



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 EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro”



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES.

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 los elementos de la competencia (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro.

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 (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) 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 aplicación de la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestión de los libros de registro, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.



1. Controlar el cumplimiento de la reglamentación de la Política Agraria Común (PAC) y Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) en bodega para la gestión productiva y comercial de la empresa.

- 1.1 Los aspectos generales del sector vitivinícola europeo se revisan, comprobando su cumplimiento en el ámbito de la empresa vitivinícola, así como la implantación en los departamentos correspondientes en bodega las reformas de la organización común de mercado vitivinícola de productos vinícolas (OCM).
- 1.2 Los sistemas de reconversión y reestructuración del viñedo se aplican, adaptando la producción a las exigencias del mercado.
- 1.3 Los mecanismos de intervención previstos por la Unión Europea sobre el mercado vitícola se determinan, según el producto que se elabore en la bodega.
- 1.4 Las diferentes categorías de vino de mesa, VQPRD (vino de calidad producido en regiones determinadas) y otros, se establecen para cada producto elaborado, según su destino final y la situación geográfica de la bodega.
- 1.5 La documentación relacionada con la política agraria del mercado vitivinícola se archiva de forma que sea operativa y de fácil acceso para la gestión productiva y comercial de la empresa.

2. Aplicar los diferentes Reglamentos y el Codex en materia vitivinícola, para garantizar la calidad e higiene de las operaciones realizadas.

- 2.1 Los reglamentos comunitarios, la legislación nacional, la autonómica y los reglamentos de la denominación de origen se revisan, actualizándolos y aplicándolos en la empresa.
- 2.2 El Codex enológico internacional se aplica a los productos enológicos utilizados en bodega.
- 2.3 La designación, denominación, y presentación de los vinos, alcoholes y demás productos se establece de acuerdo con las normas establecidas para cada país de destino.
- 2.4 Los tratamientos y prácticas enológicas se determinan para cada tipo de vino, alcoholes y demás productos según la normativa aplicable.

3. Gestionar los libros de registro de bodega y la tramitación de ayudas del sector, comprobando que se ajustan a los movimientos y prácticas enológicas realizadas, así como atender a los inspectores de la administración, para mantener toda la documentación cumplimentada según la normativa aplicable.

- 3.1 Las entradas y salidas en los libros de registros de vinos, alcoholes y demás productos, se realizan en el momento y la forma establecidos,



- comprobando la exactitud de los datos registrados al contrastar con las existencias de productos en bodega.
- 3.2 Las prácticas enológicas sometidas a registro se registran puntualmente según el método implantado, indicando cantidad y producto tratado.
 - 3.3 Los libros registro se cotejan periódicamente, para evitar diferencias que distorsionen las existencias reales de la bodega con las relacionadas en los libros.
 - 3.4 La declaración de existencias se realiza anualmente en la Comunidad Autónoma correspondiente, para cada tipo de vino y envase (granel, embotellado), según establezca la normativa.
 - 3.5 La declaración de cosecha, si la hubiere, se realizará en la forma y plazos establecidos por la Administración Central o Autonómica.

4. Efectuar las declaraciones correspondientes a elaboración y venta de vino según la información registrada, para mantener toda la documentación cumplimentada según la normativa aplicable.

- 4.1 Los documentos de acompañamiento en el transporte intracomunitario de productos vitivinícolas sometidos a trámites de circulación se cumplimentan, siguiendo la normativa aplicable.
- 4.2 Los documentos de acompañamiento en el transporte a terceros países de productos vitivinícolas se cumplimentan, siguiendo la normativa aplicable.
- 4.3 El registro de los documentos de acompañamiento se realiza, clasificándolos según su fecha de expedición.
- 4.4 Las entradas y salidas de vino y otros productos, en régimen suspensivo, se declaran en el tiempo y la forma establecidos por la normativa aplicable en las agencias tributarias correspondientes.
- 4.5 Los documentos de acompañamiento de tráfico intracomunitario se comprueban, a fin de efectuar su relación semanal según el modelo establecido por la legislación.
- 4.6 La declaración trimestral de entradas y salidas de vino se organiza y revisa, antes de su presentación; cotejándola con los registros realizados en los libros correspondientes.

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 los elementos de la competencia del ECP0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Normativa aplicable de la Política Agraria Común (PAC) y Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) en bodega.

- Régimen jurídico del viñedo: referencias históricas sobre la regulación de la viña y del vino. Política de plantaciones de viñedo en la Comunidad Europea.
- Organización común del mercado vitivinícola: principales aspectos del desarrollo de la OCM (Organización Común de Mercado Vitivinícola). Plantaciones y replantaciones de viñedo. Reestructuración y reconversión.
- Control de producción vitícola.
- Regularización de superficies. Primas por abandono. Control de producción vitícola.
- Mecanismos de regulación de mercado.

2. Normativa aplicable sobre Codex vitivinícola.

- Normativa aplicable de Codex vitivinícola.
- El Codex Enológico Internacional: productos utilizados en enología.
- Ley de la viña y el vino: indicaciones relativas a las características de los vinos. Plantaciones y derechos de replantación. El Consejo Español de Vitivinicultura.
- Protección del origen y la calidad de los vinos: documentación requerida para solicitar un nivel de protección.
- Protección nacional, comunitaria e internacional.
- Designación, denominación, y presentación de productos vitivinícolas. Denominaciones de origen.
- Prácticas y tratamientos enológicos. Presentación de productos vitivinícolas.
- La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- Principales aspectos del desarrollo de la OCM (Organización Común de Mercado Vitivinícola). Plantaciones y replantaciones de viñedo.
- Reestructuración y reconversión. Control de producción vitícola.
- Regularización de superficies. Primas por abandono. Control de producción vitícola.
- Mecanismos de regulación de mercado.

3. Documentación. Normativas aplicables y libros de registro de bodega.

- Libros registro de bodega.
- Registros y declaraciones: declaración de alcohol. Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias.
- Normativa aplicable: normativa aplicable española. Normativa aplicable europea referida a vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD).
- Documentación y normativa: documentos de acompañamiento en el transporte de productos. Registro de los documentos de acompañamiento.
- Declaraciones: entradas y salidas de vinos y otros productos. Declaración trimestral.
- Legislación aplicable de agencias tributarias. Libros registro de bodega.
- Documentos de acompañamiento en el transporte de productos.
- Registros y declaraciones.

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 del Estándar de Competencias Profesionales implicado.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de elementos de la competencia del Estándar de Competencias Profesionales.

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 ECP0769_3: Aplicar la legislación de productos vitivinícolas y sus derivados y gestionar los libros de registro, 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 aplicar la legislación vitivinícola a la elaboración de productos vitivinícolas. Esta situación comprende la siguiente actividad:

1. Determinar el tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica de corrección de la acidez de un vino tranquilo.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá del material normativo específico de la OIV, Codex Enológico Internacional, reglamentación europea, nacional o regional requerido 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la determinación del tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica de corrección de la acidez de un vino tranquilo.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de información de las prácticas autorizadas conforme a la reglamentación europea.- Obtención de información de las prácticas autorizadas conforme a la reglamentación alimentaria (sanidad, etiquetado).- Obtención de información de la reglamentación nacional, regional, D.O.- Obtención de información de los libros de registro (afectados por reglamentación nacional).- Determinación de la corrección de acidez de un vino tranquilo en función de la información de las prácticas autorizadas, conforme al Codex Enológico Internacional (OIV).- Establecimiento de las prácticas autorizadas en función de la reglamentación europea y la reglamentación alimentaria (sanidad, etiquetado, entre otros).- Determinación de la normativa nacional, regional y de DO aplicable a la práctica de corrección de acidez de un vino.- Anotación en el Libro de registro. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>

<i>Cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

4	<i>En la determinación del tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica, determina la corrección de acidez de un vino tranquilo, en función de la información de las prácticas autorizadas al Codex Enológico Internacional (OIV) y establece las prácticas autorizadas en función de la reglamentación europea y las prácticas autorizadas de la reglamentación alimentaria (sanidad, etiquetado), determina la normativa nacional, regional y de DO aplicable a la práctica de corrección de acidez de un vino y concreta el apunte en el Libro de registro.</i>
3	<i>En la determinación del tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica, determina la corrección de acidez de un vino tranquilo, en función de la información de las prácticas autorizadas al Codex Enológico Internacional (OIV) y establece las prácticas autorizadas en función de la reglamentación europea y las prácticas autorizadas de la reglamentación alimentaria (sanidad, etiquetado), determina la normativa nacional, regional y de DO aplicable a la práctica de corrección de acidez de un vino y concreta el apunte en el Libro de registro con pequeños fallos.</i>
2	<i>En la determinación del tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica, determina la corrección de acidez de un vino tranquilo, en función de la información de las prácticas autorizadas al Codex Enológico Internacional (OIV) y establece las prácticas autorizadas en función de la reglamentación europea y las prácticas autorizadas de la reglamentación alimentaria (sanidad, etiquetado), determina la normativa nacional, regional y de DO aplicable a la práctica de corrección de acidez de un vino y concreta el apunte en el Libro de registro con grandes fallos.</i>
1	<i>No determina el tratamiento legislativo aplicable a la práctica enológica de corrección de la acidez de un vino tranquilo.</i>

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

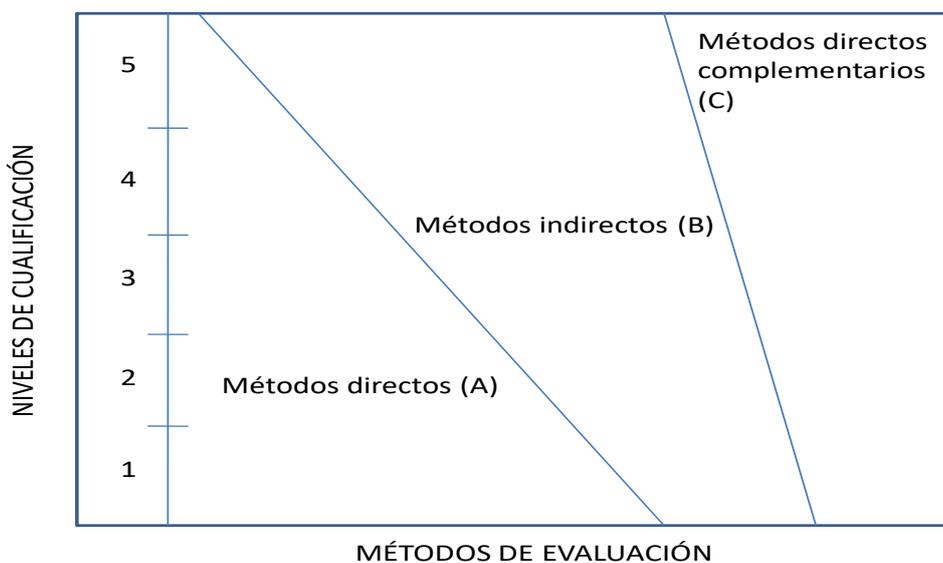
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 del estándar de competencias profesionales, 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 del ECP. 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 la aplicación de la legislación de productos vitivinícolas y sus 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 el ECP, 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 los elementos de la competencia 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) Este Estándar de Competencias Profesionales 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 que una vez planteada la situación de evaluación al candidato, el mismo formule en primera instancia cual es la normativa vitivinícola aplicable al supuesto, debiendo explicitar que sabe identificarla sin errores.
 - Una vez identificada por el candidato la normativa aplicable, se le dará acceso a la normativa físicamente o de forma on line, para que analice la misma y la aplique al supuesto evaluable.