



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP1108_3: Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas”

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 ECP1108_3: Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

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 efectuar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y en el diseño de sus ofertas, 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 productos selectos propios de sumillería susceptibles de venta en el establecimiento para su cata, con el fin de valorar su posible adquisición.

- 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 para analizar su contenido y tomar decisiones en consecuencia.
- 1.2 Los géneros alimentarios objeto de cata se determinan en función de la rentabilidad, estacionalidad, disponibilidad, público objetivo y oferta del establecimiento.
- 1.3 Las muestras de productos seleccionados para su análisis sensorial se solicitan a los distintos proveedores, concretando con ellos las condiciones de entrega.
- 1.4 Las muestras recepcionadas se almacenan en las condiciones requeridas de conservación, custodiándolas en los lugares establecidos hasta el momento de la cata.

2. Preparar para el análisis sensorial las muestras solicitadas de los productos selectos propios de sumillería susceptibles de venta en el establecimiento, de acuerdo con la metodología de la cata.

- 2.1 La variedad y cantidad de muestras objeto de la cata se determinan 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, distribuyéndolas en el equipamiento apropiado en función de su naturaleza y de los condicionantes de la metodología de la cata.
- 2.3 Los géneros y materiales complementarios para la cata que cumplen con el objetivo de limpiar el paladar e impedir la interferencia de sabores entre muestra y muestra se preparan en la vajilla y con los utensilios adecuados al producto/s objeto de la cata, disponiéndolos en orden de utilización y, 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 las características organolépticas de los artículos seleccionados.

3. Catar las muestras seleccionadas para la adquisición de posibles productos, en función de los objetivos económicos del establecimiento y de las posibles expectativas del público objetivo.

- 3.1 Las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata de los productos se protegen evitando las temperaturas inapropiadas, los ruidos incómodos y otros posibles elementos de distracción.
- 3.2 Las muestras objeto de valoración se catan por tipo de producto, aplicando la metodología de la cata y utilizando los recipientes que permitan apreciar mejor tanto sus virtudes como sus defectos.

- 3.3 La cata ciega se efectúa con el producto tapado de tal forma que oculte su marca y en el orden predeterminado, obteniendo así la máxima fiabilidad en el resultado final.
- 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 para obtener una mayor fiabilidad en los resultados del primer análisis sensorial, alterando el orden de las muestras y aplicando la metodología de la cata en función de la naturaleza de cada producto.
- 3.6 Las características del producto catado se expresan en una frase que describa sus principales cualidades y defectos, para disponer de una información sintética del mismo en cualquier momento.

4. *Seleccionar productos selectos propios de sumillería en función de los resultados obtenidos de la cata y de la información de su etiquetado, de modo que se adapten a la política de ventas del establecimiento.*

- 4.1 La adquisición de los productos propios de sumillería se propone, analizando los resultados de la cata, su armonía y consonancia con la oferta del establecimiento y valorando el presunto ciclo de vida, la estacionalidad y el punto óptimo de consumo del producto.
- 4.2 La relación calidad-precio de los productos objeto de la cata se evalúa en función de la presentación estética en lo que a envase se refiere, las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, entre otros factores a tener cuenta.
- 4.3 La lista de preferencia de los productos catados se confecciona en función de los resultados obtenidos, de la información de su etiquetado y de los objetivos del establecimiento utilizando programas informáticos específicos para el registro de la información.
- 4.4 Los productos se seleccionan utilizando la lista de preferencia confeccionada y en función de los estándares de calidad del establecimiento.

5. *Diseñar cartas de productos selectos propios de sumillería, siguiendo criterios de agrupación de referencias que sean flexibles y reconocibles por la mayoría de la clientela, de modo que resulten atractivas y sugerentes.*

- 5.1 Las cartas/listas de productos selectos propios de sumillería se estructuran utilizando criterios de agrupación por referencias, ya sea por tipos de producto, zonas de procedencia o variedades que resulten de fácil identificación por el público objetivo.
- 5.2 Los contenidos se redactan de forma clara y concisa, permitiendo una fácil lectura y expresando la información necesaria para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente, utilizando programas informáticos específicos de diseño de cartas.

- 5.3 Los ejemplares de las cartas/listas de precios se proponen cuantificando el número en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.
- 5.4 La presentación impresa y el buen estado del soporte físico de las cartas/listas confeccionadas se comprueba verificando que se adecuan a la estructura definida y a la imagen del establecimiento.
- 5.5 La vigencia de la carta se verifica actualizando los contenidos para que concuerden con la oferta real del establecimiento y los hábitos del mercado.
- 5.6 El sistema de rotación de las cartas elaboradas se establece atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que afecten a la oferta de productos selectos propios de sumillería del establecimiento.
- 5.7 Los precios de la carta se fijan, en colaboración con el responsable económico, de forma que se alcancen los objetivos comerciales del establecimiento, utilizando programas informáticos específicos y teniendo en cuenta el precio de compra, la fecha de adquisición, los márgenes de beneficios, las oscilaciones del mercado, entre otros.

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 ECP1108_3: **Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería en restauración.

- Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos.
- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- Los atributos relevantes de los alimentos.
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- Percepción de atributos sensoriales básicos: umbral de detección.

2. Composición y análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.

- Productos: aceite, quesos, vinagres, embutidos y otros.
- Características de los productos: tipos, composición, métodos de elaboración y fases de los procesos, clasificación comercial, ciclo de vida, características organolépticas, otros.
- El procedimiento de la cata: tipo, metodología, fases, ficha, equipos y útiles, otros.

3. La carta de productos selectos propios de sumillería.

- Presentación y diseño de la carta: estructura, agrupación por referencias, redacción, otros.
- Gestión de la carta: actualización y rotación de la carta.
- El precio: métodos básicos de fijación.

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.
- Transmitir 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 **"ECP1108_3: Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas"**, 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 diseñar la oferta comercial de productos selectos propios de sumillería de un establecimiento de categoría media previamente caracterizado, de modo que resulte sugerente y se ajuste a unos objetivos económicos previamente definidos. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Extraer la información necesaria de la documentación aportada para el desarrollo de la SPE.
2. Aplicar la metodología específica de cata a los distintos productos presentados.
3. Esquematizar el diseño de la oferta comercial.

Condiciones adicionales:

- Se aportará información sobre la tipología de establecimiento (restauración, de autor, temático, productos delicatessen, entre otros), ubicación, estacionalidad para la que está prevista, objetivos de venta y política de precios, del público objetivo a quien va dirigida la oferta. Catálogos y muestras de productos selectos propios de sumillería (referencias y precios), nuevas ofertas del mercado, empresas dedicadas al sector, páginas de internet especializadas y todos aquellos otros que se consideren necesarios para el desarrollo de la SPE.
- Realizar la evaluación en un espacio tranquilo, libre de distracción, ruido y olores extraños, con suficiente iluminación, bien ventilado con un sistema que regule la temperatura y la humedad y con el instrumental específico y complementario para el adecuado desarrollo de las técnicas relacionadas con la cata.
- 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la obtención de información de los documentos aportados.</i>	- De la tipología de establecimiento. - De los objetivos económicos. - Del entorno de ubicación. - Del momento del año (temporalidad). - De la tipología del cliente habitual y potencial. - De los recursos materiales y humanos disponibles. - De los catálogos y muestras. - De nuevos productos del mercado. - De empresas dedicadas al sector. - De páginas de internet especializadas en productos de sumillería. <i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i>
<i>Idoneidad en la aplicación de la metodología de la cata.</i>	- Selección de la variedad y muestras objeto de la cata. - Disposición de las muestras, de los utensilios necesarios y de los materiales complementarios. - Cata de las muestras presentadas (al menos tres muestras de un mismo producto y sobre una media de cuatro productos distintos). - Cumplimentación de las fichas de cata. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Rigor en la esquematización del diseño de la carta.</i>	- Selección de productos para incluir en la carta. - Determinación del formato. - División en apartados, criterios de organización. - Redacción del contenido. - Cálculo del número de ejemplares. - Propuesta de presentación impresa. - Establecimiento del sistema de rotación. - Propuesta de precios de venta. - Manejo de programas informáticos específicos. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>

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	<i>Aplica rigurosamente la metodología de la cata apropiada a cada tipo de producto selecto propio de sumillería susceptible de venta en un establecimiento dado, 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 producto que se va a catar, ordenándolas con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras y las acondiciona a la temperatura óptima de consumo. Interpreta correctamente la información de la etiqueta del envase. Prepara una cantidad suficiente de producto 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 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.</i>
3	<i>Aplica rigurosamente la metodología de la cata apropiada a cada tipo de producto selecto propio de sumillería susceptible de venta en un establecimiento dado, 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 producto que se va a catar, ordenándolas con criterios de prioridad y coherencia en sabores, previendo la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras y las acondiciona a la temperatura óptima de consumo. Interpreta la información de la etiqueta del envase. Prepara una cantidad suficiente de producto 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 muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permite su fácil identificación y comete algún error en la identificación exacta del producto. 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.</i>
2	<i>Aplica la metodología de la cata apropiada a cada tipo de producto selecto propio de sumillería susceptible de venta en un establecimiento dado, previa selección de la variedad y cantidad de muestras a valorar pero no tiene en cuenta ni los objetivos del establecimiento ni distintos factores influyentes como pueden ser la rentabilidad, disponibilidad y gusto del público objetivo. Las muestras y los materiales complementarios a utilizar durante la cata los ordena con criterios de prioridad pero no considera su posible coherencia entre sabores. Prepara una cantidad suficiente de producto y efectúa el análisis sensorial (visual, olfativo y gustativo), secuencialmente y toma nota de</i>

	<i>todos aquéllos aspectos relevantes para cumplimentar las distintas fichas de cata. Efectúa la cata a ciegas con la muestra tapada, de tal forma que oculte su marca y la parte del envase que permite su fácil identificación y comete algún error en la identificación exacta del producto. 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.</i>
1	<i>No aplica la metodología de la cata apropiada a cada tipo de producto selecto propio de sumillería.</i>

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

Escala B

4	<i>Para diseñar la carta de productos selectos propios de sumillería de un establecimiento comercial, selecciona los productos a incluir en la carta en función de los estándares de calidad del establecimiento. Estructura la composición y sus apartados con criterios organizativos de agrupación por referencia, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades que resulten de fácil interpretación para el público objetivo. Redacta el contenido de forma clara, específica y concisa de modo que posibilite una fácil lectura para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente. Calcula el número de ejemplares en función del tamaño, aforo y características del establecimiento. Propone pautas para la presentación impresa en función de la imagen que quiere vender el establecimiento formulando con creatividad e imaginación las ideas personales y establece el sistema de rotación de la carta diseñada atendiendo a la posible evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que puedan afectar a la oferta diseñada. Maneja con habilidad y soltura programas informáticos específicos de la actividad.</i>
3	<i>Para diseñar la carta de productos selectos propios de sumillería de un establecimiento comercial, selecciona los productos a incluir en la carta en función de los estándares de calidad del establecimiento. Estructura la composición y sus apartados con criterios organizativos de agrupación por referencia, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades que resulten de fácil interpretación para el público objetivo. Redacta el contenido de forma clara y concisa de modo que posibilite una fácil lectura para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente. Calcula el número de ejemplares en función del tamaño, aforo y características del establecimiento. Propone pautas para la presentación impresa en función de la imagen que quiere vender el establecimiento formulando con creatividad e imaginación las ideas personales y establece el sistema de rotación de la carta diseñada atendiendo a la posible evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado u otras coyunturas que puedan afectar a la oferta diseñada. Maneja los programas informáticos específicos de la actividad.</i>
2	<i>Para diseñar la carta de productos selectos propios de sumillería de un establecimiento comercial, no estructura la composición y sus apartados con criterios organizativos de agrupación por referencia, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia ni por variedades que resulten de fácil interpretación para el público objetivo. Redacta el contenido de tal forma que no posibilite una fácil lectura para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente. No calcula el número de</i>

1		<i>ejemplares en función del tamaño, aforo y características del establecimiento. No propone pautas para la presentación impresa. No maneja los programas informáticos específicos de la actividad.</i>
		<i>No diseña la carta de productos selectos propios de sumillería de un establecimiento comercial.</i>

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

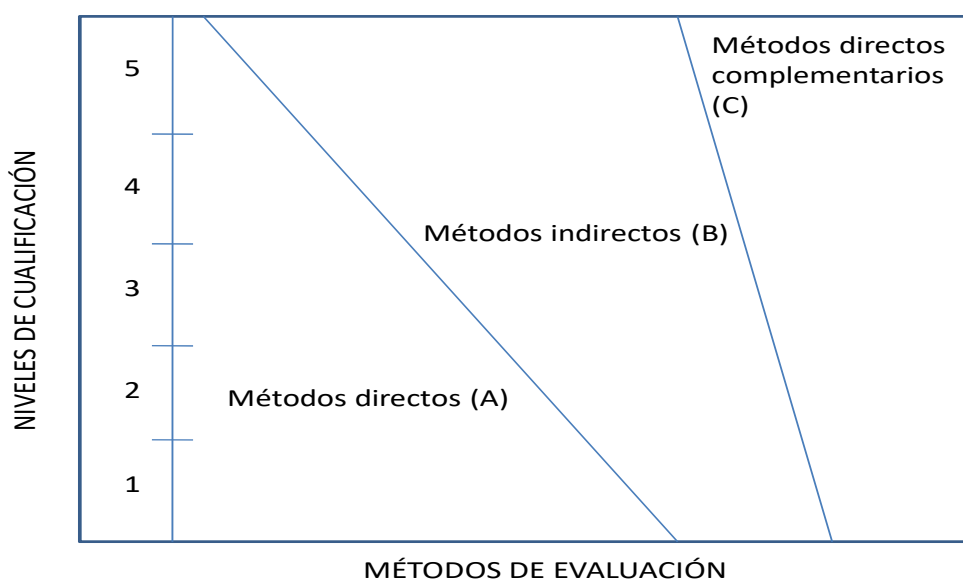
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 el proceso de efectuar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y en el diseño de sus ofertas, 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 productos de mención geográfica reconocida de distintas zonas de la geografía nacional (DOCa, DOC, IGP, ETG, y otras) y de algunos de prestigio internacional.
 - El término de “productos selectos propios de sumillería”, responde a:
 - Aceites.
 - Quesos.
 - Vinagres.
 - Embutidos.
 - Panes.
 - Verduras, hortalizas, legumbres.
 - U otros.
 - Hacer sencilla la evaluación dando la importancia requerida a cada fase del proceso.
 - Tener en cuenta los horarios ideales de cata, no es recomendable realizar el análisis sensorial en horas antes de las comidas porque pueden incurrir en confusión, es preferible realizar la evaluación por la mañana después de desayunar o antes de comer.
 - El número de pruebas dependerá del tipo de producto que se va a catar y las respectivas muestras, evitando la fatiga del candidato.
 - Mantener las muestras en las condiciones requeridas de conservación hasta el momento de la cata con el fin de evitar la posible alteración o contaminación del producto.