



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO

Código: INA240_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 UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

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 desarrollo de los procesos y control de la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados, 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. Indicar las características físico-químicas y de proveedores de las materias primas, auxiliares y materiales que van a intervenir en la elaboración de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres, otros productos derivados y de subproductos de la vinificación tales como orujos, heces y lías, entre otros, para asegurar el cumplimiento de la producción y la calidad requerida por la normativa aplicable; así como en materia de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 La calidad exigible en la normativa aplicable de las materias primas, semielaborados de mosto fresco, mosto sulfitado, vino, orujos, destilados, mostos concentrados, vinagre lías, entre otros, se indica, informando de las características, tipos de control, técnicas analíticas utilizadas y valores de los productos.
- 1.2 Las posibles alteraciones físico-químicas y microbiológicas se especifican, indicando las alteraciones que puedan desarrollarse y la manipulación a desarrollar en las materias primas, semielaborados de mosto fresco, mosto sulfitado, vino, orujos, destilados, mostos concentrados, vinagre lías, entre otros, debido a su manipulación y/o almacenamiento.
- 1.3 Los márgenes o tolerancias admisibles en las características de materias primas y materiales se establecen, considerando los parámetros físico-químicos, determinados tanto en las materias primas como el producto final.
- 1.4 La relación de suministradores de materias primas y auxiliares se determina, teniendo en cuenta los criterios predeterminados por la empresa, considerando las alternativas que ofrecen los proveedores y respetando los costes establecidos.

2. Desarrollar los procesos de elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados para fijar a cada operación los equipos, útiles requeridos y parámetros de control, según lo establecido en el plan general de producción y la normativa aplicable de calidad prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Los manuales de procedimiento y las instrucciones técnicas de elaboración de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino se confeccionan, comprobando que se ajustan a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para el personal de producción.
- 2.2 Los manuales de producción se definen, incorporando las especificaciones de productos, parámetros de control, tiempos de operación, controles y pruebas a efectuar, estableciendo medidas correctoras para los procesados derivados de la uva y el vino.
- 2.3 El proceso de obtención de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, de mostos concentrados y vinagres se establece, verificando las etapas o fases que aseguren la finalización del producto, conforme a las prescripciones establecidas.



- 2.4 Los manuales, las instrucciones técnicas de elaboración y las especificaciones de productos se transmiten, asegurando que cada operario disponga de este material.
- 2.5 Las instrucciones técnicas de destilación, redestilación y rectificación se establecen, considerando los tiempos y las cantidades requeridas, garantizando la seguridad y la calidad requerida en la obtención de alcoholes y aguardientes, según lo establecido en el plan general de producción.
- 2.6 Las instrucciones técnicas de desulfitado, intercambio iónico y vacío se determinan en la obtención de mostos concentrados, estableciendo tiempos, cantidades, temperatura y calidades, según lo establecido en el plan general de producción.
- 2.7 El envejecimiento y crianza de los productos destilados y vinagres se determina, estableciendo las condiciones, tales como tiempo, trasiegos, preparación de toneles, entre otros, siguiendo los criterios establecidos en el plan general de producción.
- 2.8 Las máquinas y los equipos de destilación, concentración, vacío, generadores aire y otros, se supervisan, regulando el ritmo requerido por las instrucciones de producción.
- 2.9 Los procedimientos operativos de destilados de vino, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino se determinan, considerando las etapas de elaboración.
- 2.10 El traslado de los subproductos obtenidos, residuos y vertidos que no cumplen las especificaciones se establece para su transporte al lugar señalado, reciclaje o tratamiento.
- 2.11 Los ratios de rendimiento de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagres se controlan, manteniendo los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.

3. Establecer los criterios y comprobaciones requeridos en la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre para asegurar el buen funcionamiento del proceso, según lo establecido en el plan general de producción.

- 1.1 La disposición de las máquinas y de los equipos en la obtención de destilados de vino y subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagre se establece, consiguiendo la secuencia y sincronización de operaciones y aprovechamiento del espacio.
- 1.2 Los programas de mantenimiento de primer nivel y los cambios de utillaje, formatos, reglajes y estado operativo de las máquinas y de los equipos se determinan en la unidad de trabajo, correspondiéndose con lo establecido en el plan general de producción.
- 1.3 Las comprobaciones y controles sobre los servicios auxiliares, generales de planta, tales como vapor, agua, vacío se establecen, asegurando las características y continuidad del suministro requerido por los equipos y procesos.
- 1.4 La limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se determina, controlando los calendarios, horarios y personas encargadas, evitando



incompatibilidades entre distintos productos que se procesan en el mismo equipo, asegurando las condiciones de limpieza, parámetros y niveles de limpieza, desinfección y esterilización, controlando las condiciones de parada, vaciado y desmontado al inicio y al final de la operación.

4. Hacer seguimiento del proceso de elaboración de destilados de vino y subproductos de la vinificación, mostos concentrados, vinagres y otros productos de diversificación, mediante la determinación de la toma de muestras, incorporación de mejoras del proceso y aplicación de técnicas de control analítico y sensorial, para obtener en el producto final la calidad según lo establecido en el plan general de producción.

- 1.1 El seguimiento del proceso de obtención de destilados, concentrados, vinagres y otros derivados, se efectúa, verificando la incorporación de mejoras en el procesado de productos.
- 1.2 Los puntos de muestreo al azar en la toma de lotes, se determinan, considerando que sean puntos representativos, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.
- 1.3 El análisis de parámetros de las muestras de alcoholes, tales como azúcares, materia colorante, ácido tartárico, entre otros se realiza, siguiendo la normativa oficial aplicable para cada producto.
- 1.4 El informe analítico se efectúa, incluyendo los datos de título, número de informe, fechas, objetivo del trabajo, identificación de la muestra, detalle de la toma de muestra, resumen del método analítico seguido, resultados, interpretación de resultados y firma del responsable.
- 1.5 Los equipos de análisis instrumental (densímetros, turbidímetros, pHmetros, espectrofotómetro y cromatógrafos, entre otros), utilizados en el análisis químico se calibran con patrones normalizados.
- 1.6 Las técnicas microbiológicas para el control de mostos, mostos concentrados y vinagres se determinan en función del producto y microorganismo a estudiar.
- 1.7 Las técnicas de análisis sensorial se realiza en función de las características organolépticas a determinar, en los procesos de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagre.
- 1.8 Las medidas de seguridad en la limpieza y el mantenimiento se aplican en el uso de los instrumentos, equipos y aparatos en los ensayos y pruebas de elaboración de destilados de vino, mostos concentrados y vinagres, cumpliendo y vigilando las buenas prácticas de laboratorio.

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 UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.



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

1. Características de las materias primas, auxiliares y materiales de elaboración de destilados de vino y subproductos de la vinificación (tales como orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagres.

- Características de materias primas: propiedades físico- químicas: grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, pH, acetato de etilo, etanol, color, densidad, extracto seco, concentración de sulfuroso libre, concentración de sulfuroso total.
- Características de materia auxiliar: grado de pureza, ausencia o presencia de metales pesados. Origen: natural o sintético.
- Alteraciones en materia prima: alteraciones lácticas, vuelta o fermentación del ácido tartárico, picado láctico, fermentación del glicerol, fermentación láctica.
- Alteraciones acéticas: picado acético, formación de acetato de etilo, presencia de flor. Subproductos de vinificación.
- Aplicaciones en la Industria.
- Importancia económica dentro del sector vitivinícola.
- Mostos, zumos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas: tipos de mostos concentrados. Características de los diferentes tipos de vinagres.
- Vinagres comunes y vinagres especiales. Sistemas de producción de vinagre.
- Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos. Extracción de enocianina.
- Extracción de ácido tartárico. Procesos de extracción de tanino.
- Aplicaciones a nuevos productos de consumo.

2. Procesos de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación.

- Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas.
- Proceso de destilación simple: método Hennessy, Método Martell, Método Renny Martin. Diferencias en función a las características de la materia prima.
- Diferencias en función al tratamiento de las fracciones de destilado: cabeza, cuerpo y colas.
- Tratamiento de las fracciones de destilado no aptas para bebidas destiladas: redestilación, rectificación, venta como subproductos.
- Diagramas de flujo, aplicación y modificación, en su caso. Proceso de destilación continua: alambique de patente. Reciclaje en continuo de las fracciones de destilado.
- Envejecimiento de destilados: condiciones de la bodega de envejecimiento, temperatura, humedad. Toneles de bodega de roble (225 L, 350 L, entre otros).
- Origen de la madera, americano (quercus alba), francés (quercus pétra y quercus robur), entre otros. Intensidad de tostado de la madera. Ligero, medio y alto.
- Extracción de compuestos de la madera. Procesos químicos como oxidación e hidrólisis. Mermas por evaporación.

3. Equipos en la elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre.

- Alambique: tipo de alambique: Charentais, Armaganais, de columna, de envases.
- Partes de alambique: caldera, sombrero, cuello de cisne, refrigerante, calentavinos. Sistemas de calentamiento: vapor, gas, leña, carbón.



- Necesidades de servicio: agua, corriente eléctrica, aire comprimido. Evaporadores: generador de vapor para recuperación de sulfuroso. Necesidades de servicio: agua, corriente eléctrica, aire comprimido.
- Depósitos de producción de vinagre: circuitos de refrigeración: agua o líquido refrigerante. Difusores de oxígeno.
- Necesidades de servicio: agua, corriente eléctrica, aire comprimido. Tipos de bomba: Rodete. Pistón. Centrifugas. Peristálticas.
- Equipos de filtración: placas. Membranas. Centrifugas. Vacío. Tierra diatomea. Tangencial.

4. Técnicas de control analítico y sensorial en el proceso de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados.

- Métodos de muestreo: aleatorio o no aleatorio. Transporte de la muestra.
- Tratamiento estadístico de los datos: media, varianza, mediana, desviación típica, desviación estándar, máximo, mínimo.
- Técnicas analíticas de parámetros físico-químicos: reglamentación donde se recoge los métodos oficiales de análisis.
- Determinación de alcoholes: destilación, ebullición.
- Determinación de ácidos: valoración, cromatografía, métodos enzimáticos, espectrofotometría. Determinación de azúcares: método enzimático, espectrofotometría, destilación, refractometría. Determinación de sulfuroso: iodometría, ebullición.
- Determinación de sales: cromatografía, métodos enzimáticos. Determinación de compuestos aromáticos: cromatografía. Análisis colorimétrico: espectrofotometría.
- Técnicas analíticas de parámetros microbiológicos: tinción. Observación en microscopio. Siembra en medios de cultivo. Recuentos de microorganismos totales. Recuento de microorganismo viable y no viables. Técnicas de análisis organoléptico.
- Preparación de muestras para cata. Acondicionamiento del lugar de cata. Metodología de cata.

5. Gestión de residuos de uva, mostos y vinos.

- Tipos de residuos producidos por industrias secundarias. Tratamiento de efluentes vinícolas.
- Depuración de aguas residuales.
- Normativa aplicable sobre residuos de industrias contaminantes.
- Normativa aplicable de seguridad alimentaria en la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados.

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.



- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación, utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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 UC0768_3: Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados, 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 planificar el proceso de elaboración de varios productos derivados de la uva y el vino**, de acuerdo al los planes de producción y aplicando la normativa de calidad, medioambiental y de PRL. Esta situación comprenderá las siguientes actividades:

1. Planifica el proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías.
2. Planificar el proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado.
3. Planificar la producción de vinagre a gran escala.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación. La situación de evaluación contará con el apoyo de instrumentos y del material necesario para planificar el proceso de elaboración de productos derivados de la uva y del vino. Para ello el candidato recibirá información detallada de las instalaciones y maquinaria vitivinícola disponibles
- 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
Idoneidad en la planificación del proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías.	<ul style="list-style-type: none">- Definición de las características físico químicas y microbiológicas de la materias primas y auxiliares.- Selección de la técnica de producción y sus correspondientes fases de elaboración, definiendo <i>parámetros, tiempos y controles</i>- Determinación de parámetros, tiempos y controles, según especificaciones establecidas en función de los rendimientos productivos previstos.- Determinación de las condiciones para el envejecimiento (tiempo, trasiegos, entre otros) y crianza de los productos destilados en base a las especificaciones establecidas.- Tratamiento de los subproductos: almacenaje, traslado y salida.- Definición de la toma de muestras y analíticas a realizar, especificando: almacenaje, traslado y salida, entre otros.- Planificación de las máquinas y su mantenimiento <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>

<p>Idoneidad en la planificación del proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Definición de las características físico químicas de la materias primas y auxiliares.- Selección del proceso de producción y de los parámetros de las técnicas a utilizar tiempos, estableciendo: cantidades, temperaturas, calidades, desulfitado, intercambio iónico y vacío, considerando los rendimientos productivos previstos en el plan general de producción.- Definición de las condiciones de almacenamiento de mosto concentrado.- Tratamiento del dióxido de azufre.- Definición de la tomas de muestras y analíticas a realizar.- Planificación de las máquinas y su mantenimiento. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p>Idoneidad en la planificación del proceso de producción de vinagre.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Definición de las características físico químicas de la materias primas y auxiliares en función del plan general de producción.- Selección de la técnica de producción y consideración de sus correspondientes fases de elaboración, definiendo los parámetros, tiempos y controles en función del rendimiento productivo previsto en el plan general de producción.- Determinación del control de temperatura y aporte de oxígeno, en base a las especificaciones establecidas.- Definición de las condiciones de envejecimiento.- Establecimiento de las operaciones de clarificación y filtración, según fichas técnicas.- Definición de la tomas de muestras y analíticas a realizar.- Planificación de las máquinas y su mantenimiento. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p>Cumplimiento de la Normativa de calidad alimentaria en la industria de derivados vínicos.</p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.</p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

5	<p><i>En la planificación del proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo parámetros, tiempos y controles, en función de los rendimientos productivos previstos en las instrucciones de trabajo; en base a las especificaciones establecidas, determina las condiciones para el envejecimiento y crianza de los productos destilados y establece los tratamientos de subproductos (almacenaje, traslado y salida), planifica las máquinas y su mantenimiento y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>En la planificación del proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo parámetros, tiempos y controles, en función de los rendimientos productivos previstos en las instrucciones de trabajo; en base a las especificaciones establecidas, determina las condiciones para el envejecimiento y crianza de los productos destilados y establece los tratamientos de subproductos (almacenaje, traslado y salida), planifica las máquinas y su mantenimiento con pequeños fallos y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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.</p>
3	<p><i>En la planificación del proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo parámetros, tiempos y controles, en función de los rendimientos productivos previstos en las instrucciones de trabajo; en base a las especificaciones establecidas, determina las condiciones para el envejecimiento y crianza de los productos destilados y establece los tratamientos de subproductos (almacenaje, traslado y salida), planifica las máquinas y su mantenimiento con pequeños fallos, no define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>
2	<p><i>En la planificación del proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo parámetros, tiempos y controles, en función de los rendimientos productivos previstos en las instrucciones de trabajo; en base a las especificaciones establecidas, determina las condiciones para el envejecimiento y crianza de los productos destilados y no establece los tratamientos de subproductos (almacenaje, traslado y salida), planifica las máquinas y su mantenimiento con grandes fallos, no define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>
1	<p><i>No planifica el proceso de elaboración de destilados a partir de vino y lías.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>En la planificación del proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona las técnicas de producción, estableciendo tiempos, cantidades, temperaturas, desulfitado, intercambio iónico, vacío y calidades, considerando los rendimientos productivos previstos en el plan general de producción, define en base a las especificaciones dadas y la normativa aplicable las condiciones del almacenamiento del mosto y gestiona el tratamiento de residuos producidos, tales como el dióxido de azufre, planifica las máquinas y su mantenimiento y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>
3	<p><i>En la planificación del proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona las técnicas de producción, estableciendo tiempos, cantidades, temperaturas, desulfitado, intercambio iónico, vacío y calidades, considerando los rendimientos productivos previstos en el plan general de producción, define en base a las especificaciones dadas y la normativa aplicable las condiciones del almacenamiento del mosto y gestiona el tratamiento de residuos producidos, tales como el dióxido de azufre, planifica con pequeños fallos las máquinas y su mantenimiento y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>
2	<p><i>En la planificación del proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado, no define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares, selecciona las técnicas de producción, estableciendo tiempos, cantidades, temperaturas, desulfitado, intercambio iónico, vacío y calidades, considerando los rendimientos productivos previstos en el plan general de producción, define en base a las especificaciones dadas y la normativa aplicable las condiciones del almacenamiento del mosto y gestiona el tratamiento de residuos producidos, tales como el dióxido de azufre, planifica con grandes fallos las máquinas y su mantenimiento y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción; 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>
1	<p><i>No planifica el proceso productivo para la elaboración de un mosto concentrado</i></p>

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

Escala C

5	<p><i>En la planificación del proceso de producción de vinagre, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares en función del plan general de producción, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo los parámetros, tiempos y controles, considerando en función del rendimiento productivo previsto en el plan general de producción, determina en base a las especificaciones establecidas, el control de temperatura y aporte de oxígeno y define las condiciones y medios del envejecimiento; establece según las fichas técnicas, las operaciones de clarificación y filtración; planifica las máquinas y su mantenimiento y define la tomas de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción, 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><i>En la planificación del proceso de producción de vinagre, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares en función del plan general de producción, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo los parámetros, tiempos y controles, considerando en función del rendimiento productivo previsto en el plan general de producción, determina en base a las especificaciones establecidas, el control de temperatura y aporte de oxígeno y define las condiciones y medios del envejecimiento; establece según las fichas técnicas, las operaciones de clarificación y filtración; planifica las máquinas y su mantenimiento con pequeños fallos y define la toma de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción, 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>
3	<p><i>En la planificación del proceso de producción de vinagre, define los parámetros físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y auxiliares en función del plan general de producción, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, definiendo los parámetros, tiempos y controles, considerando en función del rendimiento productivo previsto en el plan general de producción, determina en base a las especificaciones establecidas, el control de temperatura y aporte de oxígeno y define las condiciones y medios del envejecimiento; no establece según las fichas técnicas, las operaciones de clarificación y filtración; planifica las máquinas y su mantenimiento con grandes fallos y define la toma de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción, 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>
2	<p><i>Según la naturaleza de la elaboración a realizar, define con fallos, los parámetros físico-químicos y microbiológicos que deben tener las materias primas y auxiliares que se van a utilizar, selecciona la técnica de producción y las especificaciones de sus fases, no respetando parámetros, tiempos y controles, y sin considerar los rendimientos productivos previstos en el plan general de producción. Determina con errores, el control de temperatura y aporte de oxígeno y define las condiciones y medios para llevar a cabo el proceso de envejecimiento. Establece según las fichas técnicas, las operaciones de clarificación y filtración .Realiza con fallos, la planificación de las máquinas y su mantenimiento y la definición de la toma de muestras e informes analíticos a realizar según la normativa vigente y el plan general de producción. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
1	<p><i>No planifica el proceso de producción de vinagre,</i></p>



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

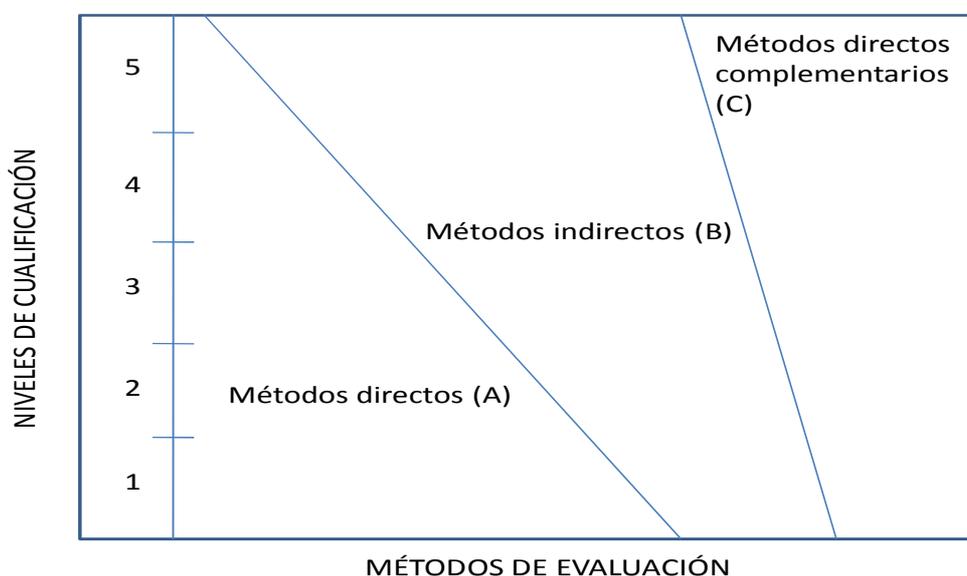
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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.

1.1. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados, 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. Ésta 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:
- Se recomienda, dada la amplitud temporal de las actividades profesionales que deben ser explicitadas en el proceso de evaluación de la competencia, que la situación de evaluación pueda realizarse en más de un día.
 - Para que la situación profesional de evaluación pueda realizarse en las condiciones idóneas habrá que prever, que las fechas de realización deben coincidir con las fechas reales en las que se produce la recepción de las materias primas en la bodega y la elaboración de los derivados de la uva y el vino.
 - Se recomienda que al menos se aborden dos tipos distintos de destilados, según las características de la materia prima utilizada y del producto a obtener.