



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

“UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos”

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

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 coordinación y supervisión de los métodos de estabilización y crianza de vinos, 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 los procesos de conservación, clarificación, y estabilización de vinos, mediante la aplicación de tratamientos fisicoquímicos para alcanzar la calidad requerida.

- 1.1. Las características de la zona de trabajo (limpieza, seguridad, residuos, entre otros), se controla, mediante la verificación de los programas de limpieza y desinfección, establecidos en el plan de calidad.
- 1.2. El proceso de conservación de los vinos (depósitos llenos y atmósfera inerte entre otros), se controla mediante análisis fisicoquímicos, (de turbidez, color, materia proteica), determinando los parámetros de calidad del vino, subsanando posibles anomalías, ante posibles desviaciones detectadas.
- 1.3. Las dosis de clarificantes se ensayan con objeto de conseguir el nivel de clarificación requerida, mediante análisis de parámetros como la turbidez, la filtrabilidad y la estabilidad del vino.
- 1.4. El sistema de filtración (filtración por tierras, por placas, tangencial), se aplica, teniendo en cuenta el método de elaboración, el marco de comercialización y evitando, en el caso de existencia de carbónico, que se produzcan pérdidas del mismo.
- 1.5. La estabilidad del vino (tartárica, proteica, materia colorante, metálica, entre otras), se comprueba, realizando las pruebas físico-químicas establecidas para cada caso.

2. Establecer los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada en cada tipo de vino, para alcanzar la estabilización requerida.

- 2.1. Las características de las barricas (tipo de madera, capacidad, edad, tostado) se comprueban, de forma que el vino pueda adquirir los aromas requeridos durante la crianza.
- 2.2. La técnica de crianza se planifica y controla para cada tipo de vino, en función de: clarificación, (pudiéndose ser antes, durante o después de crianza), sin clarificación, fermentación maloláctica en barrica, tipo, número de trasiegos, entre otros.
- 2.3. El proceso de crianza (sistema de limpieza de barrica, nivel de sulfuroso, parámetros sensoriales), se verifica según pautas establecidas y garantizando que no aparezcan alteraciones en la evolución del vino.
- 2.4. Las acciones correctoras del vino se determinan y aplican en las situaciones de descontrol del proceso de crianza, analizando los parámetros físico-químicos, microbianos u organolépticos y ordenando las acciones que deben aplicarse.
- 2.5. El grupo de trabajo que interviene en el área de crianza se coordina, asignando tareas y responsabilidades de realización y control de las operaciones de proceso, optimizando los recursos humanos.



3. Controlar los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza para conseguir vinos con la calidad requerida.

- 3.1. Los factores que intervienen en las etapas de producción de vinos espumosos a partir de un vino base (tiraje, segunda fermentación, maduración del vino en botella, degüelle y acabado, entre otras), se controlan, mediante procedimientos establecidos en manuales enológicos y de bodega.
- 3.2. La crianza biológica de vinos generosos, se vigila, mediante el seguimiento de las características de desarrollo del velo y su influencia sensorial, controlando los procedimientos a aplicar durante la misma (tiempo, temperatura, humedad, entre otros).
- 3.3. Las características fisicoquímicas de vinos dulces o licorosos se controlan (contenido en azúcar de los mostos y la proporción en que se adicionan a los distintos compuestos), así como los factores que intervienen en la crianza, aplicando las especificaciones técnicas establecidas.
- 3.4. Las condiciones y proporciones del vino base, extractos vegetales y otros productos, se controlan en la elaboración de vinos aromatizados, según la 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 **UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Control de la aplicación de tratamientos fisicoquímicos de clarificación y filtración para estabilizar los vinos

- Conservación del vino:
 - Mezclas.
 - Trasiegos.
 - Rellenos.
 - Conservación bajo gas inerte.
 - Empleo de dióxido de azufre en vinos.
- Macromoléculas y fenómenos coloidales en el vino:
 - Soluciones verdaderas y estado coloidal.
 - Factores de estabilidad de las suspensiones coloidales.
 - Floculación.
 - Sedimentación.
 - Coloides protectores.
 - Macromoléculas naturales del vino.



- Conocimiento y calidad de los productos enológicos.
- Clarificación de los vinos.
 - Teoría del encolado.
 - Prácticas de clarificación y principales clarificantes.
- Precipitaciones de origen físico-químico en el vino:
 - Precipitaciones tartáricas.
 - Precipitaciones de hierro y cobre.
- Coagulación de las proteínas y quiebra proteica.
- Precipitación de la materia colorante.
 - Características y previsión de los enturbiamientos y precipitados.
- Test de estabilidad.
- Filtración de los mostos y vinos:
 - Teoría de la filtración.
- Mecanismos de filtración.
 - Flujo frontal y tangencial.
- Colmatado de superficies filtrantes.
 - Materiales filtrantes.
- Test de filtrabilidad.
 - Comparación de los efectos de clarificación y filtración.
 - Influencia sobre la calidad del vino.
- Alteraciones:
 - Alteraciones producidas por levaduras.
 - Alteraciones provocadas por bacterias lácticas.
- Alteraciones por bacterias acéticas.
 - Diagnóstico de alteraciones.
- Defectos de los vinos:
 - Defectos oxidativos.
 - Alteraciones bacterianas.
- Fenoles volátiles:
 - Mecanismo de producción.
 - Influencia de ciertos parámetros de la vinificación.
- El gusto a tapón:
 - Identificación de los compuestos responsables.
 - Contaminación por el corcho.
 - Contaminación por los locales.
- Derivados azufrados y olores a reducción:
 - Origen de los compuestos azufrados del vino.
 - Influencia de diversos factores de vinificación.
 - Otros defectos.
- Estabilización de los vinos:
 - Estabilización biológica de los vinos por el calor.
 - Pasteurización.
 - Estabilización y concentración por el frío.

2. Establecimientos de los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada, dependiendo del tipo de vino.

- Depósitos de envejecimiento del vino:
 - La bodega y su influencia en el envejecimiento del vino.
- Influencia de la madera.
 - Características de fabricación de la bodega.
- Características del tostado de la bodega.
 - Alternativas a la bodega.



- Fenómenos de óxido-reducción.
 - Modificación de los compuestos fenólicos:
- Evolución del vino.
 - Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad.
- Transformaciones de los taninos y su efecto sobre las características organolépticas.
- Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante.
- Disolución de componentes de la madera:
 - Compuestos aromáticos.
 - Taninos.
- Evaporación durante la crianza.
 - Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
- Técnicas de crianza en bodega:
 - Condiciones ambientales de la nave de crianza.
 - Los trasiegos y el sulfitado.
 - Los rellenos.
 - Controles durante la crianza.
- Maduración del vino en la botella:
 - Modificaciones que se producen.
 - Evolución del bouquet.
 - Los trabajos del vino en la bodega de crianza.

3. Control de los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza.

- Evolución del vino durante la crianza en bodega:
 - La bodega: Características.
 - Influencia de la de la madera.
- Características de fabricación de la bodega.
 - Alternativas a la bodega.
- Fenómenos de óxido-reducción.
 - Modificación de los compuestos fenólicos.
 - Evolución del vino.
 - Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad.
 - Transformaciones de los taninos y su efecto sobre las características organolépticas.
 - Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante.
 - Disolución de componentes de la madera.
- Compuestos aromáticos.
 - Taninos.
- Evaporación durante la crianza.
- Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
- Técnicas de crianza en bodega:
 - Condiciones ambientales de la nave de crianza.
- Los trasiegos y el sulfitado.
- Los rellenos.
- Controles durante la crianza.
- Maduración del vino en la botella:
 - Modificaciones que se producen.
 - Evolución del bouquet.
- Los trabajos del vino en la bodega de crianza



4. Los vinos espumosos

- Características de los vinos espumosos.
- Preparación del vino base:
 - Variedades de uva.
 - Características del proceso de elaboración.
 - Tiraje.
 - Rima y refermentación.
 - Maduración del espumoso.
- Removido.
 - Degüelle y adición del licor de expedición.
- Elaboración de espumosos por el sistema granvás.

5. Vinos generosos y otros

- Definición y normativa aplicable.
- Características del cultivo:
 - Suelo.
 - Variedades.
 - Prácticas del cultivo.
- Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica.
- Principios de la crianza biológica:
 - Las levaduras de flor.
 - Criaderas y solera.
- Funcionamiento del sistema.
- Transformaciones del vino durante la crianza biológica.
- Envejecimiento oxidativo del vino oloroso.
- Vinos dulces y licorosos.
 - Mistelas.
- Vinos generosos y otros:
 - Definición y normativa.
 - Características del cultivo:
 - Suelo.
 - Variedades.
 - Prácticas del cultivo.
 - Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica.
 - Principios de la crianza biológica:
 - Las levaduras de flor.
 - Criaderas y solera.
 - Funcionamiento del sistema.
 - Transformaciones del vino durante la crianza biológica.
 - Envejecimiento oxidativo del vino oloroso.

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 UC0039_3: Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos, 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 coordinar y supervisar la estabilización y crianza de vinos, así como elaborar vinos especiales, según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá las siguientes actividades:

1. Clarificar una muestra de vino criado.
2. Determinar las acciones correctoras a implementar en un vino en proceso de crianza cuyos parámetros físico-químicos, microbianos u



organolépticos han sufrido desviaciones (aumento inusual en la acidez volátil del vino).

3. Planificar el proceso productivo de un vino espumoso por el sistema tradicional y el granvás.

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>Eficacia en la clarificación de una muestra de vino criado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Clasificación según características del vino en crianza.- Parámetros físico-químicos y microbiológicos de un vino en crianza.- Técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos.- Tipología y características de clarificantes.- Determinación del elemento clarificante, atendiendo al tipo de vino a tratar.- Determinación de la dosis de clarificante requerida, mediante ensayos a pequeña escala en laboratorio.- Clarificación obtenida en base a la turbidez, filtrabilidad y estabilidad. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Rigor en la determinación de las acciones correctoras a implementar en un vino en proceso de crianza, cuyos parámetros físico-químicos, microbianos u organolépticos han sufrido desviaciones (aumento inusual en la acidez volátil del vino).</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación del proceso de envejecimiento de un vino y aspectos a controlar en el mismo.- Control del estado microbiológico del vino de entrada.- Control del grado alcohólico y pH del vino de entrada.- Control del nivel de sulfuroso en el vino.- Control del nivel de relleno de las barricas.- Control de la contaminación cruzada en el trasiego de las barricas.- Establecer medidas correctoras. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Idoneidad en la planificación del proceso productivo de un vino espumoso por el sistema tradicional y el granvás.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación de características organolépticas y clasificación del vino espumoso.- Determinación del método tradicional de elaboración de un vino espumoso.- Determinación del método granvás de elaboración de un vino espumoso.- Rendimientos productivos.- Informes analíticos requeridos.- Tratamiento de subproductos: almacenaje, traslado y salida.- Planificación de máquinas y su mantenimiento. <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 de derivados vínicos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Normativa alimentaria de carácter general.- Cumplimiento de la normativa específica sobre la obtención de derivados de vínicos. <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 prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.</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 determinan las características y clasificación del vino en crianza, así como los parámetros físico-químicos y microbiológicos que lo definen de conformidad con las fichas técnicas. Se determinan las técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos, así como la tipología y características del clarificante seleccionado, ajustándose al tipo de vino a tratar. Se determina la dosis del clarificante, mediante ensayos a pequeña escala en laboratorio. Se comprueba el resultado de la clarificación en base a la turbidez, filtrabilidad, estabilidad y cualidades organolépticas.</p>
4	<p>Se determinan las características y clasificación del vino en crianza, así como los parámetros físico-químicos y microbiológicos que lo definen de conformidad con las fichas técnicas. Se determinan las técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos, así como la tipología y características del clarificante seleccionado, ajustándose al tipo de vino a tratar. Se determina la dosis del clarificante, mediante ensayos a pequeña escala en laboratorio. Se comprueba el resultado de la clarificación en base a la turbidez, filtrabilidad, estabilidad y cualidades organolépticas con pequeños fallos.</p>
3	<p>Se determinan las características y clasificación del vino en crianza, así como los parámetros físico-químicos y microbiológicos que lo definen de conformidad con las fichas técnicas. Se determinan las técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos, así como la tipología y características del clarificante seleccionado, ajustándose al tipo de vino a tratar. Se determina la dosis del clarificante con fallos, mediante ensayos a pequeña escala en laboratorio. Se comprueba el resultado de la clarificación en base a la turbidez, filtrabilidad, estabilidad y cualidades organolépticas con pequeños fallos.</p>
2	<p>Se determinan las características y clasificación del vino en crianza, así como los parámetros físico-químicos y microbiológicos que lo definen de conformidad con las fichas técnicas. Se determinan las técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos, así como la tipología y características del clarificante seleccionado, no ajustándose al tipo de vino a tratar. Se determina la dosis del clarificante con fallos, mediante ensayos a pequeña escala en laboratorio. Se comprueba el resultado de la clarificación en base a la turbidez, filtrabilidad, estabilidad y cualidades organolépticas con pequeños fallos.</p>
1	<p>No se determinan las características y clasificación del vino en crianza, así como los parámetros físico-químicos y microbiológicos que lo definen de conformidad con las fichas técnicas. No se determinan las técnicas o método productivo a utilizar en la clarificación de vinos, así como la tipología y características del clarificante seleccionado, no ajustándose al tipo de vino a tratar. No se determina la dosis del clarificante con fallos, No se comprueba el resultado de la clarificación en base a la turbidez, filtrabilidad, estabilidad y cualidades organolépticas con pequeños fallos.</p>

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



Escala B

4	<p><i>Se determina el proceso de envejecimiento de un vino y aspectos a controlar en el mismo a partir de la ficha técnica. Se planifica la analítica microbiológica del vino de entrada y controlan los resultados, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se determina la prueba de grado alcohólico y pH del vino de entrada, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se verifica que el nivel de sulfuroso en el vino es el requerido y está dentro de los límites legales establecidos. Se controla que el nivel de relleno de las barricas es el requerido para evitar la proliferación de organismos contaminantes en el vino. Se verifica que las barricas en proceso de trasiego están exentas de contaminación y se evitará provocar una contaminación cruzada en el trasiego, estableciendo medidas correctoras en su caso.</i></p>
3	<p>Se determina el proceso de envejecimiento de un vino y aspectos a controlar en el mismo a partir de la ficha técnica. Se planifica la analítica microbiológica del vino de entrada y controlan los resultados, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se determina la prueba de grado alcohólico y pH del vino de entrada, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se verifica que el nivel de sulfuroso en el vino es el requerido y está dentro de los límites legales establecidos. Se controla con pequeños fallos que el nivel de relleno de las barricas es el requerido para evitar la proliferación de organismos contaminantes en el vino. Se verifica que las barricas en proceso de trasiego están exentas de contaminación y se evitará provocar una contaminación cruzada en el trasiego, estableciendo medidas correctoras en su caso.</p>
2	<p><i>Se determina el proceso de envejecimiento de un vino y aspectos a controlar en el mismo a partir de la ficha técnica. Se planifica la analítica microbiológica del vino de entrada y controlan los resultados, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se determina la prueba de grado alcohólico y no el pH del vino de entrada, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se verifica que el nivel de sulfuroso en el vino es el requerido y está dentro de los límites legales establecidos. Se controla con pequeños fallos que el nivel de relleno de las barricas es el requerido para evitar la proliferación de organismos contaminantes en el vino. Se verifica que las barricas en proceso de trasiego están exentas de contaminación y se evitará provocar una contaminación cruzada en el trasiego, estableciendo medidas correctoras en su caso.</i></p>
1	<p><i>Se determina el proceso de envejecimiento de un vino y aspectos a controlar en el mismo a partir de la ficha técnica. No se planifica la analítica microbiológica del vino de entrada y no se controlan los resultados, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se determina la prueba de grado alcohólico y no el pH del vino de entrada, planteando medidas correctoras si fueran necesarias. Se verifica que el nivel de sulfuroso en el vino es el requerido y está dentro de los límites legales establecidos. Se controla con pequeños fallos que el nivel de relleno de las barricas es el requerido para evitar la proliferación de organismos contaminantes en el vino. No se verifica que las barricas en proceso de trasiego están exentas de contaminación y se evitará provocar una contaminación cruzada en el trasiego, estableciendo medidas correctoras en su caso.</i></p>

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



Escala C

5	<p><i>Se determinan las características organolépticas y clasificación del vino espumoso de conformidad con la ficha de producto y las características de la DO. Se determina el método tradicional y del método granvás de elaboración de un vino espumoso, atendiendo a la calidad del vino base. Se establecen los rendimientos productivos de ambos sistemas productivos, se determinan los informes analíticos requeridos en el proceso productivo, se determinan los posibles tratamientos de subproductos: almacenaje, traslado y salida. Se determinan las máquinas y su mantenimiento de acuerdo con el proceso de planificación establecido, así como la ubicación de estas, optimizando el espacio disponible de la bodega.</i></p>
4	<p>Se determinan las características organolépticas y clasificación del vino espumoso de conformidad con la ficha de producto y las características de la DO. Se determina el método tradicional y del método granvás de elaboración de un vino espumoso, atendiendo a la calidad del vino base. Se establecen los rendimientos productivos de ambos sistemas productivos, se determinan los informes analíticos requeridos en el proceso productivo, se determinan los posibles tratamientos de subproductos: almacenaje, traslado y salida. Se determinan las máquinas y su mantenimiento de acuerdo con el proceso de planificación establecido, así como la ubicación de estas, no optimizando el espacio disponible de la bodega.</p>
3	<p><i>Se determinan las características organolépticas y clasificación del vino espumoso de conformidad con la ficha de producto y las características de la DO. Se determina el método tradicional y del método granvás de elaboración de un vino espumoso, atendiendo a la calidad del vino base. Se establecen los rendimientos productivos de ambos sistemas productivos, se determinan los informes analíticos requeridos en el proceso productivo, se determinan los posibles tratamientos de subproductos: almacenaje, traslado y salida. Se determinan con fallos las máquinas y su mantenimiento de acuerdo con el proceso de planificación establecido, así como la ubicación de estas, no optimizando el espacio disponible de la bodega.</i></p>
2	<p><i>Se determinan las características organolépticas y clasificación del vino espumoso de conformidad con la ficha de producto y las características de la DO. Se determina el método tradicional y del método granvás de elaboración de un vino espumoso, atendiendo a la calidad del vino base. Se establecen los rendimientos productivos de ambos sistemas productivos, se determinan los informes analíticos requeridos en el proceso productivo, no se determinan los posibles tratamientos de subproductos: almacenaje, traslado y salida. Se determinan con fallos las máquinas y su mantenimiento de acuerdo con el proceso de planificación establecido, así como la ubicación de estas, no optimizando el espacio disponible de la bodega.</i></p>
1	<p><i>No se determinan las características organolépticas y clasificación del vino espumoso de conformidad con la ficha de producto y las características de la DO. Se determina con fallos el método tradicional y del método granvás de elaboración de un vino espumoso, atendiendo a la calidad del vino base. No se establecen los rendimientos productivos de ambos sistemas productivos, se determinan los informes analíticos requeridos en el proceso productivo, no se determinan los posibles tratamientos de subproductos: almacenaje, traslado y salida. Se determinan con fallos las máquinas y su mantenimiento de acuerdo con el proceso de planificación establecido, así como la ubicación de estas, no optimizando el espacio disponible de la bodega.</i></p>



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

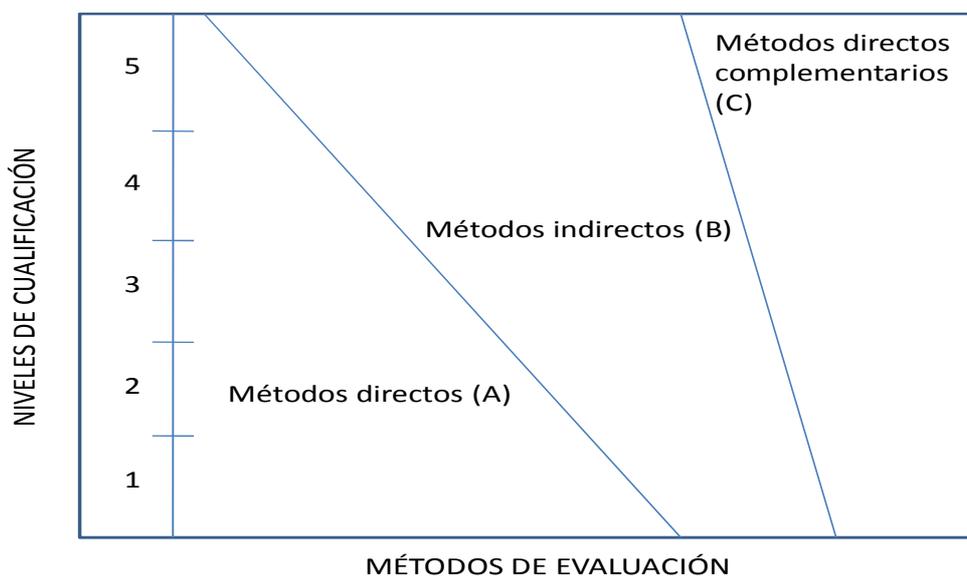
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 coordinar y supervisar los métodos de



estabilización y crianza de vinos, 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 al menos tres muestras de vino con diversos grados de turbidez, para llevar a cabo el proceso de clarificación.

La situación de evaluación contará un laboratorio dotado de los medios necesarios para las determinaciones físico-químicas y microbiológicas del vino.

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

- Se recomienda que las muestras de vino criado sean de distintos tipos de vinos en crianza.
- Se recomienda que las muestras de vino criado sean de distintos tipos de uva.