



## 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

“UC1106\_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y  
alcohólicas distintas a vinos”

#### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

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

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1106\_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos”.

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.

<b>APP1:</b> <i>Seleccionar para su cata vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas distintas a vinos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.1: Obtener información de ferias del sector, cursos de bebidas, catas monográficas, presentaciones de vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas, revistas especializadas, internet y otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.2: Sistematizar la información recabada vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas, clasificándola para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.3: Determinar los vinos y otras bebidas 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"/>
APS 1.4: Solicitar las muestras seleccionadas para su análisis sensorial a los distintos proveedores concretando las condiciones de entrega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.5: Almacenar y custodiar las muestras, que serán objeto de cata, en lugares establecidos hasta el momento de la cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Preparar las muestras de vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas distintas a vinos para su cata.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Determinar la variedad y cantidad de muestras que se van a catar de vinos, de bebidas analcohólicas y de bebidas alcohólicas distintas a vinos 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"/>
APS 2.2: 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"/>
APS 2.3: Preparar los géneros y materiales complementarios para la cata, el agua de baja mineralización y el pan que se va a consumir entre muestra y muestra, impidiendo así la interferencia de sabores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.4: Distribuir, en caso de intervenir varios catadores, los géneros y materiales complementarios para la cata en los distintos puestos de cata.				

<b>APP3: Cata las muestras de vinos y otras bebidas con el fin de efectuar el asesoramiento o valorar su posible adquisición.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Efectuar la puesta a punto de las instalaciones donde se lleve a cabo la cata, teniendo en cuenta las condiciones ambientales idóneas que aseguren la máxima concentración durante la cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Utilizar cristalería o vajilla específica para la cata de las muestras de vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas distintas a vino que permita apreciar mejor, tanto las virtudes como los defectos del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Cata las muestras seleccionadas a temperatura de servicio aplicando la metodología de la cata específica para cada bebida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.4: Efectuar la cata a ciegas, con la botella o muestra 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"/>



<b>APP3:</b> <i>Catar las muestras de vinos y otras bebidas con el fin de efectuar el asesoramiento o valorar su posible adquisición.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.5: Expresar los resultados de la cata en fichas preparadas, de forma: - cualitativa, exponiendo sus principales atributos y características organolépticas, - cuantitativa, asignando a cada muestra una puntuación que permita la comparación entre las bebidas analizadas de un mismo tipo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.6: 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"/>
APS 3.7: Sintetizar el resultado de la cata describiendo en una frase las características del vino o bebida catada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> <i>Seleccionar las muestras de los vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas distintas a vinos, en función de los resultados obtenidos y la compatibilidad con la oferta gastronómica y los objetivos del establecimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1: Confeccionar la lista de preferencia de los vinos y resto de bebidas catadas 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"/>
APS 4.2: Determinar las necesidades para la adquisición de los vinos, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas distintas a vino seleccionadas teniendo en cuenta el presunto ciclo de vida, la estacionalidad de los vinos u otras bebidas así como su punto óptimo de consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.3: Evaluar la relación calidad/precio de los vinos y el resto de bebidas catadas, teniendo en cuenta las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>