



## GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1895\_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES DE  
COORDINACIÓN EN CUBIERTA Y PARQUE DE PESCA**

**Código: MAP575\_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 UC1895\_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas.

### **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 la distribución y ejecución de los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas, 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. Comprobar la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca a fin de que las operaciones puedan desarrollarse con**



***rapidez, seguridad y cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable.***

- 1.1 Los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, así como sus luces y conducciones eléctricas y desagües del mismo se revisan limpiando, aislando y probando su funcionamiento, de acuerdo a las normas higiénico-sanitarias aplicables, para que las operaciones de manipulación se realicen con seguridad y sin demoras causadas por obstrucciones.
- 1.2 Las puertas del pantano y de los trancañiles, las cintas transportadoras del parque de pesca, lavadoras y cortadoras, entre otros, se limpian asegurando su funcionamiento, para evitar demoras a la hora de comenzar la manipulación de las capturas.
- 1.3 Las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras se adecuan, limpiando, ajustando y comprobando su funcionamiento, teniendo en cuenta las normas de seguridad, para garantizar la producción deseada sobre el nivel bruto de capturas.
- 1.4 Los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones anteriores se depositan próximos al parque de pesca, pero completamente aislados de éste, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias a la hora de efectuar las operaciones de manipulación.

***2. Distribuir la tripulación en el parque de pesca de acuerdo a las características del mismo, de forma que todas las operaciones de manipulación, se puedan realizar consiguiendo su aprovechamiento y rentabilidad.***

- 2.1 La ropa y material de trabajo se reparte a los marineros, una vez comprobado su estado de limpieza y uso, para que en las labores a realizar se cumplan las normas higiénico-sanitarias aplicables.
- 2.2 Los marineros se distribuyen atendiendo a las órdenes del capitán o patrón, de acuerdo a las características del parque de pesca y la situación de las cintas de transporte y máquinas, para que la producción se logre con seguridad, en el mínimo tiempo y con el máximo aprovechamiento.
- 2.3 El lavado, clasificado, cortado, fileteado, entre otros, de las capturas se verifica respetando la normativa pesquera de la zona, para conseguir su máximo aprovechamiento.
- 2.4 El tratamiento de las capturas no deseadas se gestiona clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas, cuando proceda, para obtener los resultados pesqueros.
- 2.5 Los trabajos de empaque de las capturas se controlan en bandejas, cartones, entre otros, así como el número de piezas y peso de las mismas, para conseguir un producto adaptado a la marca que se desea en calidad e higiene.
- 2.6 Los mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca se transmiten, si es necesario, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional



(OMI), con precisión y sin dificultad en cualquier contexto, para garantizar la ejecución de las actividades.

### **3. Controlar los procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos, para que éstas lleguen al mercado en condiciones de calidad.**

- 3.1 Los túneles, armarios, cubas o cualquier otro elemento susceptible de ser empleado en el proceso posterior a la manipulación para la conservación de las capturas se adecuan desescarchándolos, limpiándolos o preparándolos, respetando las normas higiénico-sanitarias para conseguir que las capturas que se introduzcan en los mismos, obtengan las cualidades que se proponen en el mínimo tiempo según la especie de la que se trate.
- 3.2 La carga de las capturas se efectúa en los espacios destinados a la congelación o preservación para su posterior conservación, teniendo en cuenta las características de la especie y el espacio del que se trate, para que la pesca llegue al mercado en condiciones de calidad.
- 3.3 Las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor que perjudique la calidad del producto se controla, informando al superior encargado de cualquier anomalía en los mismos, para evitar un posible deterioro de las capturas.
- 3.4 La descarga de túneles, armarios, entre otros, y los posteriores trabajos de glaseado, encajado, flejeado y marcado se efectúan, previa consulta con el oficial encargado, para conseguir que las capturas lleguen a puerto envasadas y plenamente identificadas.

### **4. Controlar la estiba de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior, para evitar el deterioro de las mismas y los riesgos para la estabilidad del buque.**

- 4.1 El grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente, higrómetros y funcionamiento de los pozos de sentinas se revisan antes de comenzar la carga, informando y reparando cualquier anomalía, para que la carga pueda efectuarse con las debidas garantías y en condiciones de seguridad.
- 4.2 El estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas se comprueban antes de comenzar las operaciones, para evitar atrasos en la estiba y riesgos personales.
- 4.3 Las partidas se colocan con orden y seguridad, estibándolas previamente y salvaguardando la integridad de los marineros que trabajan en la misma y siguiendo las instrucciones del capitán o patrón.
- 4.4 La temperatura, grado de humedad, pequeños corrimientos interiores, entre otros, se controlan diariamente, dando cuenta al superior responsable de cualquier anomalía, para evitar que se puedan producir daños a la carga o al buque.



## **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 **UC1895\_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Preparación del parque de pesca.**

- Limpieza: productos a utilizar, forma de empleo, útiles y vestimenta.
- Iluminación: puntos de luz y conducciones eléctricas.
- Desagües y estanqueidad: puertas del pantano y trancaniles.
- Máquinas y elementos mecánicos: lavadoras, cortadoras, fileteadoras, despellejadoras, cintas transportadoras, cuchillas, rodillos y elementos de ajuste y engrase.

### **2. Manipulación y conservación de las captura en un parque de pesca.**

- Manipulación: cuidados a tener con el pescado; procesamiento del pescado según la especie.
- Sistemas de empaque y conservación.
- Conservación: desescarchado, limpieza y preparación de las capturas; carga, estiba y descarga; control de temperaturas y densidades.
- Fauna marina protegida afectada por posibles capturas accidentales.
- Buenas prácticas para la gestión de capturas accidentales.

### **3. Parque de pesca en lo relativo a las labores a realizar en el mismo.**

- Distribución de las labores del parque de pesca.
- Maquinaria según especie de captura.

### **4. Distribución de la bodega del buque.**

- Limpieza y carga de las mismas.
- Elementos de estiba.
- Control de temperaturas, humedad y pozos de sentinas.

## **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-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.



- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Habitarse al ritmo de trabajo cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas.

## **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 “UC1895\_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas”, 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 distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y medio ambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades o aspectos:

1. Comprobar la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca.
2. Manipular las capturas en el parque de pesca.
3. Controlar los procesos de conservación de las capturas.
4. Estibar y vigilar las capturas.

**Condiciones adicionales:**

- Se asignará un período de tiempo en función del empleado o invertido en la comprobación de la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca de un buque de pesca y en el control del proceso de estiba y conservación de las capturas por un profesional, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de las instalaciones necesarias para poder realizar una simulación de los procesos de estiba y conservación de las capturas cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria.
- Se comprobará la competencia de respuesta a contingencias durante las operaciones de distribución y ejecución de los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas.

**b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.**

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 de desempeño competente</i>
<i>Comprobación de la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión de mamparos, techo y suelo del parque de pesca, luces, conducciones eléctricas y desagües.</li><li>- Limpieza de puertas del pantano y de los trancaniles, cintas transportadoras del parque de pesca.</li><li>- Adecuación de las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras.</li><li>- Depósito de los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones en zonas próximas al parque de pesca.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Manipulación de las capturas en el parque de pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Distribución de la ropa y material de trabajo entre los marineros.</li><li>- Distribución de los marineros.</li><li>- Verificación del lavado, clasificado, cortado, fileteado.</li><li>- Gestión del tratamiento de las capturas no deseadas.</li><li>- Control de los trabajos de empaque de las capturas</li><li>- Transmisión de mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca</li></ul>

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Control de los procesos de conservación de las capturas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desescarchado de los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas.</li> <li>- Limpieza de los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas.</li> <li>- Preparación de los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas.</li> <li>- Carga de las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación de las mismas.</li> <li>- Control de las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor que perjudique la calidad del producto.</li> <li>- Descarga de los túneles y armarios.</li> <li>- Glaseado, encajado, flejado y marcado de las partidas.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Estiba y vigilancia de las capturas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisión del grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente e higrómetros.</li> <li>- Revisión del funcionamiento de los pozos de sentinas.</li> <li>- Comprobación del estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas.</li> <li>- Colocación y estiba de las partidas.</li> <li>- Control de la temperatura, grado de humedad, pequeños corrimientos interiores, entre otros, de las partidas.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

## Escala A

4

*La comprobación de la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca se realiza revisando los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, luces, conducciones eléctricas y desagües de acuerdo a normas higiénico-sanitarias; limpiando las puertas del pantano y de los trancañiles, cintas transportadoras del parque de pesca garantizando la fluidez de los procesos en su funcionamiento; adecuando las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras asegurando la velocidad del proceso y la efectividad en el corte; depositando los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones en zonas próximos al parque de pesca facilitando su accesibilidad y localización.*

3	<p><i>La comprobación de la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca se realiza revisando los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, luces, conducciones eléctricas y desagües de acuerdo a normas higiénico-sanitarias; limpiando las puertas del pantano y de los trancañiles, cintas transportadoras del parque de pesca garantizando la fluidez de los procesos en su funcionamiento; adecuando las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras asegurando la velocidad del proceso y la efectividad en el corte; pero no deposita los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones en zonas próximos al parque de pesca facilitando su accesibilidad y localización.</i></p>
2	<p><i>La comprobación de la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca se realiza revisando los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, luces, conducciones eléctricas y desagües de acuerdo a normas higiénico-sanitarias; limpiando las puertas del pantano y de los trancañiles, cintas transportadoras del parque de pesca pero no garantiza la fluidez de los procesos en su funcionamiento; no adecua las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras ni asegura la velocidad del proceso ni la efectividad en el corte; no deposita los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones en zonas próximos al parque de pesca facilitando su accesibilidad y localización.</i></p>
1	<p><i>No comprueba la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca.</i></p>

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

### Escala B

4	<p><i>La manipulación de las capturas en el parque de pesca se realiza distribuyendo la ropa y material de trabajo entre los marineros garantizando el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias; distribuyendo a los marineros en función de instrucciones, atendiendo a criterios temporales y de aprovechamiento; verificando el proceso de lavado, clasificado, cortado, fileteado atendiendo a la normativa pesquera de la zona; gestionando el tratamiento de las capturas no deseadas clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas según criterios de rentabilidad; controlando los trabajos de empaque de las capturas según criterios de calidad e higiene en función de la marca; transmitiendo mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).</i></p>
3	<p><i>La manipulación de las capturas en el parque de pesca se realiza distribuyendo la ropa y material de trabajo entre los marineros sin garantizar totalmente el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias; distribuyendo a los marineros en función de instrucciones, atendiendo a criterios temporales y de aprovechamiento; verificando el proceso de lavado, clasificado, cortado, fileteado atendiendo a la normativa pesquera de la zona; gestionando parcialmente el tratamiento de las capturas no deseadas clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas según criterios de rentabilidad; controlando los trabajos de empaque de las capturas según criterios de calidad e higiene en función de la marca; transmitiendo mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).</i></p>

2	<i>La manipulación de las capturas en el parque de pesca se realiza distribuyendo la ropa y material de trabajo entre los marineros no garantizando el cumplimiento total de las normas higiénico-sanitarias; distribuyendo a los marineros en función de instrucciones, atendiendo a criterios temporales y de aprovechamiento; no verifica el proceso de lavado, clasificado, cortado, fileteado atendiendo a la normativa pesquera de la zona; gestionando el tratamiento de las capturas no deseadas clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas según criterios de rentabilidad; controlando los trabajos de empaque de las capturas según criterios de calidad e higiene en función de la marca; no transmite mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).</i>
1	<i>No manipula las capturas en el parque de pesca.</i>

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

### Escala C

4	<i>El control de los procesos de conservación de las capturas se lleva a cabo desescarchando, limpiando y preparando según normas higiénico-sanitarias los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas, cargando las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación de las mismas, controlando las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor según criterios de calidad fijados para el producto, descargando los túneles y armarios y glaseando, encajando, flejeando y marcando las partidas siguiendo instrucciones.</i>
3	<i>El control de los procesos de conservación de las capturas se lleva a cabo desescarchando, limpiando y preparando según normas higiénico-sanitarias los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas, cargando las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación de las mismas, controlando las temperaturas, y la concentración de sal, sin tener en cuenta otros criterios de calidad fijados, descargando los túneles y armarios pero sin glasear, encajar, flejear y marcar las partidas siguiendo instrucciones.</i>
2	<i>El control de los procesos de conservación de las capturas se lleva a cabo desescarchando, limpiando y preparando según normas higiénico-sanitarias los elementos susceptibles de ser empleados para la conservación de las capturas, cargando las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación de las mismas y controlando las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor sin tener en cuenta los criterios la calidad fijados para el producto, pero sin descargar los túneles y armarios y sin glasear, encajar, flejear y marcar las partidas ni seguir instrucciones.</i>
1	<i>No controla los procesos de conservación de las capturas.</i>

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

## Escala D

4	<p><i>La estiba y vigilancia de las capturas se lleva a cabo revisando el grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente e higrómetros según criterios higiénico-sanitarios, y el funcionamiento de los pozos de sentinas, comprobando el estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas valorando el nivel de fijación, colocando y estibando las partidas según criterios de orden y seguridad, y vigilando la temperatura, grado de humedad y pequeños corrimientos interiores, entre otros, de las partidas atendiendo a criterios térmicos y espaciales.</i></p>
3	<p><i>La estiba y vigilancia de las capturas se lleva a cabo revisando el grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente e higrómetros según criterios higiénico-sanitarios, comprobando el estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas valorando el nivel de fijación, colocando y estibando las partidas según criterios de orden y seguridad, y vigilando la temperatura, grado de humedad y pequeños corrimientos interiores, entre otros, de las partidas atendiendo a criterios térmicos y espaciales, pero sin revisar el funcionamiento de los pozos de sentinas.</i></p>
2	<p><i>La estiba y vigilancia de las capturas se lleva a cabo revisando el grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente e higrómetros según criterios higiénico-sanitarios, comprobando el estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas valorando el nivel de fijación, colocando y estibando las partidas según criterios de orden y seguridad, pero sin vigilar la temperatura, grado de humedad y pequeños corrimientos interiores, entre otros, de las partidas atendiendo a criterios térmicos y espaciales, y sin revisar el funcionamiento de los pozos de sentinas.</i></p>
1	<p><i>No estiba ni vigila las capturas.</i></p>

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

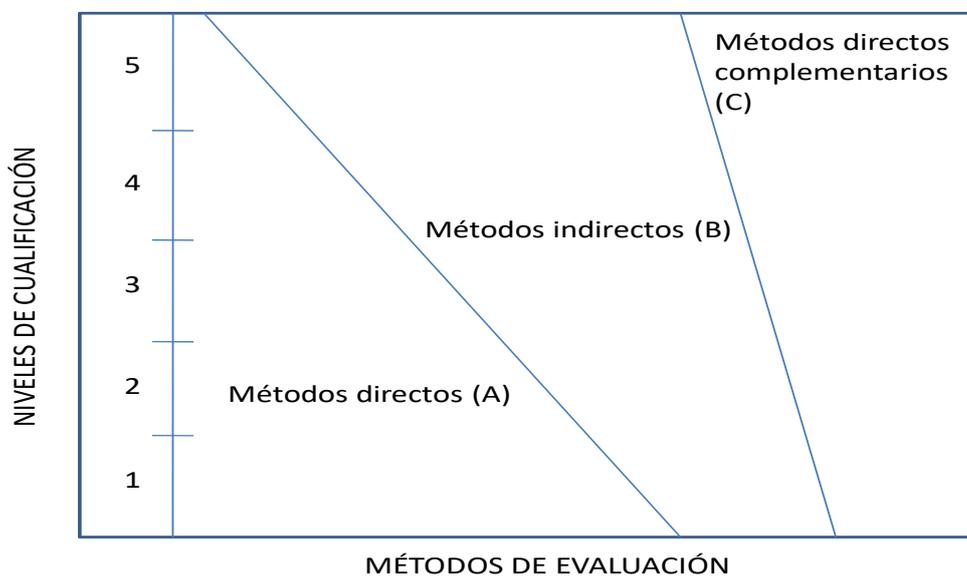
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

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 una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. 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 distribución y ejecución de los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas, 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 o una 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de 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.