaluación de otros compuestos del mosto o vino.
- Representación gráfica y cálculos estadísticos.
- Metodología de la elaboración de informes.

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. Situación profesional 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 UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos, se tiene una situación profesional de evaluación y se concretan 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 controlar la producción de vino a través de análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos, en vinos blancos y tintos, según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria.

La situación de evaluación se realizará sobre los siguientes vinos en diversas fases del proceso de vinificación:

- Vinos blancos en distintas fases de la fermentación.
- Vinos tintos en fases anteriores y posteriores al descube.
- Vinos tintos de crianza en diversas fases.

Esto requiere al menos las siguientes actividades:

1. Controlar sensorialmente la evolución de un vino en las distintas fases del proceso de vinificación, mediante catas.
2. Controlar la evolución de la fermentación y la crianza, mediante el análisis microbiológico de los vinos para su estabilidad.



3. Controlar que la calidad de los vinos obtenidos se adecua a la requerida, mediante análisis físico-químicos.

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.

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>Rigor en el control sensorial de la evolución de un vino en las distintas fases del proceso de vinificación, mediante catas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Características visuales de los vinos.- Características olfativas del vino.- Características gustativas del vino.- Uso del vocabulario técnico que se emplea para definir las sensaciones organolépticas.- Identificación de la etapa del proceso de fermentación que atraviesa el vino en su proceso de creación.- Identificación del momento del descube.- Propiedades y características sensoriales de los distintos vinos, se asocian al proceso de la crianza en bodega.- Identificación del momento del embotellado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Exactitud en el control de la evolución de la fermentación y la crianza mediante el análisis microbiológico de los vinos para su estabilidad.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Ensayos microbiológicos de los vinos.- Identificación de las levaduras que aparecen en el mosto en fermentación.- Identificación de las bacterias que aparecen en el mosto en fermentación.- Recuento de colonias de levaduras.- Determinación de la etapa de fermentación, valorando de la población de levaduras.- Identificar la posible población bacteriana de un vino en proceso de crianza en bodega.- Estabilidad biológica del vino antes de su embotellado.- Estado microbiológico de la línea de envasado.- Determinación de posibles enfermedades en los vinos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en el control de la calidad de los vinos obtenidos, mediante análisis físico-químicos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación del grado alcohólico.- Determinación del sulfuroso libre, estableciendo el mínimo aconsejado.- Determinación del sulfuroso total, definiendo el límite establecido para el tipo de vino dado (DO, vino de la tierra, mesa).- Determinación del pH o la acidez total- Determinación de la acidez volátil. <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

4	<p><i>Se determinan las características visuales, olfativas y gustativas que definen cada vino por la cata de los mismos, empleándose el vocabulario técnico que define las sensaciones de la cata, identificando las propiedades y características sensoriales de los distintos vinos de las diferentes DO, asociándose al proceso de fermentación y al momento del descube y al proceso de crianza en bodega y en botella.</i></p>
3	<p>Se determinan las características visuales, olfativas y gustativas que definen cada vino por la cata de los mismos, empleándose el vocabulario técnico que define las sensaciones de la cata con pequeños fallos, identificando las propiedades y características sensoriales de los distintos vinos de las diferentes DO, asociándose al proceso de fermentación y al momento del descube y al proceso de crianza en bodega y en botella.</p>
2	<p><i>Se determinan las características visuales, olfativas y gustativas que definen cada vino por la cata de los mismos, empleándose el vocabulario técnico que define las sensaciones de la cata con fallos, identificando las propiedades y características sensoriales de los distintos vinos de las diferentes DO, asociándose al proceso de fermentación y no determinando con exactitud el momento del descube y al proceso de crianza en bodega y en botella.</i></p>
1	<p><i>Se determinan las características visuales, olfativas y gustativas que definen cada vino por la cata de los mismos, empleándose el vocabulario técnico que define las sensaciones de la cata con fallos, identificando las propiedades y características sensoriales de los distintos vinos de las diferentes DO, no asociándose al proceso de fermentación y no determinando con exactitud el momento del descube y al proceso de crianza en bodega y en botella.</i></p>

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



Escala B

4	<p><i>Se efectúan ensayos microbiológicos de los vinos de conformidad con los manuales de procedimiento, identificándose las levaduras y bacterias que aparecen en el mosto en fermentación, se efectúa el recuento y se valora la población de las colonias de levaduras de conformidad con las fichas técnicas, determinándose la etapa de la fermentación; se controlan las posibles bacterias de un vino en crianza y la estabilidad del vino embotellado; se determinan posibles enfermedades en los vinos.</i></p>
3	<p>Se efectúan ensayos microbiológicos de los vinos de conformidad con los manuales de procedimiento, identificándose las levaduras y bacterias que aparecen en el mosto en fermentación, se efectúa el recuento y se valora la población de las colonias de levaduras de conformidad con las fichas técnicas, determinándose con pequeños fallos la etapa de la fermentación; se controlan las posibles bacterias de un vino en crianza y la estabilidad del vino embotellado; se determinan posibles enfermedades en los vinos.</p>
2	<p><i>Se efectúan ensayos microbiológicos de los vinos de conformidad con los manuales de procedimiento, identificándose las levaduras y bacterias que aparecen en el mosto en fermentación, se efectúa el recuento y se valora la población de las colonias de levaduras de conformidad con las fichas técnicas, determinándose erróneamente la etapa de la fermentación; se controlan las posibles bacterias de un vino en crianza y la estabilidad del vino embotellado; se determinan posibles enfermedades en los vinos.</i></p>
1	<p><i>Se efectúan ensayos microbiológicos de los vinos de conformidad con los manuales de procedimiento, identificándose las levaduras y bacterias que aparecen en el mosto en fermentación, se efectúa el recuento y se valora la población de las colonias de levaduras de conformidad con las fichas técnicas, determinándose erróneamente la etapa de la fermentación; se controlan con fallos las posibles bacterias de un vino en crianza y la estabilidad del vino embotellado; se determinan posibles enfermedades en los vinos.</i></p>

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

Escala C

4	<p>Se determinan analíticamente el grado alcohólico, el sulfuroso libre y total, estableciendo el mínimo aconsejado en cumplimiento de la normativa aplicable, se define el límite establecido para el tipo de vino dado (DO, vino de la tierra, mesa), se determina el pH, la acidez total y acidez volátil, se interpretan resultados de conformidad con la ficha técnica y se define la calidad de los vinos.</p>
3	<p>Se determinan analíticamente el grado alcohólico, el sulfuroso libre y total, estableciendo el mínimo aconsejado en cumplimiento de la normativa aplicable, se define el límite establecido para el tipo de vino dado (DO, vino de la tierra, mesa), se determina el pH, la acidez total y acidez volátil, se interpretan resultados de conformidad con la ficha técnica y se define la calidad de los vinos con pequeños fallos.</p>
2	<p>Se determinan analíticamente el grado alcohólico, el sulfuroso libre y total, estableciendo el mínimo aconsejado en cumplimiento de la normativa aplicable, no se define el límite establecido para el tipo de vino dado (DO, vino de la tierra, mesa), se determina el pH, la acidez total y acidez volátil, se interpretan resultados de conformidad con la ficha técnica y se define la calidad de los vinos con fallos.</p>
1	<p>Se determinan analíticamente el grado alcohólico, el sulfuroso libre y total, no estableciendo el mínimo aconsejado en cumplimiento de la normativa aplicable, no se define el límite establecido para el tipo de vino dado (DO, vino de la tierra, mesa), se determina el pH, la acidez total y acidez volátil, se interpretan resultados de conformidad con la ficha técnica y se define la calidad de los vinos con fallos.</p>

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



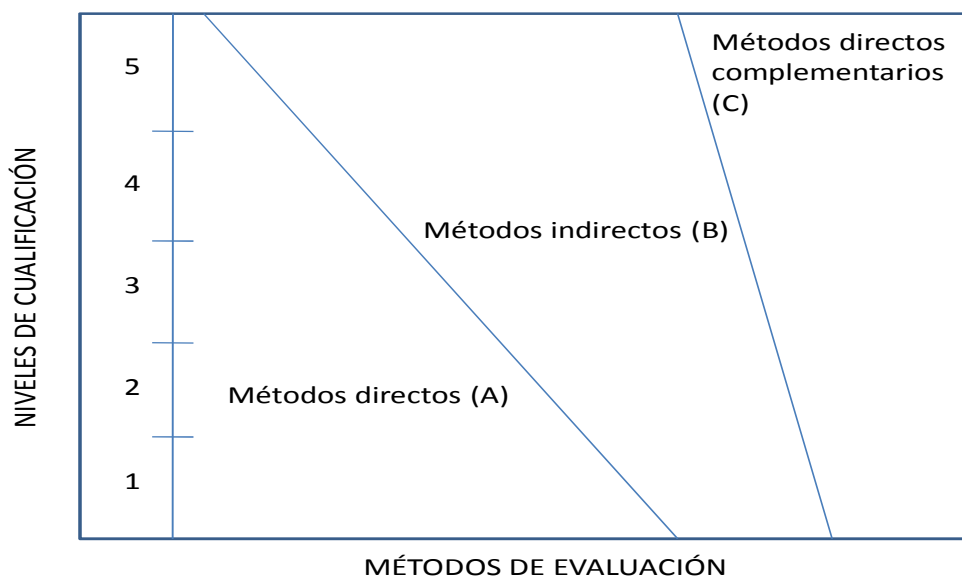
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 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 controlar la producción de vino, mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos, 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) Se suministrarán muestras de distintos tipos de vinos, en distintas fases de fermentación y respecto al momento del descube, así como vinos de crianza en distintas etapas de la misma.

La situación de evaluación contará con una sala para la cata y un laboratorio dotado de los medios necesarios para las determinaciones físico-químicas de: grado alcohólico, sulfurosas libres y totales, acidez total o pH, acidez volátil.

- i) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda, 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.