



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola”

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 UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

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 programación de la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola, 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. Comprobar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega en instalaciones vitivinícolas, para su funcionamiento, según los requerimientos de producción y el plan de mantenimiento de la empresa.

- 1.1. Las instalaciones y los equipos de recepción de uva, se comprueban y calibran según las especificaciones establecidas.
- 1.2. El estado sanitario y el funcionamiento de medios de transporte de uvas y mostos se supervisan con antelación, de cara a la recolección, procediendo a su limpieza.
- 1.3. Los equipos de regulación térmica se comprueban, poniéndolos a punto según los requerimientos establecidos.
- 1.4. Los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos se verifican, interviniendo en caso de posibles incidencias según el plan de mantenimiento de la empresa.
- 1.5. La línea de envasado se higieniza y se pone a punto antes y después de cada operación de envasado, efectuando la limpieza y desinfección con equipos manuales o automáticos, según instrucciones.
- 1.6. La reparación de los equipos, recipientes y línea de envasado se programa, comprobando su funcionamiento y ajustándose al plan de mantenimiento de la empresa.

2. Verificar el acondicionamiento de recipientes vinarios y de locales, para garantizar el buen desarrollo de los procesos, en instalaciones vitivinícolas.

- 2.1. Los depósitos de fermentación y almacenamiento se limpian, siempre después de su utilización.
- 2.2. La estanqueidad de todos los depósitos y recipientes, se comprueba antes de su utilización, para evitar pérdidas y alteraciones del vino.
- 2.3. La limpieza y conservación interna y externa de los recipientes de madera se comprueba, procediendo a su higienización, según los requerimientos exigidos.
- 2.4. Las condiciones de temperatura y humedad se comprueban y se corrigen, en los locales de elaboración y crianza para una perfecta conservación y evolución de los vinos.
- 2.5. La línea de envasado se higieniza y se pone a punto antes y después de cada operación de envasado, efectuando la limpieza y desinfección con equipos manuales o automáticos, según instrucciones.
- 2.6. Los materiales auxiliares (productos enológicos, cajas y envases entre otros), se almacenan en condiciones que eviten su deterioro.

3. Comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable, en materia de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos, para garantizar la calidad de los vinos.



- 3.1. La aplicación de normas de higiene personal y de los medios de producción, se comprueba, en todo momento durante el proceso de elaboración de los vinos.
- 3.2. La limpieza de las superficies de trabajo de los locales se inspecciona, comprobando que se efectúa de forma que cumpla con los niveles de calidad requeridos.
- 3.3. Los sistemas de limpieza en la manipulación de mostos y vinos por parte de los operarios de la bodega, se comprueba que se utilizan antes, durante y después de su transporte
- 3.4. El llenado de los recipientes vinarios se efectúa, comprobando antes, la limpieza y ausencia de malos olores.
- 3.5. El estado de limpieza y conservación de los medios filtrantes se comprueba, aplicando los test de integridad en filtros y procediendo a su cambio o reparación, antes del inicio de su uso y en caso de pausas largas entre distintos envasados.
- 3.6. La aplicación y cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad se comprueba, durante todo el proceso de elaboración de vinos.

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 **UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola**. Estos conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. Maquinaria y equipos en la industria vinícola. Funcionamiento y elementos básicos:

- Clasificación y tipos generales de maquinaria.
 - Pisado y despalillado de la uva.
 - Bombas de vendimia.
- Escurridores y desvinadores.
 - Prensas y transporte de los orujos.
 - Bombas y transportadores de raspón.
- Equipos para el sulfitado.
 - Autovinificadores y criomaceradores.
 - Centrífugas.
- Filtros enológicos.
 - Tipos.
 - Niveles y Objetivos de mantenimiento de primer nivel.
- Herramientas y útiles.
 - Operaciones de mantenimiento más frecuentes en la industria vitivinícola.

2. Mantenimiento de primer nivel de la línea de envasado. Limpieza y desinfección.



- Mantenimiento de máquinas de recepción, almacenamiento y acondicionamiento de productos para la alimentación animal, en primer nivel:
 - Mantenimiento preventivo y correctivo.
- Procedimientos y técnicas aplicables.
 - Operaciones de montaje y desmontaje.
- Lubricación y limpieza; regulación, ajuste y programación.

3. Instalaciones auxiliares en la industria vinícola: mantenimiento, manejo y regulación.

- Instalaciones y motores eléctricos.
 - Funcionamiento y tipos.
 - Conexión y paro. Protección.
- Cuadros eléctricos.
 - Transmisión de potencia mecánica.
 - Poleas, reductores, engranajes, variadores de velocidad, ejes.
 - Producción y transmisión de calor.
 - Generación de agua caliente y vapor, calderas.
- Distribución, circuitos.
 - Cambiadores de calor.
 - Producción y distribución de aire.
 - Aire y gases en la industria enológica.
 - Producción y conducción de aire comprimido, compresores. Acondicionamiento de aire.
- Producción de frío.
 - Fundamentos. Fluidos frigorígenos. Evaporador, compresor, condensador, válvula expansión, circuito. Acondicionamiento del agua. Tratamientos del agua para diversos usos. Conducción de agua.

4. Máquinas y equipos. Preparación, limpieza, manejo y seguridad.

- Instalaciones y servicios auxiliares necesarios. Utilización.
- Líneas de producción, tipo.
- Alimentación o carga de equipos o líneas.
 - Ejecución de operaciones de elaboración.
 - Control del proceso.
 - Aplicación de medidas de higiene.
- Equipos de gas inerte.

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 UC0040_3: Programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola, se tienen 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 controlar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega y el acondicionamiento de los recipientes vinarios y locales en instalaciones vitivinícolas, en una bodega con una producción media, según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación incluirá al menos las siguientes actividades:

1. Comprobar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega.
2. Comprobar el acondicionamiento de los recipientes vinarios y locales.
3. Comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable, en materia de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos.



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>Comprobar regularmente el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos de bodega.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación del calibrado de los aparatos de recepción.- Comprobación del estado sanitario y del funcionamiento de los medios de transporte.- Comprobación de la puesta a punto de los equipos de regulación térmica.- Comprobación de los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos.- Comprobación de la higienización y puesta a punto de los equipos de la línea de envasado.- Programar y verificar la reparación de los equipos, recipientes y línea de envasado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Comprobar con exactitud el acondicionamiento de los recipientes vinarios y locales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la limpieza y estado de conservación de los depósitos y recipientes de madera de fermentación y almacenamiento.- Comprobación de la estanqueidad de los depósitos y recipientes vinarios.- Comprobación y en su caso control de la corrección de las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza.- Comprobación de la higienización y puesta a punto de la línea de envasado.- Comprobación del almacenamiento de los materiales auxiliares <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Comprobar rigurosamente el cumplimiento de la normativa aplicable de higiene y seguridad en el proceso de elaboración de vinos</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación frecuente del cumplimiento de las normas de higiene del personal, maquinaria y espacios- Inspección de la limpieza de las superficies de trabajo- Comprobación del uso adecuado por los operarios de los sistemas de limpieza en el manipulado de mostos y vinos.- Comprobación de la limpieza y ausencia de olores en los recipientes vinarios, antes del llenado.- Comprobación del estado de limpieza y conservación de los filtros.- Comprobación de la aplicación y cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad. <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.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Normativa alimentaria de carácter general.- Cumplimiento de la normativa específica sobre la obtención de derivados 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.</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 comprueban: el calibrado de los aparatos de recepción, el funcionamiento e higienización de los medios de transporte, de los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos, la puesta a punto de los equipos de regulación térmica y de los equipos de la línea de envasado. Se programan y verifican las reparaciones de equipos, recipientes y líneas de envasado de conformidad con el plan de mantenimiento. Se subsanan posibles desviaciones del cumplimiento del plan de mantenimiento.</i></p>
3	<p><i>Se comprueban: el calibrado de los aparatos de recepción, el funcionamiento e higienización de los medios de transporte, de los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos, la puesta a punto de los equipos de regulación térmica y de los equipos de la línea de envasado. Se programan parcialmente y se verifican de manera incompleta las reparaciones de equipos, recipientes y líneas de envasado de conformidad con el plan de mantenimiento. Se subsanan posibles desviaciones del cumplimiento del plan de mantenimiento.</i></p>
2	<p><i>Se comprueban: el calibrado de los aparatos de recepción, el funcionamiento e higienización de los medios de transporte, de los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos, la puesta a punto de los equipos de regulación térmica y no se ponen a punto los equipos de la línea de envasado. Se programan parcialmente y se verifican de manera incompleta las reparaciones de equipos, recipientes y líneas de envasado de conformidad con el plan de mantenimiento. Se subsanan posibles desviaciones del cumplimiento del plan de mantenimiento.</i></p>
1	<p><i>Se comprueban el calibrado de los aparatos de recepción, pero no se comprueba el funcionamiento e higienización de los medios de transporte, de los equipos neumáticos, hidráulicos y mecánicos, la puesta a punto de los equipos de regulación térmica y no se ponen a punto los equipos de la línea de envasado. Se programan parcialmente y se verifican de manera incompleta las reparaciones de equipos, recipientes y líneas de envasado de conformidad con el plan de mantenimiento. Se subsanan posibles desviaciones del cumplimiento del plan de mantenimiento.</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 comprueba la limpieza y estado de conservación de los depósitos y recipientes de madera de fermentación y almacenamiento. Se comprueba la estanqueidad de los depósitos y recipientes vinarios. Se comprueba las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza controlando en caso necesario su corrección. Se comprueba la higienización y puesta a punto de la línea de envasado. Se comprueba el adecuado almacenamiento de los materiales auxiliares.</i></p>
3	<p>Se comprueba la limpieza y estado de conservación de los depósitos y recipientes de madera de fermentación y almacenamiento. Se comprueba la estanqueidad de los depósitos y recipientes vinarios. Se comprueba las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza controlando en caso necesario su corrección. Se comprueba la higienización y puesta a punto de la línea de envasado. No se comprueba el almacenamiento de los materiales auxiliares.</p>
2	<p><i>Se comprueba la limpieza y estado de conservación de los depósitos y recipientes de madera de fermentación y almacenamiento. No se comprueba la estanqueidad de los depósitos y recipientes vinarios. Se comprueba las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza controlando en caso necesario su corrección. Se comprueba la higienización y puesta a punto de la línea de envasado. No se comprueba el adecuado almacenamiento de los materiales auxiliares.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba la limpieza y estado de conservación de los depósitos y recipientes de madera de fermentación y almacenamiento. No se comprueba la estanqueidad de los depósitos y recipientes vinarios. Se comprueba las condiciones de temperatura y humedad en los locales de elaboración y crianza controlando en caso necesario su corrección. Se comprueba la higienización y puesta a punto de la línea de envasado. No se comprueba el adecuado almacenamiento de los materiales auxiliares</i></p>

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



Escala C

4	<p><i>Se comprueba de manera frecuente el cumplimiento de las normas de higiene del personal, maquinaria y espacios. Se inspecciona la limpieza de las superficies de trabajo. Se comprueba el uso adecuado por los operarios de los sistemas de limpieza en el manipulado de mostos y vinos. Se comprueba la limpieza y ausencia de olores en los recipientes vinarios, antes del llenado. Se comprueba el estado de limpieza y conservación de los filtros. Se comprueba la aplicación y el cumplimiento de las medidas de seguridad en el trabajo.</i></p>
3	<p><i>Se comprueba de manera poco frecuente el cumplimiento de las normas de higiene del personal, maquinaria y espacios. Se inspecciona la limpieza de las superficies de trabajo. Se comprueba el uso adecuado por los operarios de los sistemas de limpieza en el manipulado de mostos y vinos. Se comprueba la limpieza y ausencia de olores en los recipientes vinarios, antes del llenado. Se comprueba el estado de limpieza y conservación de los filtros. Se comprueba la aplicación y el cumplimiento de las medidas de seguridad en el trabajo.</i></p>
2	<p><i>Se comprueba de manera poco frecuente el cumplimiento de las normas de higiene del personal, maquinaria y espacios. No se inspecciona la limpieza de las superficies de trabajo. Se comprueba el uso adecuado por los operarios de los sistemas de limpieza en el manipulado de mostos y vinos. Se comprueba la limpieza y ausencia de olores en los recipientes vinarios, antes del llenado. Se comprueba el estado de limpieza y conservación de los filtros. Se comprueba la aplicación y el cumplimiento de las medidas de seguridad en el trabajo.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba el cumplimiento de las normas de higiene del personal, maquinaria y espacios. No se inspecciona la limpieza de las superficies de trabajo. Se comprueba el uso adecuado por los operarios de los sistemas de limpieza en el manipulado de mostos y vinos. No se comprueba la limpieza y ausencia de olores en los recipientes vinarios, antes del llenado. Se comprueba el estado de limpieza y conservación de los filtros. Se comprueba la aplicación y el cumplimiento de las medidas de seguridad en el trabajo.</i></p>

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



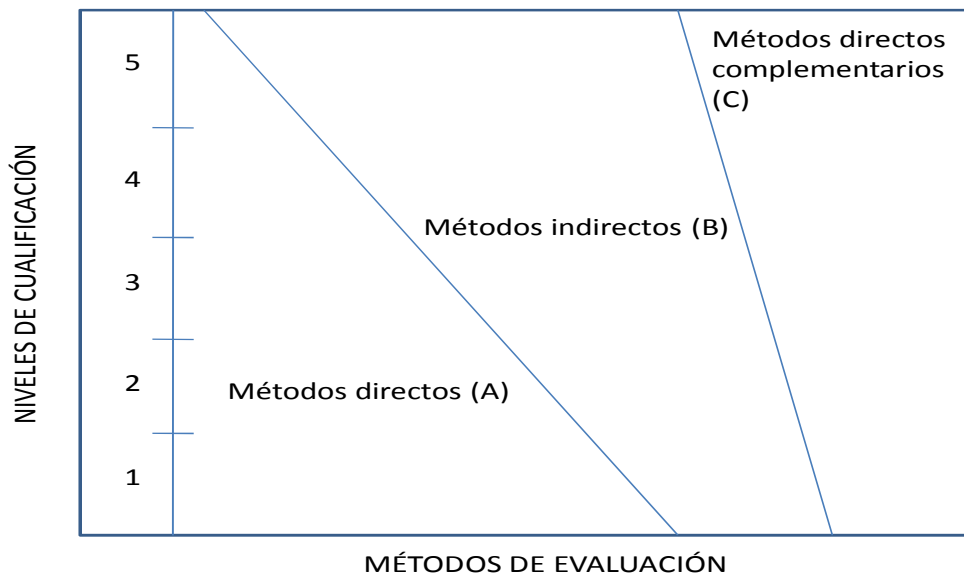
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 programar la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola, 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 suministrará al candidato la normativa aplicable en seguridad e higiene en el trabajo, de tal manera que pueda comprobarse el correcto uso y aplicación de la misma que realiza en el entorno de la bodega.

Se suministrará al candidato manuales de uso de maquinaria y equipos vitivinícolas, así como del plan de mantenimiento de una bodega, de tal forma que pueda identificar los estados óptimos de uso de la maquinaria y equipos y las operaciones más habituales de mantenimiento.

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

- La situación de evaluación no requiere realizarse en el entorno de una bodega, pudiéndose plantear diversos supuestos teórico a realizar en aula.



- No obstante lo anterior resultaría de especial valor que el candidato pudiera llevar a cabo en el entorno de una bodega la inspección visual de recipientes vinarios, para evaluar el estado higiénico, posibles olores y estado de conservación de los mismos.