



## GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0315\_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura”**

*Transversal en las siguientes cualificaciones:*

INA\_775\_2: Producción de conservas de pescado a nivel industrial.

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PREPARACIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA\_775\_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 UC0315\_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de 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 Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de 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. Preparar el área de trabajo de manipulación y elaboración en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para garantizar la salubridad de los mismos, según ficha***

***técnica, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.***

- 1.1 Los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento, expedición y procesado de piezas y preparados de pescado y marisco se planifican, utilizando las fichas técnicas de producción y los requisitos establecidos en las medidas del Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).
- 1.2 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción requeridos se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas y en el manual de autocontrol, verificando que se encuentran listos para su uso.
- 1.3 El área de limpieza se señaliza, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 1.4 Las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción se subsanan evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos, se regulan, actuando sobre los elementos reguladores de los mismos, según especificaciones de la ficha técnica de la maquinaria.

***2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para evitar interrupciones en el funcionamiento de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.***

- 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (medios de transporte internos, cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas, dosificadores, entre otros) se detectan, actuando según sus instrucciones de mantenimiento y verificando que están al corriente de las obligaciones legales.
- 2.2 Las anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos se corrigen, según lo determinado por el departamento de mantenimiento.
- 2.3 Las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia se informan al servicio técnico de mantenimiento.
- 2.4 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel (sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, entre otros), se ejecutan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.5 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se registran documentalmente en el soporte establecido.

**3. Recepcionar las materias primas de pescados, mariscos, y productos auxiliares suministrados por los proveedores para asegurar su correspondencia con lo solicitado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 3.1 La documentación de la mercancía recepcionada se contrasta con la orden de compra o pedido y, en su caso, emitiendo un informe sobre posibles defectos en la especie, cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas.
- 3.2 El grado de frescura de los pescados y mariscos se comprueba, mediante inspección visual, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria.
- 3.3 Los embalajes y envases que protegen la mercancía se comprueban, verificando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- 3.4 Los suministros deficientes que no cumplen los requerimientos sanitarios y de calidad, se rechazan, clasificándolos como "no conformes", informando al superior.
- 3.5 Las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares se descargan en el lugar y modo requeridos de forma que las mercancías no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo.
- 3.6 Las entradas de las materias primas y auxiliares se registran documentalmente con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto.
- 3.7 La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila, según el protocolo establecido, archivándola a continuación.

**4. Almacenar las materias primas de pescados, mariscos y materias auxiliares de acuerdo con sus características para su conservación, según requerimientos establecidos en el proceso productivo, cumpliendo con las exigencias de los productos y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.**

- 4.1 Las mercancías se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible.
- 4.2 Las materias primas se ubican en las cámaras frigoríficas de congelación, refrigeración y oreo, conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos.
- 4.3 Los depósitos y cámaras de almacenamiento de pescados, mariscos y productos auxiliares se controlan, actuando sobre los reguladores de

los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación conforme a exigencias de conservación de los productos.

- 4.4 La mercancía almacenada se recuenta con la periodicidad establecida, según protocolos.
- 4.5 La información relacionada con la cuantía y características de los stocks se transmite, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento.
- 4.6 Las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares almacenados se suministran a la línea de producción, utilizando los equipos de producción requeridos en función de la demanda interna, entregando los pedidos en forma y plazos establecidos, manteniendo el ritmo de continuidad del proceso.
- 4.7 Las salidas de productos se registran de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente, en el caso de proceso industrial.
- 4.8 Los documentos del almacén se mantienen actualizados (documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos) de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.

### **5. Preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados conforme a las especificaciones para atender las demandas del cliente.**

- 5.1 Las solicitudes de los pedidos se reciben, comprobando la posibilidad de atenderlos en cantidad, calidad y tiempo solicitados.
- 5.2 El documento de salida de los pedidos externos (factura), se cumplimenta en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad.
- 5.3 El pedido se prepara, incluyendo todos sus elementos, de acuerdo con el documento de salida, verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son las requeridas.
- 5.4 Las mercancías se cargan en los vehículos requeridos, de forma que no se altere la integridad de los productos, verificando que son los idóneos al tipo de mercancía transportada y se encuentran en las condiciones de uso, según la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.
- 5.5 Las salidas de mercancías se registran documentalmente de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente.

#### **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 **UC0315\_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de 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. Preparación del área de trabajo en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco***

- Limpieza y desinfección en la zona de trabajo: técnicas.
- Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Utilización de materiales y equipos de limpieza.
- Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: desinfectantes; detergentes.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Características de las superficies, distribución de espacios.
- Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección.
- Señalización reglamentaria: técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros: biológicos y no biológicos.
- Control de plagas: técnicas.
- Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
- Aplicación de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene e implantar un sistema de autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
- Fichas técnicas de preparación de máquinas recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
- Máquinas, herramientas y útiles: básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados.
- Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco. Anomalías de funcionamiento: características.
- Detección de elementos desgastados y/o deteriorados.
- Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento.
- Procedimientos.
- Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
- Lubricación y limpieza; regulación y ajuste.
- Puesta a punto de las máquinas.

### ***2. Recepción y expedición de mercancías de pescados y mariscos***

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- Transporte externo.

- Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos.
- Suministro de productos a las líneas de producción.
- Notas de pedido.
- Registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos: características.
- Inspección visual de pescados y mariscos para asegurar el cumplimiento de las necesarias garantías sanitarias.
- Identificación de los grado de frescura de la pesca.
- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
- Identificación de pescados frescos de agua dulce y salada.
- Identificación de especies de moluscos y crustáceos.
- Operaciones de manipulación y transporte externo de preparados de pescados y mariscos.
- Transporte externo de mercancías. Características.
- Comprobación de las condiciones de uso de los medios de transporte.
- Distribución del producto en el medio de transporte.
- Rutas de transporte.
- Mantenimiento de la cadena de frío.
- Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.
- Registro de la salida de los pedidos. Características.

### **3. Almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos**

- Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: técnica, equipo y documentación.
- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías.
- Condiciones generales de conservación.
- Normativa aplicable de almacenamiento.
- Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Distribución de productos.
- Almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos.
- Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.
- Cámaras frigoríficas (congelación, refrigeración, oreo).
- Clasificación de pescados y mariscos y productos auxiliares: clase, categoría, lote, caducidad.
- Criterios de: distribución y optimización del espacio disponible en almacenes, depósitos y cámaras.
- De cetáceas, animales vivos.
- Condiciones generales de conservación de pescados y mariscos, y materiales auxiliares.
- Inspección visual de pescados y mariscos almacenados.

### **4. Control de almacén de pescados y mariscos**

- Documentación interna.
- Registros de entradas y salidas.
- Control de existencias.
- Inventarios.
- Control logístico del almacén de materias primas de pescados y mariscos.



- Métodos FIFO.
- Métodos LIFO.
- Trazabilidad de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
- Registros de entradas y salida.
- Comprobación de Inventarios. Características.
- Control de la documentación generada.
- Control de las variaciones existentes.
- Recuento físico de las mercancías almacenadas.
- Registro de las mercancías.
- Procedimientos de recuento de mercancías.
- Desviaciones en el control de existencias.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén.

### **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:

- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Respetar los procedimientos y normas internas de 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 “UC0315\_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de 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.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para la recepción, almacenamiento y expedición de algunas materias primas de pescados, mariscos y auxiliares, aplicando los requisitos de higiene, cumpliendo la normativa de seguridad, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

1. Recepcionar las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.
2. Almacenar las materias (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.
3. Preparar la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.

#### ***Condiciones adicionales:***

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se entregará todo tipo de documentación con especificaciones del proceso, fichas técnicas y manuales de funcionamiento y mantenimiento de equipos, órdenes de compra, notas de entrega interna, documentación (albaranes) de suministros, documentos de control de almacén, entradas, salidas.

#### **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>Rigurosidad en la recepción de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Constatación de datos en la documentación de la mercancía con los de la orden de compra o pedido.</li><li>- Inspección visual de que los pescados y mariscos recibidos, que cumplen con los requerimientos sanitarios.</li><li>- Determinación del grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica.</li><li>- Comprobación del transporte de las mercancías.</li><li>- Comprobación del estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías de pescados y mariscos.</li><li>- Identificación de posibles mercancías deficientes</li><li>- Descarga de las mercancías recepcionadas.</li><li>- Registro de las materias primas recepcionadas.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en la recepción de materias primas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Idoneidad en el almacenamiento de las materias (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Distribución de las mercancías en los lugares de almacenamiento (almacén, cámara...), optimizando el espacio.</li><li>- Control de la ubicación de las materias primas conforme a sus características específicas de conservación.</li><li>- Ajuste de parámetros de depósitos y cámaras de almacenamiento, controlando las variables de conservación.</li><li>- Comprobación del tiempo de almacenamiento conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía.</li><li>- Selección de los medios de carga, descarga, transporte y manipulación.</li><li>- Registro de los documentos de almacén.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas.</li></ul>

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B</i>
--	--

<i>Rigor en la preparación de la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Atención del pedido de pescados y mariscos de los Clientes.</li><li>- Cumplimentación de la documentación de expedición</li><li>- Acondicionamiento del pedido.</li><li>- Organización de transporte externo de las mercancías.</li><li>- Registro de salida (hoja, orden y albarán).</li><li>- Archivo de la documentación registrada.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en la expedición de los pedidos externos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C</i></p>
<i>Cumplimiento de los parámetros de calidad alimentaria establecidos.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades</i>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de productos de la pesca y la acuicultura.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25 % del tiempo establecido.</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de seguridad, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	

## Escala A

4	<i>En la recepción de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, contrasta la documentación de la mercancía recepcionada con la orden de compra o pedido, inspecciona de forma visual el grado de frescura del pescado, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria. Comprueba el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, verificando que se encuentran en buen estado, tiene en cuenta los posibles suministros deficientes, clasificándolos como "no conformes". Descarga las mercancías recepcionadas de forma no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo. Registra las materias primas recepcionadas, con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto y procede al mantenimiento de primer nivel los equipos requeridos en la recepción de materias primas.</i>
3	<i>En la recepción de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, contrasta la documentación de la mercancía recepcionada con la orden de compra o pedido,</i>

	<p><i>inspecciona de forma visual el grado de frescura del pescado, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria. Comprueba el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, verificando que se encuentran en buen estado, tiene en cuenta los posibles suministros deficientes, clasificándolos como “no conformes”. Descarga las mercancías recepcionadas de forma no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo. Registra las materias primas recepcionadas, con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto y procede al mantenimiento de primer nivel los equipos requeridos en la recepción de materias primas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
<b>2</b>	<p><i>En la recepción de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, contrasta la documentación de la mercancía recepcionada con la orden de compra o pedido, inspecciona de forma visual el grado de frescura del pescado, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria. Comprueba el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, verificando que se encuentran en buen estado, tiene en cuenta los posibles suministros deficientes, clasificándolos como “no conformes”. Descarga las mercancías recepcionadas de forma no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo. Registra las materias primas recepcionadas, con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto y procede al mantenimiento de primer nivel los equipos requeridos en la recepción de materias primas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
<b>1</b>	<p><i>No recepciona las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.</i></p>

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

#### Escala B

<b>4</b>	<p><i>En el almacenamiento de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, distribuye las mercancías en los lugares de almacenamiento (almacén, cámara), atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible, controla la ubicación de las materias primas conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos, ajusta los parámetros de depósitos y cámaras de almacenamiento, controlando las variables de conservación (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), conforme a exigencias de conservación de los productos, comprueba el tiempo de almacenamiento conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, registra los documentos de almacén de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas y efectúa el mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en el almacenamiento.</i></p>
<b>3</b>	<p><i>En el almacenamiento de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, distribuye las mercancías en los lugares de almacenamiento (almacén, cámara), atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible, controla la ubicación de las materias primas conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos, ajusta los parámetros de depósitos y cámaras de almacenamiento, controlando las variables de conservación (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación,</i></p>

	<p><i>entre otros), conforme a exigencias de conservación de los productos, comprueba el tiempo de almacenamiento conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, registra los documentos de almacén de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas y efectúa el mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en el almacenamiento, pero comete pequeños errores que no alteran el resultado final.</i></p>
<b>2</b>	<p><i>En el almacenamiento de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares, distribuye las mercancías en los lugares de almacenamiento (almacén, cámara), atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible, controla la ubicación de las materias primas conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos, ajusta los parámetros de depósitos y cámaras de almacenamiento, controlando las variables de conservación (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), conforme a exigencias de conservación de los productos, comprueba el tiempo de almacenamiento conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, registra los documentos de almacén de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas y efectúa el mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en el almacenamiento, pero comete grandes errores que alteran el resultado final.</i></p>
<b>1</b>	<p><i>No realiza el almacenamiento de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.</i></p>

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

### Escala C

<b>4</b>	<p><i>Para la preparación de la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos, considera el pedido, comprobando la cantidad, calidad y tiempo solicitados, cumplimenta la documentación de expedición en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad, lo acondiciona, considerando las características de los productos, su preparación y envoltura, organiza el transporte externo de las mercancías, comprobando los vehículos que son idóneos y no altera la integridad de los productos. Registra los documentos de salida (hoja, orden y albarán), según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y la fecha de caducidad y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos requeridos en la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.</i></p>
<b>3</b>	<p><i>Para la preparación de la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos, considera el pedido, comprobando la cantidad, calidad y tiempo solicitados, cumplimenta la documentación de expedición en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad, lo acondiciona, considerando las características de los productos, su preparación y envoltura, organiza el transporte externo de las mercancías, comprobando los vehículos que son idóneos y no altera la integridad de los productos. Registra los documentos de salida (hoja, orden y albarán), según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y la fecha de caducidad y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos requeridos en la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos., pero comete pequeños errores que no alteran el resultado final.</i></p>
<b>2</b>	<p><i>Para la preparación de la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos, considera el pedido, comprobando la cantidad, calidad y tiempo solicitados, cumplimenta la documentación de expedición en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad, lo acondiciona, considerando las características de los productos, su preparación y envoltura, organiza el transporte externo de las mercancías, comprobando los vehículos que son idóneos y no altera la</i></p>

1	<p><i>integridad de los productos. Registra los documentos de salida (hoja, orden y albarán), según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y la fecha de caducidad y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos requeridos en la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos, pero comete grandes errores que alteran el resultado final.</i></p> <p><i>No realiza el almacenamiento de las materias primas (productos de la pesca y de la acuicultura) y auxiliares.</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.**

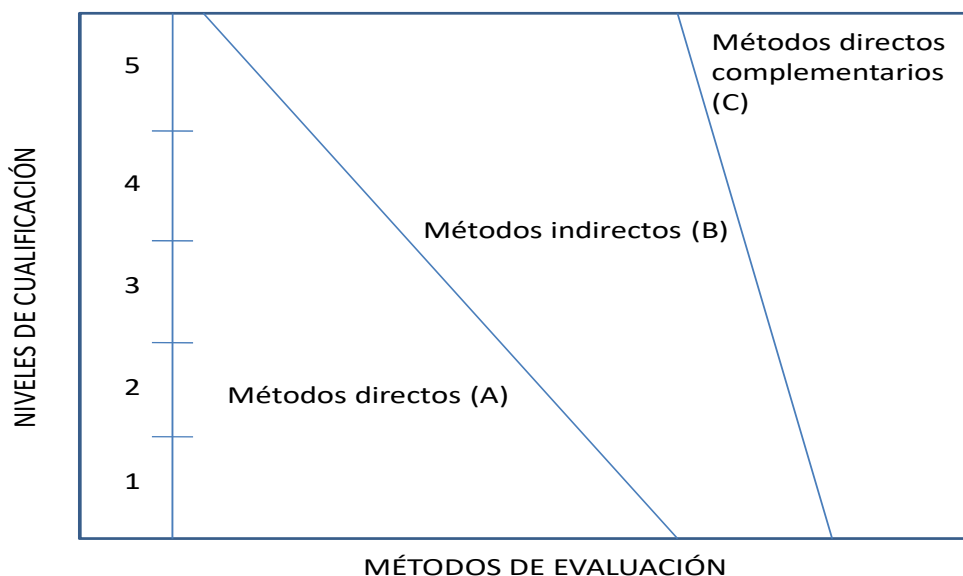
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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).

- 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 Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición 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 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 manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene 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:
- Se recomienda utilizar al menos dos tipos distintos de materias primas que provengan de grupos taxonómicos diferentes: pescados, moluscos bivalvos, moluscos cefalópodos y/o crustáceos, recibiendo unas en estado fresco/refrigerado y otras en congelado, seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.
  - Para el almacenamiento y conservación de las materias primas se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria,



UNIÓN EUROPEA  
NextGenerationEU

utensilios, útiles, medios de transporte, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.