GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen"

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 ECP1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen.

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 el proceso de la cata de vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen, 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. ***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.***

   1.1 La información recabada en ferias, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos con denominación de origen, empresas del sector, revistas especializadas, Internet y otros, se sistematiza analizando su contenido para tomar decisiones en consecuencia.
   1.2 Los vinos y otras bebidas objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, disponibilidad, público objetivo y oferta de ventas del establecimiento.
   1.3 Las muestras de las bebidas seleccionadas para su análisis sensorial se solicitan a los distintos proveedores, concretando las condiciones de entrega.
   1.4 Las muestras objeto del análisis sensorial se almacenan en función de sus características específicas y se custodian en lugares establecidos hasta el momento de la cata.

2. ***Preparar para su análisis sensorial las muestras de vinos y otras bebidas objeto de interés, de acuerdo a la metodología de la cata.***

   2.1 La variedad y cantidad de muestras objeto de la cata se determina con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.
   2.2 Las muestras objeto de la cata se organizan en el equipamiento apropiado, atendiendo a criterios de naturaleza de las bebidas y a la metodología de la cata.
   2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata, tales como copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan, que se va a utilizar entre muestra y muestra, se preparan con el objetivo de impedir la interferencia de sabores, distribuyéndolas, en caso de intervenir varios catadores, en los distintos puestos de cata.
   2.4 Las muestras se preparan acondicionándolas a la temperatura óptima de servicio para poder apreciar mejor sus características organolépticas.

3. ***Catar las muestras seleccionadas con el fin de determinar sus características y justificar su posible adquisición.***

   3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de vinos y de otras bebidas se protegen, evitando las temperaturas inapropiadas, los ruidos incómodos y otros
   3.2 Las muestras de vinos y de otras bebidas se catan 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.

3.3 La cata ciega se efectúa 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.
3.4 Las fichas de la cata se formalizan 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.
3.5 La segunda cata se ejecuta alterando el orden de las muestras para obtener una mayor fiabilidad en el proceso.
3.6 Las características de la bebida catada se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética de la misma.

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.

4.1 La posible adquisición de vinos y de otras bebidas se determina, analizando los resultados de la cata, su idoneidad con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida y la estacionalidad.
4.2 La relación calidad/precio de las muestras catadas se estima, valorando la presentación estética en lo que a envase se refiere, a las expectativas de la clientela y a los objetivos económicos del establecimiento.
4.3 La lista de preferencia de los vinos y de las bebidas catadas se confecciona en función de los resultados obtenidos de la cata y de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen.

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 ECP**1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El análisis sensorial de los vinos y de las bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vino en restauración.

- Los sentidos humanos y la percepción sensorial.
- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial. Diferencias entre análisis técnico, instrumental y hedónico. Terminología básica del análisis sensorial en restauración. Percepción de atributos sensoriales básicos: umbral de detección.
- El procedimiento de la cata: metodología, fases, equipos y útiles, ficha, otros.

- Sustancias responsables de las principales sensaciones cromáticas, olorosas, texturales, sápidas y pseudo térmicas.
- Test de preferencias.

2. Composición y consideraciones previas al análisis sensorial del vino desde la perspectiva de la cata en restauración.

- El vino como sustancia compleja.
- Definición y composición del vino: tipos de uva y sus características.
- Tipos de vinos y procesos de elaboración.
- Geografía vitivinícola española y mundial: el suelo y su influencia en la composición de los vinos.
- Presentación y etiquetado de las botellas
- Análisis sensorial de vinos en restauración: las limitaciones de la cata, sensación y percepción, objetividad y subjetividad de la cata, herramientas de la cata.
- Diferentes escuelas: francesa, anglosajona, otras.
- Fases: visual, olfativa directa, fase de boca, entre otras.
- Equilibrio y estilo de vino: la personalidad de los vinos en su contexto.
- Reconocimiento de los principales olores similares a los que aparecen en el vino.
- Aguas con soluciones preparadas de sabores básicos.
- Vinos preparados con defectos para la cata. Análisis sensorial con vinos de comercio.

3. Cata de vinos.

- Vinos españoles.
- Europeos.
- Internacionales extraeuropeos: República Sudafricana, Chile, Argentina, Australia, Libia, Nueva Zelanda y otros.

4. Cata de bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

- Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Aguas.
- Cafés.
- Otras infusiones. Tónicas.
- Otros refrescos, entre otras.

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 integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

- Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

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 del "ECP1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen", 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 confeccionar la lista de preferencia de los vinos y del resto de bebidas a ofertar en un establecimiento previamente definido, con el fin de que potencie sus objetivos de venta. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener información de la documentación aportada para el desarrollo de la SPE.

2. Aplicar la metodología de la cata de vinos.

3. Aplicar la metodología de la cata de bebidas distintas a vinos.

4. Calificar las bebidas y los vinos catados.

Condiciones adicionales:

- Se aportará información sobre la tipología de establecimiento (restauración, de autor, temático, comercio de productos delicatessen, entre otros), ubicación, objetivos de venta y política de precios, del público objetivo a quien va dirigida la oferta. Catálogos de vinos y de bebidas (referencias y precios). Muestras de bebidas y vinos significativos de consumo habitual y todos aquellos otros que se consideren necesarios para el desarrollo de la SPE.

- Realizar la evaluación en un lugar que cumpla ciertos requisitos: ventilado, libre de olores, tranquilo, sin ruidos, con suficiente iluminación y con el instrumental característico y complementario para el adecuado desarrollo de las técnicas relacionadas con la cata de vinos y otras bebidas.

- 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 de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	*Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente*
Rigor en la obtención de información de los documentos aportados.	- De la tipología de establecimiento. - De los objetivos económicos y gastronómicos. - Del entorno de ubicación. - De la tipología del cliente habitual y potencial. - De los recursos materiales y humanos disponibles. - De los catálogos y listas de precios. *El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.*

Idoneidad en la aplicación de la metodología de la cata de vinos.	- Selección de la variedad y número de muestras objeto de la cata. - Disposición de las muestras y de los materiales necesarios y complementarios. - Cata de vinos: · Interpretación del etiquetado y apertura de botella. · Análisis visual. · Análisis olfativo. · Análisis gustativo. · Cata a ciegas. - Formalización de las fichas de cata. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Idoneidad en la aplicación de la metodología de la cata de bebidas distintas a vinos.	- Selección de la variedad y cantidad de muestras objeto de la cata (aguas, cervezas, destilados, infusiones, entre otras). - Disposición de las muestras y de los materiales necesarios y complementarios. - Cata de bebidas: · Interpretación del etiquetado. · Análisis visual. · Análisis olfativo. · Análisis gustativo. · Cata a ciegas. - Formalización de las fichas de cata. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Idoneidad en la calificación de las muestras catadas.	- Valoración de las fichas de cata. - Estimación de factores determinantes (calidad/precio, ciclo de vida/estacionalidad). - Posibilidades de suministro. - Elaboración de la lista de preferencias. *El umbral de desempeño competente admite un margen de error un 25% de error de este criterio en todas las actividades.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4	*Aplica rigurosamente la metodología de la cata apropiada a cada tipo de vino, previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función de los objetivos del establecimiento, tanto*

económicos como de imagen, y de distintos factores influyentes como pueden ser la rentabilidad, disponibilidad y gusto del público objetivo. Dispone las muestras y los materiales complementarios en función del tipo de vino que se va a catar (copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan), ordenándolos con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras. Interpreta correctamente la información de la etiqueta de la botella y procede a su apertura, utilizando hábilmente el sacacorchos más apropiado de acuerdo con el protocolo establecido. Dosifica una cantidad suficiente de vino en la copa y efectúa el análisis sensorial (visual, olfativo y gustativo), secuencialmente y toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. Efectúa la cata a ciegas con la botella o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permite su fácil identificación. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo sus atributos y características organolépticas y asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos y una frase que describa sus cualidades y defectos, empleando un vocabulario de cata claro y que exprese lo que está percibiendo para disponer así de una información sintética de la misma.

3

Aplica la metodología de la cata apropiada a cada tipo de vino, previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen, y de distintos factores influyentes como pueden ser la rentabilidad, disponibilidad y gusto del público objetivo. Dispone las muestras y los materiales complementarios en función del tipo de vino que se va a catar (copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan), ordenándolos con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras. Interpreta la información de la etiqueta de la botella y procede a su apertura, utilizando hábilmente el sacacorchos apropiado. Dosifica el vino en la copa y efectúa el análisis visual, olfativo y gustativo, secuencialmente y toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. Efectúa la cata a ciegas con la botella o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permite su fácil identificación. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo los principales atributos y características organolépticas y asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos y una frase que describa sus principales cualidades y defectos, empleando un vocabulario de cata claro y que exprese lo que está percibiendo para disponer así de una información sintética de la misma.

2

Aplica la metodología de la cata de vinos, previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función únicamente de los objetivos económicos del establecimiento pero sin considerar sus objetivos de imagen ni de disponibilidad ni del gusto del público objetivo. Dispone las muestras y los materiales complementarios (copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan), sin ordenarlos con criterios de prioridad y coherencia en sabores. Interpreta la información de la etiqueta de la botella y procede a su apertura, utilizando hábilmente el sacacorchos. Dosifica el vino en la copa y efectúa el análisis visual, olfativo y gustativo, secuencialmente pero no toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. No efectúa la cata a ciegas. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo los principales atributos y características organolépticas pero no asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos.

1

No aplica la metodología de la cata de vinos.

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

Escala B

4	*Aplica rigurosamente la metodología de la cata de bebidas distintas a vinos (aguas, cervezas, destilados, cafés, entre otras) previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen, y de distintos factores influyentes como pueden ser la rentabilidad, disponibilidad y gusto del público objetivo. Dispone las muestras y los materiales complementarios (copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan), ordenándolos con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras. Interpreta correctamente la información de la etiqueta y valora la estética del envase como factor a tener en cuenta para su posible adquisición. Dosifica una cantidad suficiente de bebida en la copa o cristalería adecuada y efectúa el análisis sensorial (visual, olfativo y gustativo), secuencialmente y toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. Efectúa la cata a ciegas con el envase o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca o su fácil identificación. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo sus atributos y características organolépticas y asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos y una frase que describa sus cualidades y defectos, disponiendo así de una información sintética de la misma.*
3	*Aplica la metodología de la cata de bebidas distintas a vinos (aguas, cervezas, destilados, cafés, entre otras) previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función de los objetivos del establecimiento, tanto económicos como de imagen, y de distintos factores influyentes como pueden ser la rentabilidad, disponibilidad y gusto del público objetivo. Dispone las muestras y los materiales complementarios (copas, cubos, escupideras, agua de baja mineralización y pan), ordenándolos con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras. Interpreta correctamente la información de la etiqueta y valora la estética del envase como factor a tener en cuenta para su posible adquisición. Dosifica la bebida en la copa o cristalería apropiada y efectúa el análisis sensorial (visual, olfativo y gustativo), secuencialmente y toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. Efectúa la cata a ciegas con el envase o muestra tapada, de tal forma que oculte su marca o su fácil identificación. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo sus principales atributos y características organolépticas y asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos análogos y una frase que describa sus principales cualidades y defectos, disponiendo así de una información sintética de la misma.*
2	*Aplica la metodología de la cata de bebidas distintas a vinos (aguas, cervezas, destilados, cafés, entre otras) previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar en función únicamente de los objetivos económicos del establecimiento. Dispone las muestras y los materiales complementarios sin ordenarlos con criterios de prioridad y coherencia en sabores. Interpreta vagamente la información de la etiqueta y valora la estética del envase como factor a tener en cuenta para su posible adquisición. Dosifica la bebida y efectúa el análisis visual, olfativo y gustativo secuencialmente pero no toma nota de todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. No efectúa la cata a ciegas. Formaliza las fichas de cata, expresando los resultados de forma cualitativa exponiendo sus principales atributos y características organolépticas pero no asigna a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos*

	análogos.
1	*No aplica la metodología de la cata de bebidas distintas a vino.*

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁ NDAR 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.

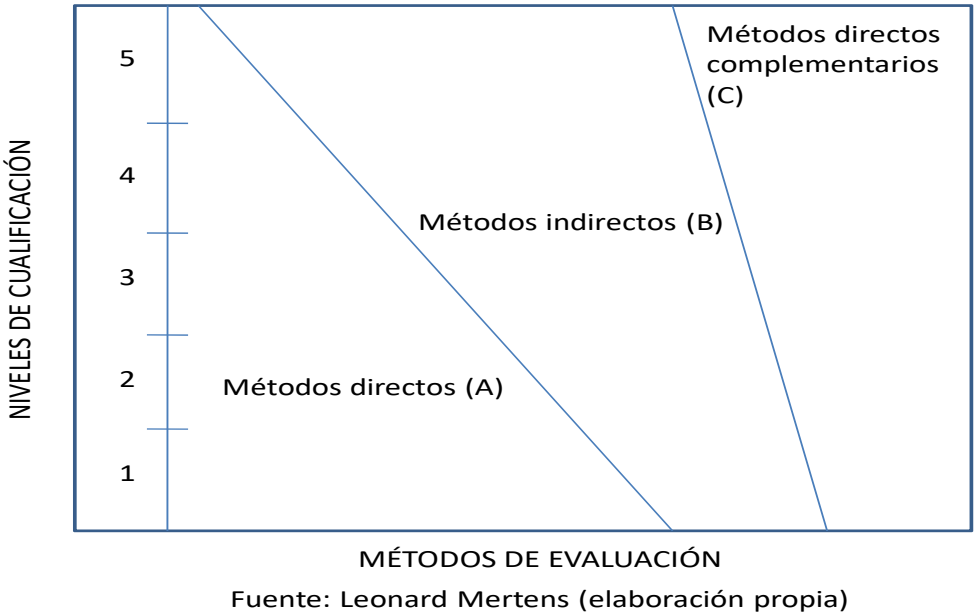
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 el proceso catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatesen, 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 sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene 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:

- Disponer de vinos de mención geográfica reconocida (DOCa, DOC, IGP, ETG, y otras) de distintas variedades: vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos espumosos, vinos de licor, vinos de guarda, vinos dulces, vinos generosos, entre otros.

- Seguir un orden progresivo empezando por los vinos más simples (de cosechas más jóvenes) y siguiendo por los más complejos.

- Hacer sencilla la evaluación dando la importancia requerida a cada fase del proceso.

- Desarrollar la cata en una superficie cómoda para apoyar las copas, preferentemente con fondo blanco para poder apreciar el color del vino y de las bebidas a catar.

- El término de “bebidas distintas a vino”, responde a:
  - Bebidas gasificadas alcohólicas y no alcohólicas: aguas y refrescos.
  - Bebidas fermentadas: cervezas, sidras, otras.
  - Cafés, infusiones, chocolates, batidos y zumos naturales.
  - Bebidas destiladas: whisky, ron, ginebra, vodka, brandy, y otras.
  - Cócteles y combinados,

  por lo que, sería oportuno disponer de las principales marcas de estas bebidas de consumo internacional.