



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

“UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES

Código: INA174_2 NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.

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 materia prima y en la preparación de las instalaciones y maquinaria de bodega, 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. Preparar las materias primas para iniciar el proceso de elaboración de vinos y sidras, siguiendo las pautas establecidas en el manual de procedimiento y en las instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las materias primas (uvas, manzanas) se seleccionan antes de su entrada en bodega, comprobando su estado de madurez, las condiciones de sanidad e higiene.
- 1.2 La toma de muestras y los ensayos inmediatos de graduación glucométrica o graduación Beaumé (°Bé), se realizan, siguiendo las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos.
- 1.3 Las condiciones de transporte y de descarga de la vendimia a la tolva de recepción se controlan, verificando las condiciones higiénicas, avisando al superior inmediato, ante la existencia de posibles anomalías.
- 1.4 Las materias primas una vez descargadas, se despalillan en la tolva sinfín, verificando la separación de restos vegetales, granos alterados y otros elementos para su eliminación, corrigiendo ante posibles desviaciones.
- 1.5 Las características de las materias primas entrantes se contrastan con los requerimientos de calidad, registrando sus datos.
- 1.6 Los tratamientos de la vendimia (sulfitado, enzimado) se realizan según las especificaciones de cada elaboración cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.
- 1.7 El flujo de materias primas en la tolva de recepción se comprueba si cubre la alimentación de la línea de producción, procediendo a su corrección o notificación al superior inmediato.
- 1.8 La evacuación de los elementos eliminados y residuos se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados, depositándose en los sitios para cada uno de ellos.

2. Preparar las máquinas, los equipos y los medios auxiliares para la elaboración de vinos y sidras fermentados, según los manuales de procedimiento y las instrucciones de utilización, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 2.1 Los equipos de control térmico de la fermentación en vinos y sidras, como grupo de frío, intercambiadores, electroválvulas, entre otros y los de depuración de mostos y vinos, filtros, centrífugas, entre otros, se preparan según el programa de producción y las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.
- 2.2 Los equipos de elaboración de productos fermentados, selección-lavado, bombeo-transporte (bombas de trasiego, mangueras alimentarias, entre otros), despalillado-estrujado, selección-lavado y prensado, entre otros, se preparan en función de las características de



- las materias primas y del producto a obtener, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.
- 2.3 Los valores de los parámetros (temperatura, tiempos, dosis) se introducen en los equipos automáticos de la bodega, de acuerdo con el tipo de operación a efectuar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.
 - 2.4 Los cambios de utillaje en la fermentación se realizan, según el programa de producción y las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.
 - 2.5 Las operaciones de parada y arranque de los equipos de elaboración de productos fermentados se efectúan de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo.
 - 2.6 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel se realizan en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización, detectando posibles anomalías, valorándolas y procediendo a su corrección o aviso.

3. Realizar la limpieza "in situ" de instalaciones de elaboración de vinos y sidras, mediante operaciones manuales o módulos de limpieza automáticos, para garantizar la producción cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 3.1 Las señales reglamentarias se ubican, acotando el área de limpieza, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 3.2 Las operaciones de limpieza manual de las superficies, los depósitos, las barricas y otros elementos, se comprueban o ejecutan, utilizando productos y en condiciones fijadas y con los medios estipulados según el plan de limpieza y mantenimiento de la empresa.
- 3.3 La limpieza de los equipos de producción, sistemas de transporte y de otros auxiliares se comprueba al inicio y término de cada jornada, turno o lote, siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones.
- 3.4 El nivel de desinfección y esterilización alcanzado, se contrasta con el exigido por las especificaciones e instrucciones de trabajo, dejando los equipos y las máquinas de producción en condiciones operativas después de su limpieza.
- 3.5 Los productos y materiales de limpieza y desinfección se almacenan en los lugares determinados para su depósito, evitando riesgos y confusiones

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 **UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega**. Estos conocimientos se



presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. La uva y otras materias primas

- Zonas y producciones vitivinícolas.
- La uva, características, variedades, calidad.
- La Manzana, características, variedades, calidad.
- Otros frutos, características, variedades, calidad.
- Materias auxiliares: características, actuación, normativa.

2. Toma de muestras y análisis físico-químicos y sensoriales de la materia prima

- Técnica de muestreo.
- Procedimiento de toma de muestras.
- Determinaciones físico-químicas inmediatas.
- Cata de uva y otras materias primas.

3. Instalaciones y equipos de bodega

- Composición y distribución del espacio.
- Equipos genéricos. Composición, funcionamiento, aplicaciones y manejo:
 - Tanques, depósitos, tolvas.
 - Transporte de sólidos: sinfines, elevadores.
 - Bombeo y conducción de líquidos.
 - Dosificadores, sulfatómetros.
 - Clarificadores centrífugos.
 - Filtros de tierra, placas, esterilizantes.
- Equipos específicos de tratamiento de vendimias y de otras materias primas:
 - Despalilladoras-estrujadoras.
 - Bombas de vendimia.
 - Ecurridores, maceradores, prensas.
- Locales y recipientes de crianza Bombas de trasiego y mangueras alimentarias, enlaces permanentes, semipermanentes o móviles (Abrazaderas, Racords y enlaces, fijos o desmontables, enlaces tipo Barcelona, enlaces rápidos de rotula, de bola.

4. Limpieza de instalaciones y equipos en industria vitivinícola

- Concepto y niveles de limpieza:
 - limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Fases y secuencias de operaciones.
- Soluciones de limpieza:
 - propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
- Desinfección y esterilización:
 - Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.
 - Desinsectación, insecticidas.
 - Desratización, raticidas.
- Sistemas y equipos de limpieza.



- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Limpieza y mantenimiento de depósitos y envases: envases vinarios, de madera alterada.

5. Proceso de recepción de las materias primas para la elaboración de productos fermentados

- Medios de transporte utilizados y sistemas de descarga de la materia prima:
 - Remolques. Tipos de remolques, capacidad.
- Recipientes utilizados en el transporte:
 - Cajas. Tipos de cajas, capacidad.
- Recepción y control de las materias primas y auxiliares.
- Características del enzimado.
- Sulfitado de la vendimia
- Pesaje:
 - Manejo de básculas, tipos de básculas.
- Sistemas de descarga del fruto:
 - Tolva de recepción: características técnicas.
- Despalillado, estrujado, mayado, otros.
- Normativa aplicable de prevención de riesgos, medioambiente y seguridad alimentaria.

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:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás; demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

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 UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta/n 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, seleccionar y preparar las materias primas, atendiendo a las condiciones de higiene, madurez y a las características organolépticas de los productos recepcionados; incluyendo la capacidad de preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega necesarias para iniciar la elaboración de vinos y licores, atendiendo a las órdenes de fabricación y cumpliendo tanto la normativa de prevención de riesgos laborales, como la de seguridad alimentaria y medioambiental.

Esta situación comprenderá al menos los siguientes aspectos:

1. Controlar la recepción de las materias primas.
2. Controlar el sulfitado y la adición de enzimas en las materias primas.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de instalaciones, equipos, utillaje, materias primas y auxiliares necesarios para la realización de la situación profesional de evaluación así como equipos de protección individual (EPIs) adecuados.
- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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 número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Rigor en el control, selección y preparación de las materias primas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Proceso de verificación del estado de la materia prima en términos de madurez, sanidad e higiene.</i>- <i>Aplicación de toma de muestras y ensayos de graduación.</i>- <i>Identificación de alteraciones o enfermedades de las materias primas.</i>- <i>Supervisión del procedimiento de la descarga de las materias primas.</i>- <i>Control del despalillado.</i>- <i>Proceso de puesta a punto de los equipos de recepción de las materias primas</i>- <i>Registro de la recepción con el resultado obtenido en los equipos de control.</i> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en el sulfatado y la adicción de enzimas en las materias primas</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Elección de la dosis y tipo de sulfuroso a añadir.</i>- <i>Aplicación homogénea y uniforme del sulfuroso en el proceso de recepción.</i>- <i>Utilización de sulfitómetros.</i>- <i>Elección de dosis y tipo de sustancias a añadir en el enzimado.</i>- <i>Proceso de control del enzimado</i> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria en la industria del vino y similares.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo aplicable a la elaboración de productos fermentados.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



Escala A

5	<p><i>A partir de las instrucciones de trabajo dadas, comprueba y selecciona la materia prima receptionada asegurándose que cumple con las condiciones de madurez, sanidad e higiene requeridas, ejecuta con soltura y determinación las tomas de muestras y ensayos de graduación establecidas en el manual de procedimiento, identificando si las hubiese alteraciones o enfermedades, controla que las condiciones de transporte y descarga cumplen las condiciones fijadas, verifica el correcto despalillado. Prepara los equipos de recepción de las materias primas según el programa de producción y registra según el procedimiento los resultados obtenidos en los equipos de control. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medioambiental.</i></p>
4	<p>A partir de las instrucciones de trabajo dadas, comprueba y selecciona la materia prima receptionada asegurándose que cumple con las condiciones de madurez, sanidad e higiene requeridas, ejecuta la toma de muestras y ensayos de graduación establecida en el manual de procedimiento, identificando si las hubiese alteraciones o enfermedades. Controla que las condiciones de transporte y descarga, cumplan las condiciones fijadas, verifica el despalillado con pequeños errores. Prepara los equipos de recepción de las materias primas, según el programa de producción y registra según el procedimiento los resultados obtenidos en los equipos de control. Cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medioambiental</p>
3	<p><i>A partir de las instrucciones de trabajo dadas, comprueba y selecciona la materia prima receptionada, asegurándose que cumple con las condiciones de madurez, sanidad e higiene requeridas, ejecuta la toma de muestras y ensayos de graduación establecidas en el manual de procedimiento, identificando, si las hubiese, alteraciones o enfermedades. No siempre controla que las condiciones de transporte y descarga cumplen las condiciones fijadas, verifica con errores el despalillado. No presta atención en la preparación de los equipos de recepción de las materias primas según el programa de producción. Registra en los equipos de control los resultados obtenidos. Cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medioambiental.</i></p>
2	<p><i>A partir de las instrucciones de trabajo dadas, comprueba y selecciona la materia prima receptionada, asegurándose que cumple con las condiciones de madurez, sanidad e higiene requeridas, ejecuta con poca habilidad la toma de muestras y ensayos de graduación establecidas en el manual de procedimiento, cometiendo errores en la identificación de alteraciones o enfermedades. No siempre controla que las condiciones de transporte y descarga cumplen las condiciones fijadas, verifica con errores el despalillado. No presta atención en la preparación de los equipos de recepción de las materias primas según el programa de producción. Registra en los equipos de control los resultados obtenidos. Cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medioambiental.</i></p>
1	<p><i>A partir de las instrucciones de trabajo dadas selecciona la materia prima receptionada, ejecuta con poca habilidad la toma de muestras y ensayos de graduación establecida en el manual de procedimiento, cometiendo errores en la identificación de alteraciones o enfermedades. No controla que las condiciones de transporte y descarga cumplan las condiciones fijadas; verifica con errores el despalillado. No presta atención en la preparación de los equipos de recepción de las materias primas según el programa de producción. Registra en los equipos de control los resultados obtenidos. No cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y medioambiental.</i></p>



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

Escala B

4	<i>Para iniciar los tratamientos de vendimia según las especificaciones de cada elaboración, efectúa la elección y dosis de sulfuroso, hace una distribución homogénea y uniforme del mismo, utiliza el sulfitrometro. Determina las sustancias y dosis necesarias a añadir en el enzimado, y hace un control del mismo. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiente y seguridad alimentaria</i>
3	<i>Para iniciar los tratamientos de vendimia según las especificaciones de cada elaboración, efectúa la elección y dosis de sulfuroso, hace una distribución homogénea y uniforme del mismo, pero con pequeños fallos, utiliza el sulfitrometro. Determina las sustancias y dosis necesarias a añadir en el enzimado, y hace un control del mismo. Durante todo el proceso cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiente y seguridad alimentaria</i>
2	<i>Para iniciar los tratamientos de vendimia según las especificaciones de cada elaboración, efectúa la elección y dosis de sulfuroso, hace la distribución del mismo, utiliza el sulfitrometro con fallos. Determina las sustancias y dosis en el enzimado, y hace un control del mismo. Durante el proceso comete fallos respecto a la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiente y seguridad alimentaria.</i>
1	<i>Para iniciar los tratamientos de vendimia según las especificaciones de cada elaboración no selecciona la adecuada dosis de sulfuroso, cometiendo errores en la distribución del mismo. Utiliza el sulfitrometro con fallos Determina las sustancias y dosis del enzimado no realizando un adecuado control del mismo.</i>

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

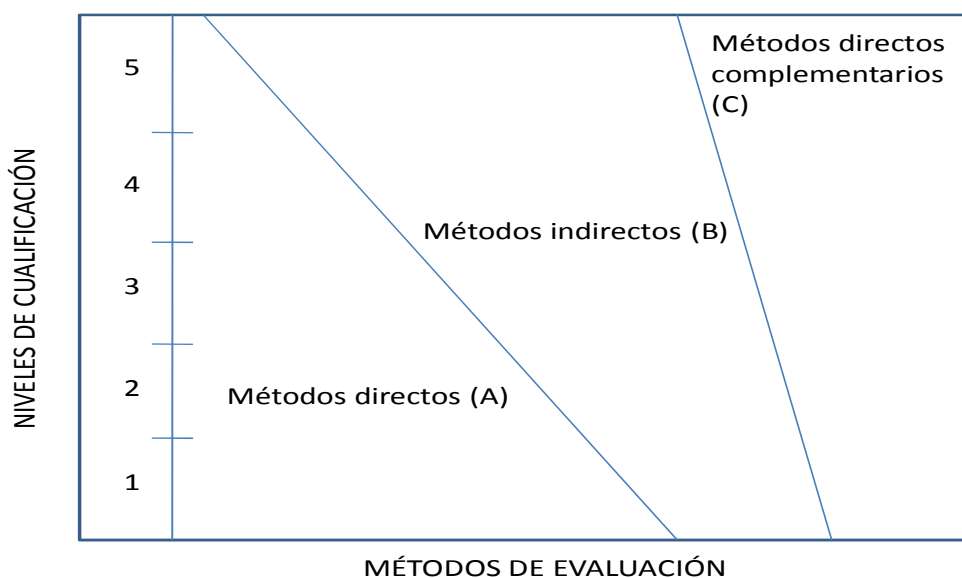
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)



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

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a 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 materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega, 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 “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

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) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Las fechas de realización deben coincidir con las fechas reales en las que se produce la vendimia y la recepción de las materias primas de la bodega.