



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SUMILLERÍA

Código: HOT337_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas”

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 “UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas”.

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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

APP1: <i>Seleccionar productos selectos propios de sumillería para efectuar su cata.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener información de ferias del sector, cursos, catas monográficas, presentaciones de productos selectos propios de sumillería, revistas especializadas, internet y otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Sistematizar la información recabada sobre los productos selectos propios de sumillería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Determinar los géneros alimentarios objeto de la cata, en función de la rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Solicitar las muestras determinadas 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"/>
APS1.5: Almacenar y custodiar las muestras que serán objeto de cata en los lugares establecidos para ello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Preparar las muestras solicitadas de productos selectos propios de sumillería para su cata.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la variedad y cantidad de muestras que se van a catar de los productos seleccionados con criterios de prioridad y coherencia en sabores y productos, evitando así la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Distribuir las muestras objeto de la cata en el equipamiento apropiado atendiendo a la naturaleza de los productos y a la metodología de la cata prevista.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Preparar los géneros y materiales complementarios para la cata, que se va a consumir entre muestra y muestra, con el objetivo de limpiar el paladar evitando así la interferencia de sabores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Distribuir, en caso de intervenir varios catadores, los géneros y materiales complementarios para la cata en los distintos puestos de cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Cata las muestras de los productos selectos propios de sumillería con el fin de efectuar el asesoramiento o valorar su posible adquisición.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Utilizar cristalería o vajilla específica para la cata de la muestra de productos selectos propios de sumillería para que permita apreciar mejor, tanto las virtudes como los defectos del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Cata las muestras a temperatura de servicio por tipo de producto y/o conforme a la metodología de la cata establecida y al objetivo que se persiga.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Efectuar la cata a ciegas, con la muestra del producto tapada de tal forma que oculte su marca, en el orden predeterminado y obteniendo así la máxima fiabilidad en el resultado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Expresar los resultados de la cata en fichas preparadas, de forma: - cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: <i>Catar las muestras de los productos selectos propios de sumillería con el fin de efectuar el asesoramiento o valorar su posible adquisición.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
organolépticas - cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre productos analizados de un mismo tipo.				
APS3.5: Efectuar una segunda cata, alterando el orden de las muestras para obtener la máxima fiabilidad en el resultado recogido en la ficha de cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Sintetizar el resultado de la cata describiendo en una frase las características del producto catado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: <i>Seleccionar los productos propios de sumillería catados en función de la oferta gastronómica y los objetivos económicos del establecimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Confeccionar la lista de preferencia de los productos catados en función del análisis de sus características organolépticas y su idoneidad con la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Determinar las necesidades de adquisición de los productos seleccionados teniendo en cuenta el presunto ciclo de vida, su estacionalidad si la hubiera, así como su punto óptimo de consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Evaluar la relación calidad/precio de los productos objeto de la cata en función de los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: <i>Diseñar el contenido de la carta de productos propios de sumillería de un establecimiento de hostelería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Estructurar la carta de productos propios de sumillería de un establecimiento de hostelería utilizando criterios organizativos lógicos y de fácil interpretación de modo que resulten atractivas y flexibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Diseñar el contenido de la carta de productos propios de sumillería de un establecimiento de hostelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.2: Agrupar las referencias en la carta, ya sea por tipos, países, zonas de procedencia o variedades, manteniendo su coherencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Valorar la Inclusión de un índice que permita la fácil localización de los productos ofertados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Redactar los contenidos de la carta de productos propios de sumillería de forma clara y concisa de modo que permita una fácil lectura al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Supervisar y actualizar la vigencia de los contenidos de la carta para que concuerde con la oferta real del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Verificar el buen estado físico de las cartas para ofrecer una óptima imagen del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Precisar el número de ejemplares de cartas en función del tamaño, aforo y características del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Establecer el sistema de rotación de las ofertas atendiendo a la evolución de los hábitos y gustos de la clientela, las novedades del mercado, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Fijar los precios de la carta de los productos selectos propios de sumillería del establecimiento en colaboración con el responsable económico del mismo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Calcular el precio de venta al público de los productos selectos propios de sumillería de la carta del establecimiento teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- El precio de compra de los productos que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición.- La política de precios del establecimiento y los márgenes de beneficios.- El precio medio demandado y el precio medio ofertado.- Las oscilaciones del mercado.- Los medios y los recursos materiales para el mantenimiento y conservación de los productos.- Los gastos generales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Estimar el precio de venta de los productos de sumillería ofertados en colaboración con el responsable económico del establecimiento, considerando los objetivos comerciales y económicos, teniendo en cuenta la oscilación en los costes de los productos para tomar medidas correctoras en los precios finales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>