



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0296_2: Acondicionar la carne”

Transversal en las siguientes cualificaciones:

INA_774_2: Elaboración de productos cárnicos a nivel industrial.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Código: INA_774_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 UC0296_2: Acondicionar la carne.

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 Acondicionar la carne, 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. Mantener las herramientas y equipos utilizados (hachas, sierras, entre otras), para evitar posibles riesgos en el acondicionamiento de la carne (despiece de canales, deshuesado entre otros), cumpliendo las normativas aplicables***

de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 La cuchillería, medios auxiliares y equipos (de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras) de despiece y deshuesado de las canales se mantiene, mediante revisiones y afilados, dejándolas listas para el uso.
- 1.2 El estado de los dispositivos de seguridad de máquinas y equipos se comprueba, verificando su operatividad, según lo establecido.
- 1.3 El funcionamiento de los equipos (maquinaria, útiles y herramientas), se controla, evaluando las posibles anomalías, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento, siguiendo el plan de mantenimiento aplicable.
- 1.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se registrar documentalmente, según indicaciones.

2. Efectuar operaciones de despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne para su posterior utilización, conforme a los métodos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) se despiezan separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, conforme al tipo de despiece establecido, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgo laborales.
- 2.2 Las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) se deshuesan, efectuando la extracción de los huesos, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 2.3 Las piezas cárnicas se obtienen, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 2.4 Las piezas cárnicas se clasifican en función de sus calidades, uso y las necesidades del establecimiento, según requerimientos establecidos.
- 2.5 Los despojos comestibles se limpian para su posterior utilización, eliminando los restos, previa clasificación de los mismos, según criterios de comercialización.
- 2.6 Los productos tipificados subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se eliminan en función de la naturaleza de cada uno, según normativa aplicable.
- 2.7 Las piezas cárnicas obtenidas del despiece y deshuesado se controlan, haciendo un seguimiento de la su trazabilidad, atendiendo a las características organolépticas de la carne y datos del historial de la misma.

- 2.8 Las instalaciones se mantienen, aplicando los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

3. Obtener porciones y preparaciones de productos de carnicería y charcutería para el consumo individual o la obtención de derivados cárnicos, en tamaño, forma y calidad requeridas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los productos de charcutería se obtienen por medio del fileteado, loncheado y troceado, utilizando las herramientas específicas (cuchillos, loncheadoras, entre otras), comprobando la formación de las piezas, considerando las preferencias del cliente y el destino del producto como consumo individual o para la obtención de derivados cárnicos.
- 3.2 Las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves), obtenidas se clasifican hacia las distintas aplicaciones culinarias, dependiendo de su procedencia y características organolépticas.
- 3.3 Los derivados cárnicos se tratan por medio de operaciones (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), aplicándose según indicaciones específicas.
- 3.4 Las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves) se trasladan al lugar de maduración, para que no sufran ningún deterioro, previo peso individual.
- 3.5 Los límites críticos de las medidas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), se cumplen en la obtención de porciones y preparaciones, identificando y manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

4. Comprobar la calidad de las piezas de carne obtenidas para verificar el cumplimiento de las especificaciones requeridas, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.

- 4.1 Las muestras de las piezas cárnicas y productos auxiliares se toman, utilizando instrumental de toma de muestras, (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad), bien para pruebas rápidas o para su traslado al laboratorio.
- 4.2 Las piezas de carne se controlan por medio de análisis de calidad, mediante ensayos-pruebas "in situ" (pH, características organolépticas, entre otros).
- 4.3 Los resultados de las pruebas se interpretan, comparando con tablas de valores, emitiendo un informe sobre la aceptación o rechazo de las piezas de carne.

5. Aplicar los tratamientos de frío industrial en el acondicionamiento de la carne para su comercialización, uso industrial o su conservación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

- 5.1 Las piezas cárnicas y productos auxiliares se distribuyen en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, optimizando el espacio disponible y controlando los parámetros de temperatura para verificar la continuidad de la cadena del frío.
- 5.2 Las materias cárnicas y productos auxiliares se conservan durante el acondicionamiento, ajustando las variables (temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), y reajustando en caso de posible anomalía.
- 5.3 Los instrumentos de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se controlan, durante el acondicionamiento, visualizando su funcionamiento a través de los cuadros de mandos.

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 **UC0296_2: Acondicionar la carne**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. La carne y derivados cárnicos: características

- Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne. Valoración de la calidad de las carnes.
- Características de las distintas carnes: vacuno, lanar, ovino, caprino, equino, conejos porcino y aves y animales de caza.
- Definición y características organolépticas de la carne.
- El tejido muscular: constitución y composición, pH, color, sabor. Situación de la carne después del sacrificio.
- Constitución histológica.
- Composición química. Otros tejidos comestibles.
- El proceso de maduración de la carne. Alteraciones de la maduración. Alteraciones en carnes patológicas.
- Características de los despojos comestibles.
- Fases principales de la elaboración de los principales derivados cárnicos: preparados cárnicos, preparados cárnicos crudo-adobados, productos tradicionales, derivados cárnicos, platos cocinados cárnicos, técnicas de preparación, composición, rellenado, atado, decoración y presentación.
- Productos de casquería: tipos y clasificación.

2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

- Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
- Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica). Condiciones técnico-sanitarias.
- Condiciones ambientales.
- Utensilios o instrumentos de preparación de la carne. Limpieza general.
- Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

3. Operaciones de deshuesado y despiece de las canales

- Despojos: características. Comestibles.
- Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).
- Trazabilidad. Características.
- Deshuese, despiece de vacuno y equino: canales de vacuno y equino. Despiece de la canal. Tipos, piezas y unidades de carne. Clasificación. Despojos, y vísceras de vacuno, su preparación.
- Deshuese, despiece de porcino: canales de porcino.
- Despiece de la canal. Tipos, piezas y unidades de carne. Clasificación. Despojos, y vísceras de porcino: preparación.
- Deshuese, despiece y fileteado de otras especies distintas como aves, conejo y caza, entre otras. Despojos, y vísceras de aves su preparación.
- Fileteado y chuleteado de carne.
- Vacuno, equino, porcino, ovino y caprino. De otras especies: aves, conejo y caza.
- Técnicas de procesado de la carne y derivados cárnicos: despiece, fileteado y loncheado: condiciones técnico-sanitarias de la carnicería y charcutería. Deshuese, despiece, fileteado, y chuleteado de vacuno, porcino, ovino, caprino, equino, aves y caza. Materiales de envasado. Técnicas de envasado y etiquetado. Corte, loncheados y presentaciones en derivados cárnicos. Corte y presentaciones de jamón y paleta de cerdo. Corte y presentaciones del queso. Uso de utensilios.

4. Conservación y mantenimiento de la carne en las empresas cárnicas

- Cámaras de congelación y refrigeración.
- Fundamentos físicos. Aplicación del frío industrial: refrigeración y congelación.
- Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.
- Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.
- Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases. Higiene y seguridad en cámaras y túneles.
- Mantenimiento de equipos e instrumental.
- Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.

5. Comprobación de la calidad de los derivados cárnicos

- Toma de muestras en la empresa cárnica. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- Instrumental de toma de muestras. Marcaje y conservación de muestras. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.
- Determinaciones rápidas de parámetros analíticos.

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:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Colaborar o cumplir órdenes integrándose y adaptándose a un equipo de trabajo.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos, así como a situaciones o contextos nuevos.

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 “UC0296_2: Acondicionar la carne”, 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 acondicionar la carne y obtener productos de carnicería y charcutería, a partir de un lote de varias piezas cárnicas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y medioambientales de la empresa y garantizando su trazabilidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar operaciones de despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne.
2. Obtener porciones y preparaciones de productos de carnicería y charcutería.

Condiciones adicionales:

- 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 y su actuación en caso de accidentes.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de la información requerida para el desarrollo de la situación profesional de evaluación.

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>Exactitud en las operaciones de despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de información del tipo de productos a obtener.- Comprobación de las instalaciones.- Mantenimiento de los elementos de corte.- Despiece de la canal.- Deshuesado de la canal.- Obtención de piezas canicas.- Clasificación de las piezas cárnicas.- Lavado y acondicionado de despojos comestibles.- Identificación de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Exhaustividad en la obtención de porciones y preparaciones de productos de carnicería y charcutería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de productos de charcutería por medio de fileteado, loncheado y troceado.- Clasificación de las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves).- Obtención de derivados cárnicos por medio de presalado, (inyectado, bombeo, inmersión, entre otras).- Traslado de los derivados cárnicos al lugar de maduración o cámaras de refrigeración. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25 % del tiempo establecido.
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</i>	

Escala A

4	<p><i>Para el despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne, obtiene de información del tipo de productos a obtener, comprueba las instalaciones, verificando la aplicando de los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), mantiene los elementos de corte, procediendo al afilado de los mismos, despieza la canal, conforme al tipo de despiece establecido, separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), procede al deshuesado de la misma, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, obtiene las piezas canicas, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, clasifica las piezas cárnicas, identificando las piezas comerciales en</i></p>
---	--

	<p>función de sus calidades, uso y necesidades establecidas, procede al lavado y acondicionado de despojos comestibles, previa clasificación de los mismos, identificando los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), en función de la naturaleza de cada uno.</p>
3	<p>Para el despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne, obtiene de información del tipo de productos a obtener, comprueba las instalaciones, verificando la aplicando de los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), mantiene los elementos de corte, procediendo al afilado de los mismos, despieza la canal, conforme al tipo de despiece establecido, separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), procede al deshuesado de la misma, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, obtiene las piezas canicas, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, clasifica las piezas cárnicas, identificando las piezas comerciales en función de sus calidades, uso y necesidades establecidas, procede al lavado y acondicionado de despojos comestibles, previa clasificación de los mismos, identificando los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), en función de la naturaleza de cada uno, pero comete pequeños fallos que no alteran el resultado final.</p>
2	<p>Para el despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne, obtiene de información del tipo de productos a obtener, comprueba las instalaciones, verificando la aplicando de los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), mantiene los elementos de corte, procediendo al afilado de los mismos, despieza la canal, conforme al tipo de despiece establecido, separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), procede al deshuesado de la misma, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, obtiene las piezas canicas, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, clasifica las piezas cárnicas, identificando las piezas comerciales en función de sus calidades, uso y necesidades establecidas, procede al lavado y acondicionado de despojos comestibles, previa clasificación de los mismos, identificando los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), en función de la naturaleza de cada uno, pero comete grandes fallos que alteran el resultado final.</p>
1	<p>No despieza los canales.</p>

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

Escala B

4	<p>Para la obtención de productos de carnicería y charcutería, filetea, lonchea y trocea, en función del destino del mismo, según ficha técnica, clasificándolas, dependiendo de su procedencia (vacuno, ovino, porcino y aves) y características organolépticas, obtiene derivados cárnicos por (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), según indicaciones específicas y dependiendo del tipo derivado cárnico a obtener, los traslado al lugar de maduración o cámaras de refrigeración, previo pesada de cada pieza.</p>
---	---

3	<i>Para la obtención de productos de carnicería y charcutería filete, lonchea y trocea, en función del destino del mismo, según ficha técnica, clasificándolas, dependiendo de su procedencia (vacuno, ovino, porcino y aves) y características organolépticas, obtiene derivados cárnicos por (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), según indicaciones específicas y dependiendo del tipo derivado cárnico a obtener, los traslado al lugar de maduración o cámaras de refrigeración, previo pesada de cada pieza, pero comete pequeños fallos que no alera la obtención del producto final.</i>
2	<i>Para la obtención de productos de carnicería y charcutería filete, lonchea y trocea, en función del destino del mismo, según ficha técnica, clasificándolas, dependiendo de su procedencia (vacuno, ovino, porcino y aves) y características organolépticas, obtiene derivados cárnicos por (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), según indicaciones específicas y dependiendo del tipo derivado cárnico a obtener, los traslado al lugar de maduración o cámaras de refrigeración, previo pesada de cada pieza, pero comete grandes fallos que alera la obtención del producto final.</i>
1	<i>No obtiene productos de carnicería y charcutería.</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 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.

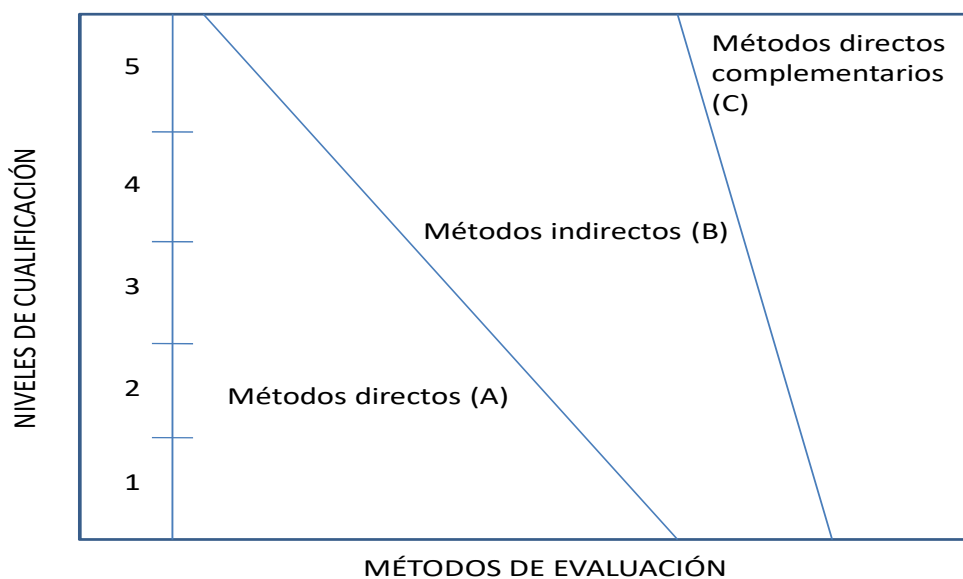
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Acondicionar la carne, 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) **Poner la primera opción**

- 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:

Durante todo el proceso de evaluación se recomienda comprobar la aplicación y conocimiento general de la normativa relacionada con la seguridad alimentaria para garantizar la calidad del producto.