



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

1: Seleccionar vinos y otras bebidas para su cata con el fin de valorar su posible adquisición para incluir en la oferta comercial de la entidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Sistematizar la información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, analizando su contenido para tomar decisiones en consecuencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Determinar los vinos y otras bebidas objeto de cata en función de la rentabilidad, disponibilidad, público objetivo y oferta de ventas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Solicitar las muestras de las bebidas seleccionadas para su análisis sensorial a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Almacenar las muestras objeto del análisis sensorial en función de sus características específicas y se custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Preparar para su análisis sensorial las muestras de vinos y otras bebidas objeto de interés, de acuerdo a la metodología de la cata.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Determinar la variedad y cantidad de muestras objeto de la cata con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Preparar para su análisis sensorial las muestras de vinos y otras bebidas objeto de interés, de acuerdo a la metodología de la cata.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.2: Organizar las muestras objeto de la cata en el equipamiento apropiado, atendiendo a criterios de naturaleza de las bebidas y a la metodología de la cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Preparar los géneros y materiales complementarios para la cata, tales como copas, cubos, escupidoras, agua de baja mineralización y pan, que se va a utilizar entre muestra y muestra, con el objetivo de impedir la interferencia de sabores, distribuyéndolas, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Preparar las muestras acondicionándolas a la temperatura óptima de servicio para poder apreciar mejor sus características organolépticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Cata las muestras seleccionadas con el fin de determinar sus características y justificar su posible adquisición.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Favorecer las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de vinos y de otras bebidas, evitando las temperaturas inapropiadas, los ruidos incómodos y otros elementos de distracción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Cata las muestras de vinos y de otras bebidas ordenándolas por tipo de producto, a la temperatura óptima de servicio, aplicando la metodología de la cata y utilizando la cristalería que permita apreciar mejor tanto sus virtudes como sus defectos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Efectuar la cata ciega para obtener la máxima fiabilidad en el resultado con la botella o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permita su identificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Formalizar las fichas de la cata expresando los resultados de forma cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas, y cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Efectuar una segunda cata alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Catar las muestras seleccionadas con el fin de determinar sus características y justificar su posible adquisición.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Expresar las características de la bebida catada en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética de la misma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Calificar los vinos y las bebidas catados, en función de los resultados obtenidos y de su armonía con la oferta, con el fin de integrarlos en los objetivos de venta del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Determinar la posible adquisición de vinos y de otras bebidas, analizando los resultados de la cata, su idoneidad con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida y la estacionalidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Estimar la relación calidad/precio de las muestras catadas, valorando la presentación estética en lo que a envase se refiere, a las expectativas de la clientela y a los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Confeccionar la lista de preferencia de los vinos y de las bebidas catadas en función de los resultados obtenidos de la cata y de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>