



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1813_2: Recolectar hongos comestibles”

Transversal en las siguientes cualificaciones:

HOT745_3: Micoturismo.

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PRODUCCIÓN Y
RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS**

Código: AGA548_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 UC1813_2: Recolectar hongos comestibles.

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 Recolectar hongos comestibles, 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. Tomar datos del hábitat (ecosistema), para su aplicación en la gestión micológica sostenible, siguiendo el plan de aprovechamiento micológico.

- 1.1 Los datos relativos a los usos actuales del territorio (propiedad de las parcelas, biotopos y cobertura vegetal, presencia de ganado, cultivos existentes, entre otros) se toman, observando el ecosistema y anotando la información que pueda resultar de interés.
- 1.2 Los datos del medio físico (datos meteorológicos y edafológicos, entre otros) se toman, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros).
- 1.3 Los datos del medio físico y del biotopo se analizan, teniendo en cuenta la biología de las especies de hongos de interés, para determinar sus posibles hábitats en el territorio.
- 1.4 Los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo se toman, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros).
- 1.5 Los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas, se marcan, sobre cartografía, y en su caso, mediante estaquillas in situ, siguiendo instrucciones recibidas de la persona responsable.
- 1.6 Los datos y observaciones pertinentes se anotan, en los estadillos de campo, introduciéndose posteriormente, de forma digital en la aplicación requerida, según metodología específica.
- 1.7 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat (ecosistema) se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

2. Identificar los hongos comestibles de interés comercial, para la aplicación en el aprovechamiento sostenible, siguiendo el protocolo de actuación y las instrucciones recibidas de la persona responsable.

- 2.1 Los materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles de interés comercial (papel de aluminio, estaquillas, etiquetas identificativas, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.
- 2.2 Las especies de interés comercial de hongos comestibles se identifican, mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, y en su caso, guardando una muestra para su supervisión.
- 2.3 Las especies de interés comercial (alimentario, medicinal, entre otros) de hongos se identifican, macroscópicamente, mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, y en su caso, guardando una muestra para su supervisión.
- 2.4 Los ejemplares de hongos de interés localizados en el medio se fotografían, desde varios ángulos, antes de la toma de muestras, para

registrar todas aquellas características morfológicas distintivas de la especie.

- 2.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la identificación de hongos comestibles de interés comercial se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

3. Recolectar hongos comestibles de interés comercial para su comercialización, seleccionándolos y manipulándolos, siguiendo criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, así como, las instrucciones recibidas de la persona responsable.

- 3.1 Los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres (cajas, cestas, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas de las inclemencias meteorológicas, hasta su utilización.
- 3.2 Los hongos comestibles silvestres se recolectan en lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte de campo específicos para garantizar la calidad del producto y la sostenibilidad del recurso, evitando problemas de contaminación y siguiendo los protocolos de trabajo definidos en el plan o proyecto de aprovechamiento micológico.
- 3.3 Las trufas comestibles se localizan, con ayuda de un perro adiestrado, previamente, para el cumplimiento de esta tarea.
- 3.4 El perro se maneja, siguiendo lo establecido durante el adiestramiento (impregnando con aceite de trufa objetos con los que juega para después escondérselos y ofrecerle una recompensa cuando los encuentra, con trufas reales, entre otros).
- 3.5 Las trufas maduras señaladas por el perro se recolectan, excavando cuidadosamente, con ayuda de la herramienta específica para no dañarla, y premiándole, una vez extraída y olfateada por éste.
- 3.6 Los hongos comestibles silvestres en estadio de maduración se recogen, en cajas o cestas que permitan su conservación, limpiándolos y seleccionándolos, previamente, por categorías de calidad, para transportarlos a la sala de envasado, dejando en el campo los ejemplares muy maduros y todos aquellos que por sus características y/o estado no resulten aptos para su comercialización.
- 3.7 Las muestras en campo de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y sustratos asociados, se recogen, siguiendo los protocolos de muestreo.
- 3.8 Los hongos comestibles cultivados de manera intensiva se recogen, preparando previamente, los materiales de recolección (cajas, cuchillos, entre otros), seleccionándolos por categorías, atendiendo al

calibre, forma, desarrollo, textura y coloraciones típicas de la especie y acondicionándolos para su posterior comercialización.

- 3.9 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección de hongos comestibles de interés comercial se seleccionan, manejan, mantienen, limpian y esterilizan, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

4. Instalar las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias, manteniéndolas posteriormente, para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, de acuerdo al plan o proyecto de aprovechamiento micológico.

- 4.1 Los materiales necesarios en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico (postes, cintas, alambres, entre otros se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas de las inclemencias meteorológicas, hasta su utilización.
- 4.2 Los vallados para delimitación de la zona de aprovechamiento micológico, de zonas de exclusión por su interés, entre otros, se revisan, reparándolos, en caso necesario.
- 4.3 La señalización legal e informativa del terreno donde se va a llevar a cabo el aprovechamiento micológico se instala, teniendo en cuenta lo dispuesto en la normativa en relación a tipo de carteles, su color, dimensiones, leyenda, medidas de los soportes, entre otros.
- 4.4 Las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico se revisan, manteniéndolas en estado de uso.
- 4.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias, se seleccionan, manejan, mantienen, limpian y esterilizan, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

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 **UC1813_2: Recolectar hongos comestibles**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Toma de datos del micotopo

- Datos del medio físico y biótico: biotopos, cobertura vegetal, usos del suelo, propiedad de las parcelas, presencia de ganado, datos meteorológicos, edafológicos, entre otros. Métodos de toma de datos de las distintas especies de hongos, así como las formaciones vegetales asociadas. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del micotopo. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

2. Muestreo e identificación de hongos comestibles

- Biología de los hongos productores de hongos comestibles. Especies de hongos comestibles, tóxicas y venenosas más comunes: nombre científico, medidas, características morfológicas macroscópicas, relación directa con árboles o plantas, ejemplares más frecuentes en el área de búsqueda, distancia a las especies vegetales más próximas, ejemplares por metro cuadrado, localización, seguimiento de la población, entre otros. Especies de hongos comestibles amenazadas o en peligro de extinción y de interés especial más comunes. Métodos de identificación en campo de hongos comestibles. Toma de muestras en campo de hongos comestibles y componentes del micotopo. Traslado y conservación de las muestras. Toma de fotografías. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el muestreo e identificación de hongos comestibles. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

3. Recolección, selección y acondicionamiento de los hongos comestibles

- Contaminación de hongos comestibles: lugares y factores relacionados. Recolección sostenible: métodos, materiales y herramientas. Criterios de calidad y selección en campo. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción. Transporte y conservación. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación. Envasado: métodos, materiales y herramientas. Control sanitario de las instalaciones. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección y acondicionamiento de los hongos comestibles. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa aplicable relativa a recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

4. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico

- Infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico: cartelería, vallados cinegéticos, entre otros. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras: postes, cintas, alambres, entre otros. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

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:

- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

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 “UC1813_2: Recolectar hongos comestibles”, 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 recolectar hongos comestibles, cumpliendo la normativa relativa a protección mediambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Tomar datos del hábitat.
2. Identificar hongos comestibles.

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.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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 la toma de datos del hábitat.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Toma de los datos relativos a los usos actuales del territorio (propiedad de las parcelas, biotopos y cobertura vegetal, presencia de ganado, cultivos existentes, entre otros).- Toma de los datos del medio físico (datos meteorológicos y edafológicos, entre otros).- Análisis de los datos del medio físico y del biotopo.- Toma de los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo.- Identificación de los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas,- Anotación de los datos y observaciones pertinentes.- Selección de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat (ecosistema). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Precisión para identificar hongos comestibles.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Almacenamiento de os materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles- Identificación de las especies de interés comercial de hongos.- Fotografías de los ejemplares de hongos de interés.- Selección de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la identificación de hongos comestibles de interés comercial.- Recolección de los hongos comestibles. <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>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</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

4	<p><i>Para tomar datos del hábitat, se toman los datos relativos a los usos actuales del territorio, observan el ecosistema y anotando toda aquella información que nos pueda resultar de interés. Se toman, los datos del medio físico anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros). Se analizan los datos del medio físico y del biotopo, teniendo en cuenta la biología de las especies de hongos de interés para determinar sus posibles hábitats en el territorio. Se toman los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos. Se marcan sobre cartografía los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas. Se anotan los datos y observaciones pertinentes, en los estadillos de campo, introduciéndole posteriormente de forma digital en la aplicación requerida. Se seleccionan, los equipos maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.</i></p>
3	<p><i>Para tomar datos del hábitat, se toman los datos relativos a los usos actuales del territorio, observan el ecosistema y anotando toda aquella información que nos pueda resultar de interés. Se toman, los datos del medio físico anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros). Se analizan los datos del medio físico y del biotopo, teniendo en cuenta la biología de las especies de hongos de interés para determinar sus posibles hábitats en el territorio. Se toman los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos. Se marcan sobre cartografía los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas. Se anotan los datos y observaciones pertinentes, en los estadillos de campo, introduciéndole posteriormente de forma digital en la aplicación requerida. Se seleccionan, los equipos maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para tomar datos del hábitat, se toman los datos relativos a los usos actuales del territorio, observan el ecosistema y anotando toda aquella información que nos pueda resultar de interés. Se toman, los datos del medio físico anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros). Se analizan los datos del medio físico y del biotopo, teniendo en cuenta la biología de las especies de hongos de interés para determinar sus posibles hábitats en el territorio. Se toman los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo, anotando las características que se detallan en el</i></p>

	<p><i>protocolo de toma de datos. Se marcan sobre cartografía los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas. Se anotan los datos y observaciones pertinentes, en los estadillos de campo, introduciéndole posteriormente de forma digital en la aplicación requerida. Se seleccionan, los equipos maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No toma datos del hábitat.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Se almacenan los materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles de interés comercial, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para su utilización. Se identifican las especies de interés comercial de hongos comestibles, mediante el uso de lupas manuales y guías micológicas, guardando una muestra para su supervisión. Se identifican macroscópicamente. Se fotografian los ejemplares de hongos de interés localizados en el medio, desde varios ángulos antes de la toma de muestras. Se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme especificaciones técnicas de manual de instrucciones del fabricante. Se almacenan los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección, manipulación de hongos comestibles silvestres, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas. Se recolectan en lugares autorizados, los hongos comestibles silvestres, alejados de carreteras, vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte, evitando problemas de contaminación, y siguiendo los protocolos de trabajo definidos en el plan o proyecto de aprovechamiento micológico.</i></p>
3	<p><i>Se almacenan los materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles de interés comercial, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para su utilización. Se identifican las especies de interés comercial de hongos comestibles, mediante el uso de lupas manuales y guías micológicas, guardando una muestra para su supervisión. Se identifican macroscópicamente. Se fotografian los ejemplares de hongos de interés localizados en el medio, desde varios ángulos antes de la toma de muestras. Se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme especificaciones técnicas de manual de instrucciones del fabricante. Se almacenan los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección, manipulación de hongos comestibles silvestres, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas. Se recolectan en lugares autorizados, los hongos comestibles silvestres, alejados de carreteras, vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte, evitando problemas de contaminación, y siguiendo los protocolos de trabajo definidos en el plan o proyecto de aprovechamiento micológico, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i></p>
2	<p><i>Se almacenan los materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles de interés comercial, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para su utilización. Se</i></p>

	<i>identifican las especies de interés comercial de hongos comestibles, mediante el uso de lupas manuales y guías micológicas, guardando una muestra para su supervisión. Se identifican macroscópicamente. Se fotografían los ejemplares de hongos de interés localizados en el medio, desde varios ángulos antes de la toma de muestras. Se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme especificaciones técnicas de manual de instrucciones del fabricante. Se almacenan los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección, manipulación de hongos comestibles silvestres, en las condiciones especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas. Se recolectan en lugares autorizados, los hongos comestibles silvestres, alejados de carreteras, vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte, evitando problemas de contaminación, y siguiendo los protocolos de trabajo definidos en el plan o proyecto de aprovechamiento micológico, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No identifica ni recolecta hongos comestibles.</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.

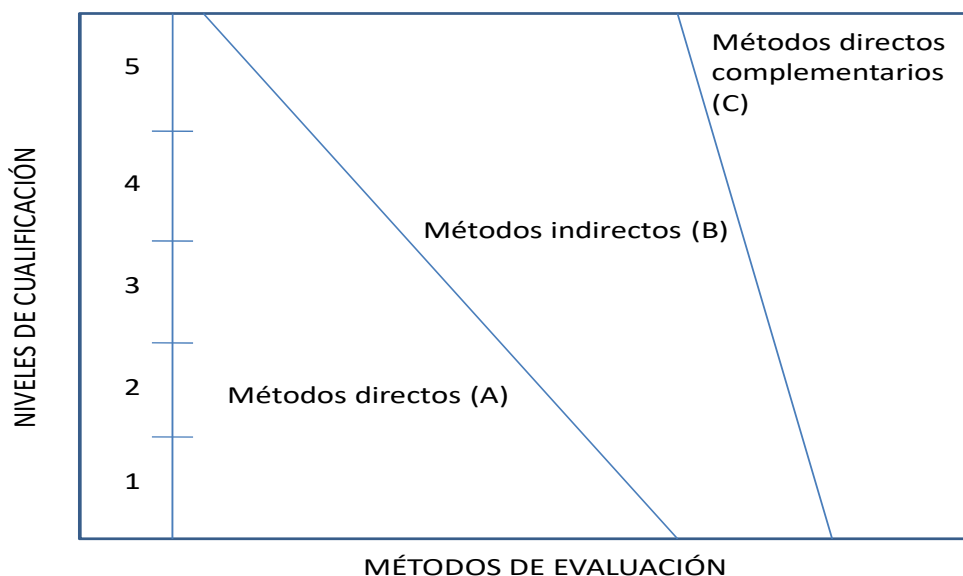
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la

competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.