



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

“UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACION 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 UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

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 conducción del proceso de destilación y en la elaboración de aguardientes y licores, 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. Organizar el puesto de trabajo de destilación y de elaboración de aguardientes y bebidas espirituosas, para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos, laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 1.1 La información requerida sobre los productos, sobre la planificación de las operaciones de destilación y sobre la elaboración de aguardientes se obtiene según lo previsto en las fichas técnicas de producción.
- 1.2 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria (columnas de destilación, y rectificación, alambiques, barricas, tanques de clarificación, entre otros) se mantengan de acuerdo a los requerimientos establecidos.
- 1.3 Los materiales (vinos, otros macerados vegetales) que se van a utilizar se seleccionan a partir de las fichas técnicas de producción.
- 1.4 Las condiciones requeridas (de limpieza, de capacidad y de tipo de material, entre otros) se comprueban en los depósitos y equipos auxiliares de destilación y de elaboración de bebidas espirituosas (aguardientes y licores), ajustándolas a las establecidas por el procedimiento, según la materia prima (uva, o manzana) y el producto a obtener.
- 1.5 La aplicación de los programas de limpieza y desinfección por métodos manuales o automáticos (equipos CIP) se comprueban, teniendo en cuenta los puntos críticos del proceso y siguiendo los procedimientos de trabajo.
- 1.6 Los equipos de destilación y de elaboración de aguardientes y bebidas espirituosas se preparan, cambiando el utillaje, de acuerdo al programa de producción establecido y a las órdenes de trabajo de la operación correspondiente.

2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y de los equipos utilizados en el proceso de destilación y de elaboración de aguardientes y bebidas espirituosas, para asegurar el funcionamiento de los elementos que participan en el proceso, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 2.1 El funcionamiento de los equipos, las máquinas y los instrumentos auxiliares utilizados en los procedimientos de destilación y de elaboración de aguardientes se comprueba, así como sus variables (temperatura, presión y otros), según la documentación técnica e instrucciones de la empresa.
- 2.2 Los elementos gastados o deteriorados y las anomalías de funcionamiento se detectan, observando los equipos y máquinas



- utilizadas (equipos de transporte de fluidos, columnas de destilación y rectificación, intercambiadores de calor, entre otros).
- 2.3 Las piezas o elementos especificados como de primer nivel, averiados o defectuosos en los equipos y máquinas se sustituyen, restableciendo su funcionamiento, según el plan de mantenimiento aplicable.
 - 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento de primer nivel realizado se registran en el historial de incidencias, transmitiendo al personal responsable el informe de anomalías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia.

3. Controlar el proceso de destilación, redestilación, y rectificación de productos fermentados, para obtener aguardientes simples y alcoholes, ajustándose a especificaciones técnicas del manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiente y de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los equipos y las condiciones de destilación se controlan, regulándolos según el producto a obtener, mediante especificaciones técnicas del manual de procedimiento.
- 3.2 Las materias primas (alcoholes, orujo, frutas, cereales) se introducen por medio de canalizaciones y bombas a las columnas de destilación, comprobando sus características y especificaciones requeridas por el proceso productivo.
- 3.3 La carga de alambiques se controla durante el proceso de destilación, efectuándose en el momento y con las cantidades requeridas, según las características de cada aguardiente.
- 3.4 Los macerados vegetales se adicionan durante el proceso de destilación, según las especificaciones requeridas para cada aguardiente.
- 3.5 Los destilados o aguardientes simples obtenidos se controlan, verificando, el proceso de evaporación y condensación del alambique y su ajuste al proceso productivo.
- 3.6 El destilado etílico a partir del vino, del orujo de uva, de lías de vino o de uvas secas fermentadas obtenido por destilación se somete a un proceso de redestilación en alambique, purificándolo de impurezas y eliminando residuos nocivos, en un proceso de rectificación de alcoholes.
- 3.7 Los parámetros de presión, temperatura y grado alcohólico se comprueban durante el proceso de destilación, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo.
- 3.8 La separación y recogida de las diferentes fracciones (volátiles, cabezas, colas, central: holandas) se ejecutan según las especificaciones de la operación y de los productos a obtener.
- 3.9 La información generada durante el proceso de obtención de aguardientes se registra en el sistema y soporte establecidos.



4. Efectuar las mezclas y "coupages" para la obtención de aguardientes compuestos con añejamiento y por combinación de aguardientes simples y alcoholes, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 4.1 El mezclado de los aguardientes, los alcoholes y la adición de otros ingredientes (edulcorantes, colorantes) se realiza según las proporciones y en los momentos indicados por la ficha técnica correspondiente.
- 4.2 Las prácticas complementarias de elaboración de aguardientes compuestos (trasiegos, clarificación, filtración, refrigeración, aireación, oxigenación, soleo, radiación) se realizan en los momentos, con la periodicidad y con la calidad requerida en las instrucciones de cada operación concreta.
- 4.3 Los parámetros (presión, temperatura y grado alcohólico) se controlan, durante el proceso de obtención de añejados, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo.
- 4.4 Las maderas a emplear en el añejamiento de los aguardientes compuestos se seleccionan, acondicionándolas en función del producto a obtener según las instrucciones de la operación a realizar.
- 4.5 La transferencia a las maderas de los aguardientes, alcoholes o mezclas, su llenado, cerrado y colocación en bodega se lleva a cabo en la forma establecida.
- 4.6 Las condiciones ambientales (temperatura, humedad, aireación) de locales o bodegas se mantienen dentro de los márgenes establecidos durante la obtención de aguardientes compuestos.
- 4.7 Las mezclas o "coupage" de los añejados se efectúan en las proporciones indicadas en las instrucciones de trabajo, según el tipo comercial deseado.
- 4.8 Los controles de calidad se realizan durante el proceso de obtención de aguardientes compuestos, según el producto a obtener y las instrucciones de las operaciones a realizar.
- 4.9 La información generada durante el proceso de obtención de aguardientes se registra en el sistema y soporte establecido.

5. Efectuar las operaciones de maceración para la obtención de licores, según lo establecido en su formulación y ficha de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 5.1 Las características y el acondicionamiento previo del producto base (alcoholes, mezclas hidroalcohólicas) se ajusta según las especificaciones requeridas para la iniciación de la elaboración.



- 5.2 La maceración de frutas y granos se realiza según la forma, los tiempos y en las condiciones indicadas en la ficha de elaboración específica de cada licor.
- 5.3 La descarga y separación de los macerados en la obtención de licores se realiza según el tiempo y la forma señalados en las instrucciones de la operación.
- 5.4 Los macerados, si procede, se llevan a destilación según las instrucciones de la operación a realizar.
- 5.5 Los equipos y las condiciones para el clarificado o filtrado de los macerados se regulan, según los márgenes establecidos en las instrucciones de la operación a realizar.
- 5.6 Los parámetros del proceso de obtención de bebidas espirituosas (grado alcohólico, grado de azúcar, densidad, estabilidad) se controlan, ejecutando las acciones correctoras necesarias establecidas en la ficha de elaboración.
- 5.7 La información generada durante el desarrollo del proceso de elaboración de bebidas espirituosas se registra en el sistema y soporte establecido.

6. Efectuar la toma de muestras, ensayos y pruebas necesarias para garantizar la calidad del proceso, según lo establecido en los protocolos correspondientes.

- 6.1 El momento, el lugar, la forma y la cuantía indicada para la toma de muestra se identifican, siguiendo el protocolo correspondiente.
- 6.2 La toma de muestras se traslada hasta el laboratorio, garantizando su inalterabilidad.
- 6.3 El instrumental requerido para la realización de pruebas, ensayos rápidos y elementales, se seleccionan, calibrándolo según las instrucciones de empleo de la operación a realizar.
- 6.4 Las pruebas o ensayos "in situ" se realizan con la precisión requerida en los protocolos.
- 6.5 Los resultados de las pruebas realizadas tanto en laboratorio como "in situ" se evalúan, verificando la calidad que marca las especificaciones requeridas.
- 6.6 Las propiedades organolépticas de los distintos productos se comprueban según los requerimientos de calidad establecidos.
- 6.7 Las medidas correctoras necesarias se aplican, emitiendo el informe correspondiente en caso de desviaciones.
- 6.8 La información generada durante el desarrollo del proceso de toma de muestras, ensayos y pruebas se registra en el sistema y soporte establecido.



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 **UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores**. Estos conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. Instalaciones y equipos de destilería y licorería

- Composición y distribución del espacio.
 - Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios.
- Equipos de destilación.
 - Composición, funcionamiento, regulación.
 - Alambiques.
 - Columnas de destilación y rectificación.
- Columnas de rectificación.
 - Descripción y funcionamiento.
- Equipos para la elaboración de bebidas espirituosas y bebidas derivadas.
- Instalaciones generales y servicios auxiliares.
- Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.
- Seguridad en la utilización de equipos.
- Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.
- Seguridad en la utilización de equipos.

2. Conducción de la destilación

- Preparación de materias primas para la destilación: fundamentos.
- Tipos de destilación: discontinua, continua (arrastre de vapor).
- Rectificación.
 - Aplicaciones, productos a obtener, control del proceso.
- Conducción de la destilación: preparación de materias primas para la destilación, fundamentos.
- Productos y subproductos de la destilación.
- Concentración de efluentes.
 - Minimización de vertidos.
- Destilación fraccionada de orujos.
- Tipos de aguardientes: de vino, de orujo, de sidra, otros.
- Aguardientes anisados: obtención.
- Tipos de aguardientes anisados: destilado, en frío.
- Formulación y acabado de aguardientes compuestos. "mezclas".
- Añejamiento de aguardientes simples: materiales y recipientes utilizados en el añejamiento: roble, castaño, acacia, otros.

3. Operaciones de elaboración de bebidas espirituosas



- Añejamiento de aguardientes simples.
- Elaboración de aguardientes compuestos y bebidas espirituosas.
 - Formulación, acabado de licores.
- Elaboración de bebidas espirituosas: mezcla base (alcoholes, mezclas hidroalcohólicas).
- Maceración de frutas y granos.
- Obtención de destilados.
- Operaciones de estabilización: clarificación y filtración.
- Parámetros químicos de control: grado alcohólico, grado de azúcar, densidad.
- Formulación y acabado de bebidas espirituosas.
 - Pacharán, marrasquino, de frutas, esencias, bitter, anisette, pipermint, tequila y otros.

4. Normativa aplicable de alcoholes

- Legislación aplicable de alcoholes y bebidas espirituosas
- Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y medioambiente.

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. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.



Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores, 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 conducir el proceso de destilación y obtener aguardientes y licores según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esto abarcará al menos las siguientes actividades.

1. Obtener licores.
2. Obtener aguardiente compuesto.

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>Idoneidad en la obtención de licores.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento de selección y mantenimiento de equipos y útiles.- Proceso de acondicionamiento del producto base (mezclas hidroalcohólicas).- Proceso de maceración de frutas y granos.- Eliminación de fracciones (volátiles, cabezas, colas).- Proceso de control del flujo de destilación y de sus parámetros (presión, temperatura y grado alcohólico).- Proceso de recogida del destilado.- Proceso de control de calidad del licor.- Acabado del licor. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en la obtención de aguardiente compuesto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Proceso de selección y mantenimiento de los equipos.- Procedimiento de obtención de la mezcla hidroalcohólica.- Procedimiento de macerados de hierbas.- Proceso del control de la destilación y de sus parámetros.- Proceso de recogida del destilado.- Proceso de control de calidad del aguardiente.- Acabado del aguardiente. <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 de destilados alcohólicos.</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.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



Escala A

5	<p><i>Selecciona, prepara y mantiene los equipos y útiles de destilación y elaboración de licores, de acuerdo a las órdenes de trabajo de la operación correspondiente, realiza el acondicionamiento del producto base, según las especificaciones requeridas, realiza el proceso de maceración, según la forma los tiempos y en las condiciones indicadas en la ficha de elaboración específica de cada licor. La separación y recogida de las diferentes fracciones se ejecuta, según las especificaciones de los productos a obtener. Controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, requeridos en los protocolos, aplicando las medidas correctoras si son necesarias. Efectúa el acabado de los licores. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
4	<p>Selecciona, prepara y mantiene los equipos y útiles de destilación y elaboración de licores, de acuerdo a las órdenes de trabajo de la operación correspondiente, realiza el acondicionamiento del producto base, según las especificaciones requeridas, realiza el proceso de maceración. La separación y recogida de las diferentes fracciones se ejecuta según las especificaciones de los productos a obtener. Controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros, corrigiéndolos, según lo establecido en los manuales de trabajo. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, aplicando las medidas correctoras si son necesarias. Efectúa el acabado de los licores con algún fallo. Durante todo el proceso cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
3	<p><i>Selecciona, prepara y mantiene los equipos y útiles de destilación y elaboración de licores, de acuerdo a las órdenes de trabajo de la operación correspondiente, realiza el acondicionamiento del producto base según las especificaciones requeridas, realiza el proceso de maceración. La separación y recogida de las diferentes fracciones se ejecuta con errores. Controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, pero no siempre aplica las medidas correctoras cuando son necesarias. Efectúa el acabado de los licores con algún fallo. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
2	<p><i>Selecciona, y prepara los equipos y útiles de destilación y elaboración de licores, de acuerdo a las órdenes de trabajo de la operación correspondiente, realiza el acondicionamiento del producto base sin seguir las especificaciones requeridas; realiza el proceso de maceración. La separación y recogida de las diferentes fracciones se ejecuta con errores. Controla el flujo de la destilación pero no controla adecuadamente sus parámetros. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, pero no aplica las medidas correctoras cuando son necesarias. Efectúa el acabado de los licores con fallo. cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
1	<p><i>Selecciona, y prepara los equipos y útiles de destilación y elaboración de licores, realiza con muchos fallos el acondicionamiento del producto base; realiza el proceso de maceración. La separación y recogida de las diferentes fracciones se ejecuta con errores. Controla el flujo de la destilación pero no controla los parámetros. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, con errores. Efectúa el acabado de los licores con fallos. No siempre cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>



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

Escala B

5	<p><i>Selecciona, prepara y mantiene los equipos de destilación y elaboración de aguardientes de acuerdo al programa de producción establecido, realiza la mezcla hidroalcohólica, según las proporciones y en los momentos indicados por la ficha técnica, adiciona los macerados de hierbas, conforme a las especificaciones requeridas en cada aguardiente, controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos con la precisión requerida en los protocolos, aplicando las medidas correctoras si son necesarias. Efectúa el acabado de los licores. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
4	<p>Selecciona, prepara y mantiene los equipos de destilación y elaboración de aguardientes de acuerdo al programa de producción establecido, realiza la mezcla hidroalcohólica según las proporciones y los momentos indicados por la ficha técnica, adiciona los macerados de hierbas, controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros, corrigiéndolos según lo establecido en los manuales de trabajo. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, aplicando las medidas correctoras si son necesarias. Efectúa el acabado de los licores con algún fallo. Durante todo el proceso cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
3	<p><i>Selecciona, prepara y mantiene los equipos de destilación y elaboración de aguardientes de acuerdo al programa de producción establecido, realiza la mezcla hidroalcohólica con algún fallo según las proporciones y los momentos indicados por la ficha técnica, adiciona los macerados de hierbas, controla el flujo de la destilación y comprueba sus parámetros. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad, realizando las pruebas y ensayos, pero no siempre aplica las medidas correctoras si son necesarias. Efectúa el acabado de los licores con algún fallo. Durante todo el proceso cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
2	<p><i>Selecciona, y prepara los equipos de destilación y elaboración de aguardientes de acuerdo al programa de producción establecido, realiza la mezcla hidroalcohólica con fallos según las proporciones y los momentos indicados por la ficha técnica, adiciona los macerados de hierbas sin seguir las especificaciones requeridas en cada aguardiente, controla el flujo de la destilación pero no comprueba adecuadamente sus parámetros. Recoge el destilado pero no realiza adecuadamente el control de calidad. Efectúa el acabado de los licores con fallos. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
1	<p><i>Selecciona, los equipos de destilación y elaboración de aguardientes de acuerdo al programa de producción establecido, realiza la mezcla hidroalcohólica con fallos importantes, adiciona los macerados de hierbas sin seguir las especificaciones requeridas en cada aguardiente, controla el flujo de la destilación y pero no comprueba sus parámetros. Recoge el destilado y efectúa el control de calidad con fallos, realizando las pruebas y ensayos, aplicando las medidas correctoras si son necesarias. No efectúa el acabado de los licores. No cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>



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

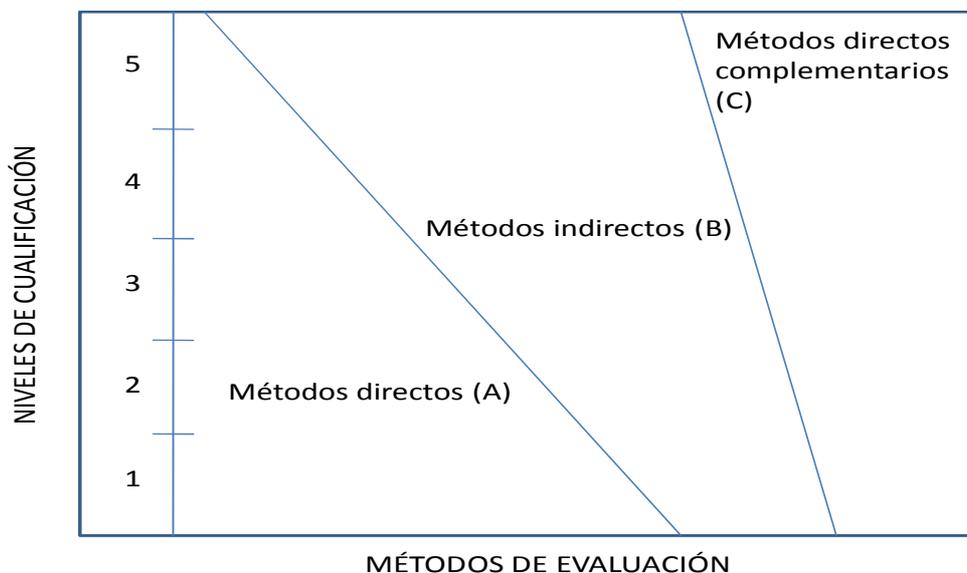
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 conducir el proceso de destilación y elaboración de aguardientes y licores, 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:
- El candidato será capaz de elaborar un aguardiente compuesto de al menos dos tipologías: con anís, con nebrinas, con hierbas o con leche.