



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CUIDADOS DE ANIMALES SALVAJES, DE ZOOLOGICOS Y ACUARIOS

Código: AGA624_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 UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo.

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 Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo, 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. Manipular los alimentos destinados a los animales de zoológicos y acuarios, en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar la alimentación equilibrada, fomentando las conductas naturales de los animales.

- 1.1 Los alimentos congelados se manipulan, manteniendo la cadena del frío, garantizando la seguridad alimentaria.
- 1.2 Los alimentos se utilizan, dentro de los márgenes de caducidad, atendiendo a la fecha indicada en las etiquetas de sus envases.
- 1.3 Los alimentos preparados se conservan, en ambiente controlado hasta su utilización final asegurando su calidad e higiene.
- 1.4 Los alimentos se manipulan, aplicando medidas higiénico-sanitarias referentes al uso de cocinas y almacenes en relación con la seguridad alimentaria.
- 1.5 La ración alimenticia se prepara, atendiendo a la especie, considerando su mejor aprovechamiento y tratando de fomentar las conductas naturales.
- 1.6 Los alimentos almacenados se comprueban diariamente, verificando su estado y comprobando sus propiedades organolépticas.

2. Preparar la comida y la bebida de los animales, siguiendo las indicaciones del facultativo, según especie e individuo, para cubrir sus requerimientos nutricionales, fomentando las conductas naturales de los animales.

- 2.1 La comida para cada especie se prepara, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo al mantenimiento de los animales, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad y época del año.
- 2.2 El pescado para animales acuáticos, tanto mamíferos como peces, se congela previamente a su administración para destruir todas las formas parasitarias que pudiera contener el alimento.
- 2.3 La cantidad de comida preparada se ajusta, en relación con las fichas elaboradas por el facultativo para que todos los animales del grupo dispongan de nutrientes.
- 2.4 Los ingredientes que componen la dieta se seleccionan, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional.
- 2.5 Los tratamientos orales que se administran a través de las raciones se preparan, según prescripción facultativa.
- 2.6 Los sistemas de bebedero se llenan, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día, para su hidratación.
- 2.7 La dieta se complementa con suplementos vitamínicos y minerales, compensando las deficiencias que con frecuencia sufren los animales de zoológicos y acuarios.
- 2.8 La aparición de plagas/organismos nocivos en la cocina se comunica al responsable superior, para su conocimiento y adopción de medidas

para su erradicación (contrato de empresa externa especializada o tratamiento "in situ" por profesionales especializados).

3. Distribuir la comida entre los animales del zoológico o acuario, según características de cada especie, para que todos los individuos reciban su dieta equilibrada periódicamente.

- 3.1 Los alimentos se colocan en contenedores o comederos, considerando número, distribución y especie animal, de manera que todos los individuos puedan consumirlos de forma segura, higiénica y regular.
- 3.2 Los alimentos se disponen en los contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, para que los animales mantengan su estado de salud.
- 3.3 Los animales que requieran especial control (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros) se alimentan, complementando los cuidados veterinarios, siguiendo las instrucciones del personal facultativo.
- 3.4 La recepción de la dieta por parte de los animales se confirma, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y requerimientos nutricionales.

4. Limpiar los comederos, bebederos, contenedores, entre otros elementos, de los animales, retirando los restos alimenticios, para mantener la higiene alimentaria.

- 4.1 Los comederos y bebederos se limpian después de cada toma, desinfectándolos, en su caso para evitar contaminaciones, utilizando productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.
- 4.2 Los restos alimenticios se retiran de los comederos e instalaciones de los animales de manera regular para garantizar la higiene.
- 4.3 Los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos se higienizan, limpiándolos y desinfectándolos para evitar enfermedades alimentarias.
- 4.4 Las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos se higienizan, limpiándolos y desinfectándolos con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso, manteniendo las condiciones higiénicas de los alimentos.
- 4.5 Las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos se higienizan limpiándolos y desinfectándolos con periodicidad diaria y con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.
- 4.6 Las cocinas se mantienen en condiciones higiénicas, limpiando los utensilios (cuchillos, picadoras, entre otros) y bancadas, desinfectándolos, en su caso, con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para

este uso y controlando la aparición de plagas/organismos nocivos en las cocinas.

- 4.7 Los sobrantes de la alimentación y basuras se gestionan, separándolos en contenedores estancos, para su eliminación periódica o reciclaje, según instrucciones de la persona responsable y procedimientos internos del centro.

5. Detectar incidencias en la alimentación de los animales, registrándolas para su seguimiento y corrección por la persona responsable, según sistemas disponibles en el zoológico o acuario.

- 5.1 La cantidad y tipo de alimentos no consumidos se registran, según soporte y formato disponible, exceptuando especies no individualizables como peces en acuarios, insectos, entre otros, comunicando la información para que se introduzcan en la dieta las modificaciones pertinentes.
- 5.2 Las incidencias observadas en relación con la nutrición de los animales se registran, según soporte y formato disponible, comunicando la información a la mayor brevedad para la aplicación de medidas pertinentes.
- 5.3 Los alimentos en mal estado, o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, se eliminan de la cadena para evitar enfermedades alimentarias o se administran, en su caso, a animales carroñeros.
- 5.4 Las dietas se modifican, introduciendo las correcciones prescritas en relación con las incidencias detectadas y según criterios técnicos para mejorar la salud de los animales.

6. Sacrificar animales, en su caso, para consumo interno de otros animales alojados en el zoológico o acuario, aplicando métodos de sacrificio humanitarios, garantizando el bienestar animal y siguiendo instrucciones del responsable superior.

- 6.1 El procedimiento eutanásico se selecciona, dependiendo de cada especie y sistemas humanitarios descritos para alcanzar el objetivo con el menor sufrimiento para los animales.
- 6.2 El procedimiento eutanásico se elige, comprobando que no es contaminante para el entorno ni supone un peligro para el manipulador.
- 6.3 El procedimiento eutanásico se adapta a la cantidad de animales que se sacrifican para obtener los mejores resultados.
- 6.4 Los animales vivos se colocan fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie para evitarles angustia o estrés, exceptuando insectos, crustáceos, incluso, peces, anfibios, entre otros.
- 6.5 El procedimiento eutanásico se aplica de forma rápida y segura en la inducción de la muerte, garantizando que sea irreversible, para evitar el sufrimiento de los animales.

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 **UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Manipulación de alimentos y elaboración de dietas destinadas a animales salvajes, de zoológicos y acuarios

- Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos.
- Características de los alimentos preparados, envasados y congelados.
- Medidas de control de calidad de los alimentos.
- Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos.
- Protocolos de higiene alimentaria.
- Elaboración de dietas para animales salvajes.
- Tipos de alimentación de animales salvajes: herbívora, carnívora, omnívora, folívora, frugívora, insectívora, piscívora, nectarívida.
- Propiedades nutritivas de los alimentos frescos: frutas, carnes y verduras.
- Medios y sistemas de preparación de dietas.
- Tipología de comederos y contenedores de alimentos.
- Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento.
- Manipulación de alimentos y elaboración de dietas en acuarios.

2. Limpieza e higiene de contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes

- Útiles de limpieza usados para contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes.
- Productos de limpieza: detergentes, limpiadores, técnicas de aplicación, materiales, resultados y contraindicaciones.
- Medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos.
- Autorización de productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ".
- Técnicas de aplicación de desinfectantes.
- Recogida y tratamiento de residuos alimentarios.
- Protocolos normalizados de limpieza e higiene.
- Materiales y técnicas de limpieza e higiene en relación con la alimentación de animales alojados en acuarios.

3. Incidencias en la alimentación de animales salvajes, de zoológicos y acuarios

- Protocolos de registro de consumo de alimentos.
- Protocolos de registro de alimento no consumido.

- Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias.
- Deficiencias del estado de los alimentos y su detección.
- Documentos de comunicación de incidencias.
- Alimentación en acuarios.
- Dificultades de la alimentación de animales alojados en tanques multiespecíficos.

4. Sacrificio humanitario de animales para consumo interno de zoológicos y acuarios

- Técnicas de sacrificio aplicando métodos humanitarios.
- Medios y materiales de aplicación de sacrificio humanitario.
- Riesgo de contaminación del entorno como consecuencia del sacrificio de animales.
- Riesgos higiénico-sanitarios en la aplicación de sacrificio y precauciones a tomar.
- Protocolos normalizados de trabajo.
- Normativa aplicable sobre sacrificio y bienestar animal.

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 “UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”, 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 preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo, cumpliendo la normativa aplicable sobre manipulación y calidad de alimentos. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1.** Determinar la preparación de la comida y bebida de los animales, manipulando los alimentos.
- 2.** Programar la distribución de la comida entre los animales.
- 3.** Detectar posibles incidencias en la alimentación de los animales.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de diferentes alimentos, espacios, instalaciones, materiales, equipos, requeridos por la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de la información requerida para el desarrollo de la situación profesional de evaluación: protocolos referentes a la preparación y manipulación de alimentos. Protocolos de higiene y desinfección aplicados a alimentación, bandejas y

otros utensilios empleados para almacenamiento de alimentos. Documentos técnicos sobre alimentación de las especies de cada centro. Documentos sobre calidad del alimento. Registros de la actividad diaria. Historiales animales. Censos. Registros de entradas y salidas. Dietas. Pesos. Autorización de productos biocidas y sustancias activas generadas "in situ". Fichas técnicas de productos biocidas. Etiquetas. Fichas de datos de seguridad de detergentes y limpiadores.

- 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>Idoneidad en la determinación de la preparación de la comida y bebida de los animales, manipulando los alimentos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los ingredientes que componen la dieta.- Indicación de la manipulación de los alimentos.- Establecimiento de la preparación de la ración alimenticia.- Indicación de la conservación de los alimentos preparados.- Determinación de la preparación de los tratamientos orales que se administran a través de las raciones.- Verificación del llenado de los sistemas de bebedero.

<p><i>Adecuación en la programación de la distribución de la comida entre los animales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la disposición de los alimentos en contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo.- Determinación de la recepción de la dieta por parte de los animales.- Determinación de la alimentación de posibles animales que requieran especial control. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigurosidad en la detección de posibles incidencias en la alimentación de los animales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Indicación de la eliminación de la cadena, de los alimentos en mal estado o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje.- Registro de las posibles incidencias detectadas en relación a la cantidad y tipo de alimentos no consumidos y a la nutrición de los animales.- Determinación de la modificación de las dietas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	<p><i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</i></p>
<p><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></p>	

Escala A

4

Para determinar la preparación de la comida y bebida de los animales, manipulando los alimentos, selecciona los ingredientes que componen la dieta, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional. Indica la manipulación de los alimentos, aplicando medidas higiénico-sanitarias. Establece la preparación de la ración alimenticia, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo a la especie, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad, época del año, mejor aprovechamiento y fomentando conductas naturales. Indica la conservación de los alimentos preparados, en ambiente controlado hasta su utilización final, asegurando su calidad e higiene. Determina la preparación de los tratamientos orales que se administran a través de las raciones, indicando que se realiza según prescripción facultativa. Verifica el llenado de los sistemas de bebedero, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día.

3	<p><i>Para determinar la preparación de la comida y bebida de los animales, manipulando los alimentos, selecciona los ingredientes que componen la dieta, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional. Indica la manipulación de los alimentos, aplicando medidas higiénico-sanitarias. Establece la preparación de la ración alimenticia, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo a la especie, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad, época del año, mejor aprovechamiento y fomentando conductas naturales. Indica la conservación de los alimentos preparados, en ambiente controlado hasta su utilización final, asegurando su calidad e higiene. Determina la preparación de los tratamientos orales que se administran a través de las raciones, indicando que se realiza según prescripción facultativa. Verifica el llenado de los sistemas de bebedero, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día. En el desarrollo del proceso descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para determinar la preparación de la comida y bebida de los animales, manipulando los alimentos, selecciona los ingredientes que componen la dieta, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional. Indica la manipulación de los alimentos, aplicando medidas higiénico-sanitarias. Establece la preparación de la ración alimenticia, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo a la especie, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad, época del año, mejor aprovechamiento y fomentando conductas naturales. Indica la conservación de los alimentos preparados, en ambiente controlado hasta su utilización final, asegurando su calidad e higiene. Determina la preparación de los tratamientos orales que se administran a través de las raciones, indicando que se realiza según prescripción facultativa. Verifica el llenado de los sistemas de bebedero, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día. En el desarrollo del proceso descuida aspectos importantes que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No determina la preparación de la comida y bebida de los animales.</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>Para programar la distribución de la comida entre los animales, establece la disposición de los alimentos en contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, considerando número, distribución y especie animal. Determina la recepción de la dieta por parte de los animales, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y los requerimientos nutricionales. Determina la alimentación de posibles animales que requieran especial control, (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros).</i></p>
3	<p><i>Para programar la distribución de la comida entre los animales, establece la disposición de los alimentos en contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, considerando número, distribución y especie animal. Determina la recepción de la dieta por parte de los animales, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y requerimientos nutricionales. Determina la alimentación de posibles animales que requieran</i></p>

	<i>especial control, (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros). En el desarrollo del proceso descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Para programar la distribución de la comida entre los animales, establece la disposición de los alimentos en contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, considerando número, distribución y especie animal. Determina la recepción de la dieta por parte de los animales, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y requerimientos nutricionales. Determina la alimentación de posibles animales que requieran especial control, (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros). En el desarrollo del proceso descuida aspectos importantes que afectan al resultado final.</i>
1	<i>No programa la distribución de la comida entre los animales.</i>

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

Escala C

4	<i>Para detectar las posibles incidencias en la alimentación de los animales, indica la eliminación de la cadena, de los alimentos en mal estado o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, para evitar enfermedades alimentarias o se administran en su caso, a animales carroñeros. Registra las incidencias detectadas en relación a la cantidad y tipo de alimentos no consumidos y a la nutrición de los animales, según soporte y formato disponible. Determina la modificación de las dietas, introduciendo las correcciones prescritas en relación a las incidencias detectadas y según criterios técnicos.</i>
3	<i>Para detectar las posibles incidencias en la alimentación de los animales, indica la eliminación de la cadena, de los alimentos en mal estado o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, para evitar enfermedades alimentarias o se administran en su caso, a animales carroñeros. Registra las incidencias detectadas en relación a la cantidad y tipo de alimentos no consumidos y a la nutrición de los animales, según soporte y formato disponible. Determina la modificación de las dietas, introduciendo las correcciones prescritas en relación a las incidencias detectadas y según criterios técnicos. En el desarrollo del proceso descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Para detectar las posibles incidencias en la alimentación de los animales, indica la eliminación de la cadena, de los alimentos en mal estado o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, para evitar enfermedades alimentarias o se administran en su caso, a animales carroñeros. Registra las incidencias detectadas en relación a la cantidad y tipo de alimentos no consumidos y a la nutrición de los animales, según soporte y formato disponible. Determina la modificación de las dietas, introduciendo las correcciones prescritas en relación a las incidencias detectadas y según criterios técnicos. En el desarrollo del proceso descuida aspectos importantes que afectan al resultado final.</i>
1	<i>No detecta las posibles incidencias en la alimentación de los animales.</i>



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

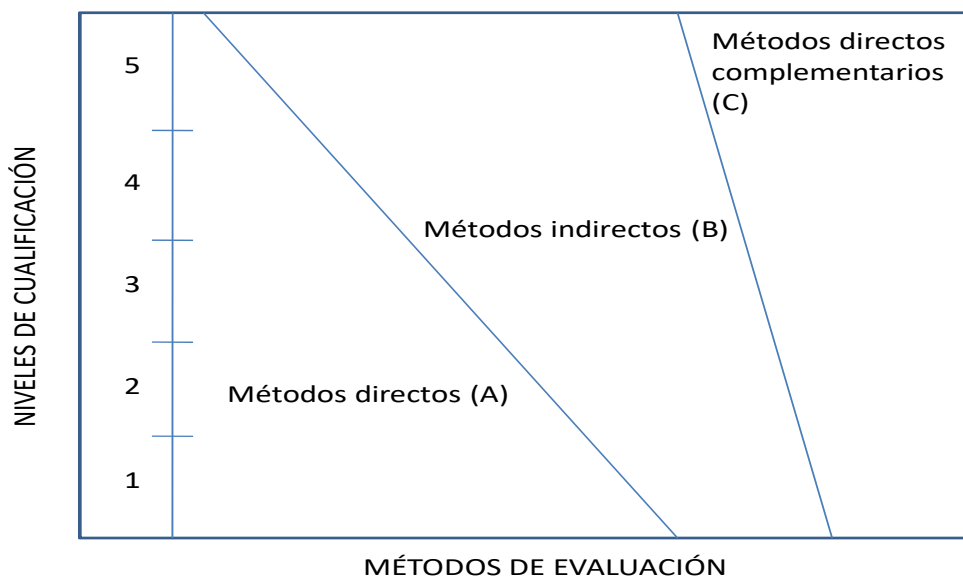
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando

los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se utilizarán diferentes tipos de alimentos.

La persona candidata dispondrá de documentos técnicos sobre alimentación de las especies de ese centro.

Se facilitarán los historiales animales, las dietas y pesos de los distintos animales.

Para la evaluación de las competencias propuestas, se pueden hacer preguntas, de forma que la persona candidata, responda de forma oral.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU