



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA**

Código: MAP006_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura.

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 (UC 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 envasado y la conservación de los productos de la pesca y de la acuicultura, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Envasar el producto (pescado y/o marisco) según el plan establecido para conseguir su conservación y presentación.



- 1.1 El despaletizado y preparación de envases y embalajes se realiza manteniendo los mismos bajo condiciones de higiene y calidad, y controlando el nivel de existencias.
- 1.2 Los envases se rellenan siguiendo el criterio de tamaño y conservación del producto (hielo, film, sal, entre otros).
- 1.3 El pesado, envasado y etiquetado del producto se efectúa comprobando que las condiciones de presentación y el peso sean los estipulados.
- 1.4 Los residuos generados se retiran y tratan según normativa medio ambiental aplicable.

2. Conservar el producto (pescado y/o marisco) atendiendo al plan y normativa establecidos para mantener su calidad.

- 2.1 Los procesos de congelación, por aire, placas, túnel, hidrógeno, o inmersión en salmuera, de los productos de la pesca y el glaseado se ejecutan para conseguir la temperatura que garantice su conservación.
- 2.2 Las operaciones de salazonado de los productos de la pesca son realizadas consiguiendo el grado de salmuera para su conservación.
- 2.3 El agua y el oxígeno se verifican en los viveros comprobando su continua renovación para mantener la calidad del producto.

3. Ejecutar y vigilar las tareas de conservación y estiba del producto (pescado y/o marisco) con el fin de preservar las condiciones de calidad, atendiendo al plan establecido.

- 3.1 La manipulación y ordenación de los productos envasados en diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), se realiza en bodegas o cámaras de frío, de forma que se garantice su conservación, el mantenimiento de la temperatura y seguridad de la estiba.
- 3.2 Los procesos de conservación se realizan garantizando el mantenimiento de la calidad de los productos.
- 3.3 Los equipos e instalaciones de las bodegas de los buques y cámaras de conservación de los productos pesqueros se supervisan para garantizar su funcionamiento, manteniéndose una vigilancia permanente, física o electrónica

4. Descargar el producto (pescado y/o marisco) de forma que se minimice su deterioro con la finalidad de que llegue al mercado en las condiciones exigidas para su consumo.

- 4.1 El producto se descarga y transporta de manera que se trate de evitar deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.
- 4.2 El producto se vigila visualmente para comprobar que se mantiene en las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su consumo.



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 las realizaciones profesionales de la **UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Envases y embalajes.

- Características y cualidades de los envases y embalajes que contienen alimentos.
- Limpieza y conservación de los envases.
- Manipulación de los residuos de envases y embalajes.

2. Técnicas de envasado y almacenaje.

- Estiba a granel, en contenedores, casilleros, estantes, cajas, cajones, redes, bolsas.
- Estiba de crustáceos. Mantenimiento en viveros.
- Balanzas, clasificadoras y equipos de envasado: manejo y funcionamiento; detección de averías.

3. Conservación de pescados y mariscos.

- Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.
- Tecnología de los procesos de conservación. Frío industrial.
- Manejo y funcionamiento de equipos de conservación (armarios congeladores, túneles, cámaras, entre otros). Detección de averías.
- Métodos de conservación.
- El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.
- Agua de mar refrigerada y enfriada.
- Hielo líquido.
- Atmósferas controladas, modificadas y dinámicas.
- Congelación.
- Salazón. Utilización higiénica de la sal.

4. Otros agentes conservantes.

- Ácidos y aditivos químicos. Normativa aplicable.
- Dosificación y forma de aplicación.

5. Seguridad e higiene.

- Normativa aplicable sobre seguridad e higiene en el trabajo.
- Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Peligros en los alimentos. Riesgos asociados. Medidas preventivas.
- Enfermedades vehiculadas por los alimentos.

- Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Buenas-prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Legislación alimentaria aplicable.
- Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos de conservación y envases que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza: características, propiedades, riesgos, modo de uso, tiempo de actuación.

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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

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 de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 “UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura”, 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 envasar en cajas de poliestirano y etiquetar un lote de productos de la pesca, aplicarles el tratamiento de conservación por refrigeración, y estibarlos manteniendo dichas condiciones de conservación, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y siguiendo los estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Realizar las operaciones personales previas necesarias para garantizar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos (seleccionar la vestimenta de trabajo adecuada, empleo de cubrecabello, lavado de manos siguiendo las etapas establecidas en las buenas prácticas de manipulación de alimentos).
2. Seleccionar y preparar los equipos y materiales de trabajo a utilizar según las instrucciones recibidas (envases de poliestirano, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración).
3. Envasar el producto, pesarlo dentro del margen de pesos establecido en el parte de producción, aplicar hielo siguiendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos, cerrar las cajas con fleje, etiquetarlas.
4. Transportar el producto envasado mediante transpaleta a la cámara de refrigeración y estibarlo siguiendo las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.
5. Clasificar y retirar los residuos generados según las instrucciones recibidas.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de los equipos, materiales, ayudas técnicas y materias primas específicas requeridas por la situación profesional de evaluación, y que deben ser de uso generalizado en el sector (especie de pescado habitual en el mercado, máquina de hielo en escamas).
- Se asignará una tolerancia a cumplir en el peso de pescado que debe contener cada caja individualmente, y en la proporción en peso pescado/hielo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
- Se asignará un periodo de tiempo en función de la especie (tamaño y forma) y del volumen de pescado a procesar; este último se limitará respetando unos mínimos que permitan aproximarse a situaciones profesionales reales.

- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.

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 número, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Realización de las operaciones personales previas necesarias para garantizar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de la vestimenta y calzado de trabajo adecuado.- Aplicación de medidas higiénicas personales: retirada de objetos personales susceptibles de causar contaminación, mantenimiento de la higiene personal, eliminación de hábitos durante la manipulación susceptibles de causar contaminación.- Lavado de manos siguiendo las etapas establecidas en las buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Selección y preparación de los equipos, materiales, y herramientas de trabajo a utilizar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los equipos, materiales, y herramientas.- Organización y preparación de los equipos, materiales y herramientas seleccionados para la ejecución de las actividades de envasado y tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Envasado y etiquetado del producto.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Envasado del producto.- Colocación de peso de producto dentro de los márgenes establecidos en el parte de producción.- Distribución adecuada y suficiente de hielo rodeando el producto, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos.- Colocación adecuada del fleje.- Colocación adecuada de la etiqueta. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

<i>Transporte del producto a la cámara de refrigeración, y estiba.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Transporte del producto envasado con transpaleta.- Estiba del producto envasado en cámara de refrigeración.- Cumplimiento de las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Clasificación y retirada de los residuos generados.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los residuos generados de acuerdo a su naturaleza.- Retirada de los residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y de los estándares de calidad en el desarrollo de las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de los elementos y prácticas de manipulación de productos de la pesca que aseguran la inocuidad de los mismos.- Aplicación de los elementos, situaciones y acciones que evitan riesgos para el trabajador.- Aplicación de elementos, situaciones y acciones que evitan riesgos para otras personas.- Aplicación de los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>

Escala A

5	<p><i>La selección y preparación de los equipos, materiales y herramientas requeridos para el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace de manera completa (envases de poliestirén, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración) según las instrucciones recibidas, distribuyendo los materiales de forma ordenada en el tiempo mínimo necesario (no más de 15 minutos).</i></p>
4	<p><i>La selección y preparación de los equipos, materiales y herramientas requeridos para el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace de manera completa (envases de poliestirén, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración) según las instrucciones recibidas, pero tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario.</i></p>
3	<p><i>La selección y preparación de los equipos, materiales y herramientas requeridos en el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con algún error que no afecta a la inocuidad de los productos (selección de envases de tamaño o formato diferente al indicado en las instrucciones, selección de balanza con rango de pesos diferente al indicado).</i></p>
2	<p><i>La selección y preparación de los equipos, materiales y herramientas requeridos en el envasado,</i></p>

	<i>aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con errores de importancia aunque no afectan a la inocuidad de los productos (no selección o preparación de la balanza, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta).</i>
1	<i>La selección y preparación de los equipos, materiales y herramientas requeridos en el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con errores graves (selección de envases no aptos para uso alimentario, no selección o preparación de la máquina de hielo y/o de la cámara de refrigeración) o con tal retraso (más de 1 hora) que pone en riesgo la inocuidad de los productos.</i>

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

Escala B

5	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo en el tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 5 minutos por cada 100 kg de producto) utilizando el mínimo espacio necesario y cumpliendo con las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.</i>
4	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo cumpliendo con las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos pero tardando un tiempo superior al tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 10 minutos por cada 100 kg de producto), lo que no afecta a la inocuidad de los productos.</i>
3	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 10 minutos por cada 100 kg de producto), y cumpliendo las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos aunque utilizando un espacio mayor del mínimo necesario para la estiba.</i>
2	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar, pero con algún riesgo para la seguridad del trabajador por no cumplir las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.</i>
1	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo con excesiva lentitud, lo que pone en riesgo la inocuidad de los productos (tardando más de 3 veces el tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar).</i>

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

Escala C

5	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de forma completa (separación de residuos orgánicos, plásticos, metálicos, y tóxicos y/o peligrosos), de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, atendiendo las instrucciones recibidas.</i>
4	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, con algún error por introducir residuos orgánicos en alguno de los contenedores de los otros tipos de residuos.</i>
3	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, pero introduciendo algún residuo plástico o metálico en el contenedor de residuos orgánicos.</i>
2	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, pero mezclando el contenido de los contenedores de residuos orgánicos, plásticos y metálicos.</i>
1	<i>En la clasificación y retirada de los residuos generados se mezclan los de tipo tóxico y/o peligroso con otro tipo de residuos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala D

5	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, y los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción.</i>
4	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, con algún incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción que sólo afecte a la homogeneidad de tamaños.</i>
3	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, con incumplimientos significativos en los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción tales como la presencia de materias extrañas que no constituyan un peligro para la salud humana y se reconozcan fácilmente, o de daños físicos en el producto.</i>
2	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria pero incumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.</i>

1

Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo sin cumplir la normativa higiénico-sanitaria, lo que pone en riesgo la inocuidad de los productos.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

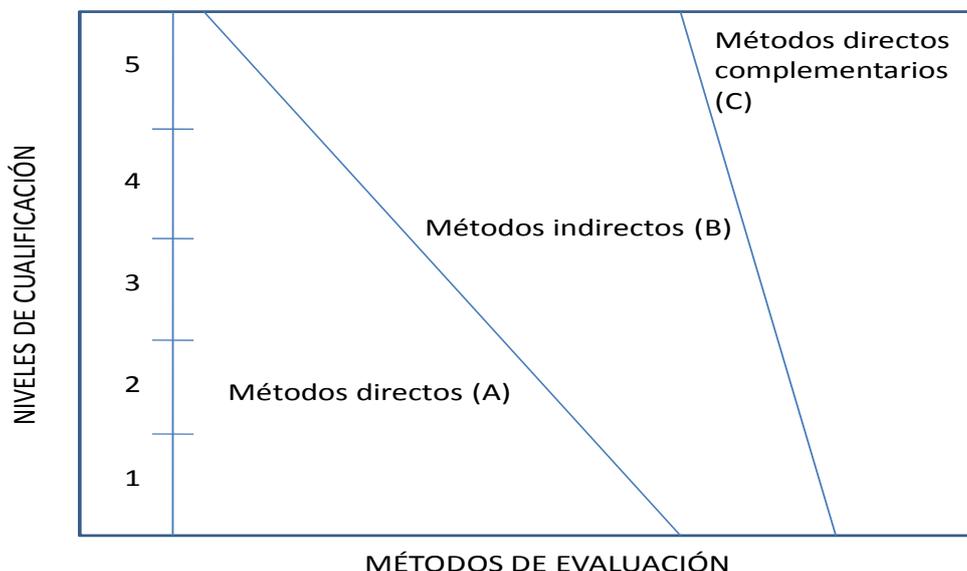
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 de la unidad de competencia, 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 de la UC. 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 envasado y conservación de productos de la pesca y de la acuicultura, 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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” en el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos, 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen 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:

- Cuando la persona candidata tenga acreditada la unidad de competencia UC0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura, se le reconocerán en la evaluación de esta UC las dimensiones de la competencia asociadas a la “aplicación de normativa y buenas prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de productos de la pesca y de la acuicultura”, definida dentro de los saberes comunes de esta UC.

- Debido a los diferentes sistemas de conservación de productos de la pesca y la acuicultura existentes, habrá que tener en cuenta a la hora de evaluar a la persona candidata los dos métodos principales: refrigeración y congelación.

- Se recomienda medir la dimensión de la competencia sobre respuesta a contingencias. Se puede presentar una posible variación según lo exigido en un momento concreto en la orden de producción emitida por el responsable de producción (variaciones en el tipo de envase a utilizar, o en el producto a envasar, o en el sistema de conservación a aplicar).

- En la información dada a la persona candidata puede haber “ausencias o errores” en los materiales y utensilios que se le facilitan para hacer la prueba. La persona candidata deberá detectar dichas ausencias o errores, o adoptar una solución debidamente justificada (por ej. el suministro de envases no aptos para contacto con alimentos, o la aportación de hielo en la aplicación de tratamientos de congelación).

- Entre las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional del envasado y conservación de productos de la pesca y de la acuicultura, destaca por



encima de todo el entorno de trabajo, ya sea en un buque o en una instalación en tierra.