



## **GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0319\_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PRODUCCIÓN DE  
CONSERVAS DE PESCADO A NIVEL INDUSTRIAL**

**Código: INA\_776\_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 UC0319\_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.

### 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 Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados, 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, equipos y herramientas en la elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, para evitar contaminaciones,***

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

- 1.1 Las operaciones de elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco se organizan, según lo establecido a partir de las fichas técnicas de producción.
- 1.2 Las instalaciones y equipos de producción se limpian, desinfectándolos al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas.
- 1.3 Los límites y las medidas del sistema de autocontrol de análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC), en la elaboración de los productos se identifican, manteniéndolos, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.4 Los registros se cumplimentan de acuerdo con el sistema de autocontrol de puntos críticos para mantener la identificación y trazabilidad de los productos, indicando los tratamientos de DDD.
- 1.5 Los útiles, herramientas y/o equipos requeridos en la elaboración (cámaras, básculas, útiles de corte, medios de transporte internos, molinos, escaldadores, centrífugas, equipos de embolsado, entre otros) se regulan, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- 1.6 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento.
- 1.7 Las operaciones de mantenimiento especificadas de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, entre otros, se realizan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

***2. Obtener derivados de pescados con consistencia de masas o pastas, siguiendo las indicaciones de su formulación, según ficha técnica para obtener la textura y calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.***

- 2.1 Los productos de la pesca seleccionados para la obtención masas y pastas se pican en las dosis y tamaño de grano establecido, controlando la velocidad de picado y utilizando los elementos de corte indicados en la ficha técnica.
- 2.2 Los ingredientes menores y aditivos requeridos (crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes, entre otros) se añaden, en las dosis, el momento y la forma indicados en la ficha técnica.
- 2.3 Los componentes como el agua, aditivos, pescados, entre otros se mezclan por medio del amasado, empastado o emulsionado, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, velocidad, vacío y tiempo, establecidos en la ficha técnica.
- 2.4 Las masas de concentrados proteicos de pescado se preparan, según formulación y posterior solidificación o gelificación y moldeo para su posterior utilización como kamaboco, surimi, entre otros.

**3. Obtener elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco según receta y ficha técnica, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.**

- 3.1 Las elaboraciones culinarias con base de pescado o marisco se preparan por medio de enharinado, empanado, rebozado según el producto a elaborar y las pautas establecidas en la ficha técnica.
- 3.2 Las salsas y coberturas se elaboran, verificando que la incorporación de los ingredientes y los tiempos y temperaturas de combinación son los requeridos para obtener un producto homogéneo, estable y con la viscosidad establecida.
- 3.3 Los componentes que lo requieran para la confección de platos cocinados se someten a la cocción, asado, o fritura a la temperatura y tiempo establecidos, siguiendo la ficha técnica.
- 3.4 Los componentes del plato preparado se combinan en la forma, tiempo y características físicas y culinarias establecidas en la formulación.
- 3.5 Los platos precocinados o cocinados se presentan con las composiciones establecidas por medio del montaje y decoración requeridos, según el producto a obtener en el manual y ficha técnica.
- 3.6 La información obtenida sobre las acciones efectuadas se registra en el soporte establecido, anotando las posibles desviaciones detectadas y correcciones efectuadas, dentro de su ámbito de competencia o archivándolas en su caso.

**4. Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas para garantizar la calidad e higiene de los alimentos, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.**

- 4.1 Los productos de la pesca destinados a refrigeración o congelación se seleccionan, atendiendo a criterios de calidad (frescura, tamaño, especie y otros).
- 4.2 Los productos se introducen en las cámaras y túneles en la forma, cuantía y velocidad establecidas, optimizando el espacio y programando parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), según sea refrigeración o congelación.
- 4.3 El tratamiento de congelación, ultracongelación se controla, mediante la curva de congelación-penetración ajustada a las condiciones de partida y vigilando la aparición de posibles defectos para la conservación de características nutricionales y organolépticas (características de textura, sabor, aroma y otras).
- 4.4 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra en el sistema y soporte establecido, archivándola a continuación.

**5. Envasar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, utilizando**

***máquinas, útiles y materiales según lo establecido para obtener productos con la calidad requerida en su presentación, cumpliendo con el manual de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad a alimentaria y de envasado de productos alimentarios.***

- 5.1 Los envases se revisan, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos o preformarlos.
- 5.2 Los envases se seleccionan en relación con la capacidad y diseño de producto, de acuerdo con el tamaño de los pescados y otros factores de producción.
- 5.3 Los pescados congelados que lo requieran se envasan con material impermeable o glaseado que impide la pérdida de agua y el enranciamiento de la grasa o una capa de hielo que protege durante el almacenamiento.
- 5.4 Las operaciones de vacío, inyección de gas, sellado y otros se controlan, verificando que en el envasado, se llevan a cabo en el orden establecido y coinciden con el número de lote y presentación asignados.
- 5.5 La maquinaria de envasado se controla, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de presión, tiempo o temperatura, manteniéndolos dentro de los márgenes establecidos.
- 5.6 Los productos envasados se comprueban, verificando que han pasado por el control de eficacia de cierre y hermeticidad.
- 5.7 La leyenda de las etiquetas se revisa, comprobando que es la requerida para la identificación del control posterior, adhiriéndola al envase en la forma y lugar establecidos.
- 5.8 La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado se registra en la forma y el soporte establecidos.

***6. Efectuar el embalaje y etiquetado final de lotes masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.***

- 6.1 Los materiales de embalaje y etiquetado se aprovisionan en la línea de embalado final, en la cuantía, tiempo, lugar y forma establecidos para asegurar la continuidad del proceso.
- 6.2 El formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico se comprueba, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.
- 6.3 Los paquetes de productos de pescados y mariscos se embalan, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.

- 6.4 Los lotes de productos de pescados y mariscos se cierran, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para cada lote y expedición.
- 6.5 Los lotes embalados se paletizan, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.
- 6.6 Las cajas los lotes se rotulan, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.
- 6.7 Las etiquetas, rotulaciones y envoltura de las cajas se comprueban, verificando la información que indica el valor nutricional, y que son las requeridas al tipo de conserva de pescados o mariscos.
- 6.8 Los materiales de embalaje de desecho y los productos embalados que no cumplen las especificaciones, se trasladan en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.
- 6.9 Los materiales de embalaje y productos de pescados y mariscos se contabilizan a lo largo del proceso, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro y en el caso de materiales sobrantes, disponerlos para su utilización posterior, según lo requerido.
- 6.10 La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje y etiquetado final se registra en la forma y el soporte establecidos.

## 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 **UC0319\_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Congelación y refrigeración del pescado**

- Congelación y ultracongelación de pescados y mariscos: características.
- Descongelación del pescado y mariscos.
- Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
- Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo.
- Aislamiento térmico.
- Tratamientos de conservación por frío.
- Procedimientos de refrigeración y congelación.

### **2. Masas y concentrados proteicos del pescado**

- Acondicionamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi.
- Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua.
- Tamizado. Picado. Adición de: Aditivos, crioprotectores y emulsionantes.
- Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
- Gelificación, Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
- Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.
- Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
- Surimi. Producción de Kamaboko.
- Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
- Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH; detección de impurezas. Capacidad de gelificación.
- Serill y productos de picado de pescados y mariscos.

### **3. Platos preparados de pescado**

- Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
- Aditivos, especias y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados. Técnicas de cocina.
- Moldeo, relleno y formado.
- Pastas finas o emulsiones. Emulsionado: patés y pastas finas.
- Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
- Elaboración de salsas.
- Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria.
- Operaciones de elaboración.
- Conservación de platos preparados.
- Análisis de materias primas y productos: fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
- Métodos de análisis.
- Determinaciones químicas básicas e inmediatas.
- Tests para la apreciación de caracteres organolépticos.
- Cata de productos elaborados de pescado.

### **4. Operaciones de envasado y embalaje de productos de pescado**

- Materiales de envase y embalaje.
- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa aplicable.
- Formado de envases "in situ".
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
- Operaciones de envasado de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
- Manipulación y preparación de envases.
- Procedimientos de llenado. Sistemas de cerrado.
- Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
- Maquinaria de envasado: funcionamiento.
- Preparación, limpieza.
- Mantenimiento de primer nivel, manejo.
- Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.
- Conservación en atmósfera controlada y modificadas.
- Hermeticidad de cierres de envases.
- Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

- Operaciones de embalaje de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
- Técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos de embalaje.
- Funcionamiento. Preparación y manejo.
- Técnicas de rotulado.
- Cerradoras, selladoras. Equipos de preparación y formación de envases.
- Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras.
- Equipos portátiles de transmisión de datos.
- Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado.

### 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 “UC0319\_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o



precocinados”, 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 la obtención de derivados de productos de la pesca y de la acuicultura, congelados y platos cocinados o precocinados, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar el área de trabajo, equipos y herramientas para la elaboración de derivados de la pesca.
2. Elaborar productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados.
3. Preparar elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados.

#### ***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 dar 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, programa de producción, manuales de utilización de equipos, protocolo de trabajo para el desarrollo de la situación de evaluación, normativa aplicable de prevención de riesgos laborales. Señalizaciones de limpieza. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC).

## 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 preparación del área de trabajo, equipos y herramientas para la elaboración de derivados de la pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación del área de trabajo, identificando, los límites y las medidas del sistema de autocontrol de análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).</li><li>- Puesta a punto de instalaciones y equipos, verificando la limpieza y desinfección.</li><li>- Regulación de útiles y herramientas, realizando el mantenimiento preventivo.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<i>Exactitud en la elaboración de productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección del modelo de refrigeración o congelación adecuado (al tipo de producto de pescado y marisco a tratar).</li><li>- Verificación del funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.</li><li>- Disposición de los productos en las cámaras y túneles de refrigeración o congelación.</li><li>- Determinación de parámetros de refrigeración o congelación.</li><li>- Control del tratamiento de congelación.</li><li>- Registro y archivo la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.</li></ul> <p>Escala A</p>
<i>Preparación de elaboraciones culinarias para la confección de un plato cocinado de pescado y marisco.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de pescados e ingredientes y condimentos para la obtención de un plato cocinado.</li><li>- Elaboración de salsas y coberturas.</li><li>- Aplicación de operaciones de empanado y rebozados.</li><li>- Aplicación de cocción o fritura de los componentes requeridos.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Combinación de los componentes del plato preparado.</li><li>- Presentación del producto elaborado.</li></ul>
	Escala B
<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 prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

## Escala A

<b>4</b>	<p><i>En la elaboración de productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados, selecciona el modelo de refrigeración o congelación, adecuado (al tipo de producto de pescado y marisco a tratar), verifica el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, dispone los productos en las cámaras de refrigeración o congelación, optimizando el espacio estableciendo parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), controla el tratamiento de congelación, mediante la interpretación de una curva de congelación-penetración, de anteriores tratamientos, detectando posibles desviaciones, y su relación con la textura, aroma y sabor y registra la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, archivándola.</i></p>
<b>3</b>	<p><i>En la elaboración de productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados, selecciona el modelo de refrigeración o congelación, adecuado (al tipo de producto de pescado y marisco a tratar), verifica el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, dispone los productos en las cámaras de refrigeración o congelación, optimizando el espacio estableciendo parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), controla el tratamiento de congelación, mediante la interpretación de una curva de congelación-penetración, de anteriores tratamientos, detectando posibles desviaciones, y su relación con la textura, aroma y sabor y registra la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, archivándola, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el producto final.</i></p>
<b>2</b>	<p><i>En la elaboración de productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados, selecciona el modelo de refrigeración o congelación, adecuado (al tipo de producto de pescado y marisco a tratar), verifica el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, dispone los productos en las cámaras de refrigeración o congelación, optimizando el espacio estableciendo parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), controla el tratamiento de congelación, mediante la interpretación de una curva de congelación-penetración, de anteriores tratamientos, detectando posibles desviaciones, y su relación con la textura, aroma y sabor y registra la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, archivándola, pero comete grandes irregularidades que alteran el producto final.</i></p>

1	<i>No elabora productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados</i>
---	--

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

### Escala B

4	<i>Para la confección de un plato cocinado de pescados y mariscos, selección los pescados e ingredientes y condimentos, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, elabora salsas y coberturas, dosificando los ingredientes y adquiriendo la consistencia establecida, realiza operaciones de empanado y rebozado, utilizando los ingredientes requeridos, aplica la cocción o fritura de los componentes consiguiendo la textura y sabor establecido, controlando parámetros y tiempos, según ficha técnica, combina los componentes del plato preparado, en función de las características físicas y culinarias establecidas y presenta el producto elaborado, según lo establecido en la ficha técnica.</i>
3	<i>Para la confección de un plato cocinado de pescados y mariscos, selección los pescados e ingredientes y condimentos, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, elabora salsas y coberturas, dosificando los ingredientes y adquiriendo la consistencia establecida, realiza operaciones de empanado y rebozado, utilizando los ingredientes requeridos, aplica la cocción o fritura de los componentes consiguiendo la textura y sabor establecido, controlando parámetros y tiempos, según ficha técnica, combina los componentes del plato preparado, en función de las características físicas y culinarias establecidas y presenta el producto elaborado, según lo establecido en la ficha técnica, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el producto final</i>
2	<i>Para la confección de un plato cocinado de pescados y mariscos, selección los pescados e ingredientes y condimentos, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, elabora salsas y coberturas, dosificando los ingredientes y adquiriendo la consistencia establecida, realiza operaciones de empanado y rebozado, utilizando los ingredientes requeridos, aplica la cocción o fritura de los componentes consiguiendo la textura y sabor establecido, controlando parámetros y tiempos, según ficha técnica, combina los componentes del plato preparado, en función de las características físicas y culinarias establecidas y presenta el producto elaborado, según lo establecido en la ficha técnica, pero comete grandes irregularidades que alteran el producto final</i>
1	<i>No confecciona un plato cocinado de pescados y mariscos.</i>

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

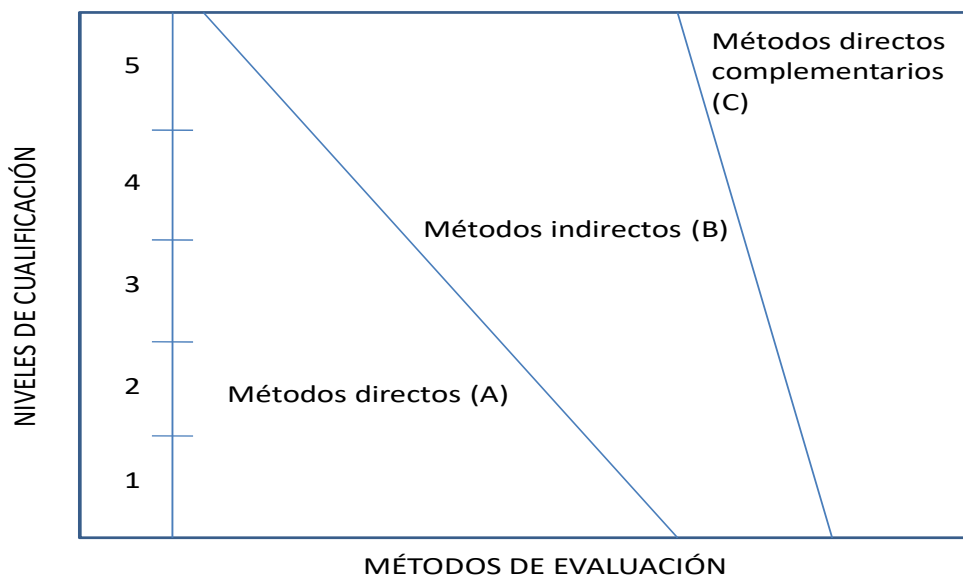
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados, 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:

- Utilizar al menos dos tipos distintos de productos que provengan de grupos taxonómicos diferentes (pescados, moluscos bivalvos, moluscos cefalópodos y/o crustáceos), seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.
- Utilizar para la elaboración del plato cocinado, métodos sencillos que requieran utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.
- La situación de evaluación de elaboración de pescados y mariscos refrigerados o congelados se puede desarrollar, combinando la forma práctica y cognocitiva.