



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3

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 UC2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos.

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 Inspeccionar "post mortem" canales y despojos, 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. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de bovinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en

su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 1.1 Las superficies externas de las canales presentadas a la inspección divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de los bovinos mayores de ocho meses, los despojos y las cavidades corporales de los bovinos domésticos se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 1.2 Las canales y despojos de los bovinos menores de ocho meses se inspeccionan visualmente; palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones.
- 1.3 Las canales y despojos de los bovinos mayores de ocho meses se inspeccionan visualmente; palpando los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos, incidiendo y examinando los nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y músculos maseteros.
- 1.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal
- 1.5 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
- 1.6 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

2. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 2.1 Las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales de los ovinos y caprinos domésticos se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan

- identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 2.2 Las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de seis meses se inspeccionan, visualmente con el fin de detectar cualquier anormalidad.
 - 2.3 Las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o 12 meses o más de edad y caprinos de 6 meses o más de edad se inspeccionan visualmente, palpando pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos e incidiendo en la superficie gástrica del hígado.
 - 2.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.
 - 2.5 Las canales y despojos de ovinos y caprinos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
 - 2.6 Las canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

3. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de solípedos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 3.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem" divididas longitudinalmente en dos mitades y los despojos, así como las cavidades corporales de los solípedos domésticos se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 3.2 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan, visualmente con el fin de detectar cualquier anormalidad.

- 3.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.
- 3.4 Las canales de solípedos domésticos se examinan, mediante métodos laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinias.
- 3.5 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
- 3.6 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan "post mortem" cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

4. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de cerdos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 4.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem" divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de cerdos mayores de cinco semanas y los despojos, así como las cavidades corporales de cerdos domésticos se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 4.2 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan, visualmente con el fin de detectar cualquier anomalía.
- 4.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.
- 4.4 Las canales de cerdos domésticos con las excepciones previstas en la normativa sobre control oficial en particular las procedentes de animales no destetados menores de cinco semanas se examinarán,

mediante métodos laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.

- 4.5 Las canales y despojos de cerdos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
- 4.6 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

5. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 5.1 Los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan inmediatamente después del sacrificio, con la asistencia autorizada del personal del matadero, separando aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anomalía, comprobando que se presentan identificadas, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 5.2 Las canales, despojos y cavidades corporales de una muestra representativa de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral se inspeccionan diariamente, mediante observación visual.
- 5.3 Las muestras aleatorias, de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral, enteros o partes de ellos o aves de corral enteras o de partes ellas, declaradas no aptas para consumo humano se inspeccionan, mediante observación visual o palpación y/o incisión en caso necesario.
- 5.4 Las aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia se inspeccionan "post mortem" para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.
- 5.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de

llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

- 5.6 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

6. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de animales de caza de cría bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 6.1 Las superficies externas de las canales de caza de cría, sus despojos y cavidades corporales se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.
- 6.2 Las canales y los despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan, siguiendo los procedimientos descritos en la normativa relativa a control oficial para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría con el fin de detectar cualquier anomalía.
- 6.3 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza de cría sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.
- 6.4 Las canales y despojos de animales de caza de cría se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
- 6.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los animales sacrificados en la explotación se inspeccionan "post mortem" lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.
- 6.6 Las canales y despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

7. Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de los animales de caza silvestre bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 7.1 Los certificados sanitarios, las declaraciones emitidas durante la matanza y el resto de documentación de acompañamiento que ampara las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos de manipulación de caza se revisan, comprobando que ampara a todos los animales, está completa, dentro de los plazos establecidos y cumplimentada de acuerdo con la normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal.
- 7.2 La caza silvestre se examina, comprobando la inexistencia de cuerpos, vísceras o, en su caso, partidas sin identificar y la correspondencia de las identificaciones con las recogidas en la documentación de acompañamiento.
- 7.3 Las canales, cavidades, órganos y cuando proceda, se inspeccionan visualmente lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, comprobando que la muerte ha sido causada por el proceso de la caza y detectando anomalías no resultantes del proceso de caza (anomalías organolépticas y características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, como presencia de tumores, abscesos, parásitos, cuerpos extraños, alteraciones patológicas e inflamaciones en los órganos), teniendo en cuenta la documentación de acompañamiento.
- 7.4 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza silvestre sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.
- 7.5 Las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte se inspeccionan, seleccionando un número representativo de piezas, aumentando el tamaño de la muestra en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos para asegurar el dictamen sanitario.
- 7.6 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se examinan, cuando sea necesario, mediante palpaciones, incisiones o procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).
- 7.7 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se inspeccionan "post mortem" cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas

y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

8. Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos según las instrucciones del facultativo responsable del control oficial y de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- 8.1 El mercado sanitario de las canales de ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos, y de la caza mayor silvestre que se consideran aptos para el consumo humano se supervisa, asegurándose que las canales, medias canales, cuartos o trozos resultantes de dividir cada media canal en tres, no se comercializan sin la marca sanitaria que exige la normativa de control oficial.
- 8.2 El mercado de identificación de los productos de origen animal a comercializar se comprueba, verificando que se realiza de acuerdo con la normativa de higiene de los alimentos.
- 8.3 Las anomalías o sospechas de riesgo para el consumo humano en las canales y despojos se comunican, a través de los canales internos definidos para que mediante examen de las carnes se dictamine sobre su aptitud para consumo, utilizando en dicho control el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.
- 8.4 Los datos y resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas efectuadas, en su caso, se registran, en el formato requerido para que puedan ser evaluados y poder emitir comunicaciones del resultado de la inspección, informes sobre decomisos y estadísticas.

9. Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan canales y despojos se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

- 9.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).
- 9.2 Los procedimientos de manipulación de canales y despojos se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros) verificando que no ocasionan problemas comportamentales.
- 9.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la

persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

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 **UC2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Anatomía en la inspección "post mortem" de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y cerdos domésticos sacrificados en mataderos

- Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía de la piel. Identificación de especies mediante el estudio de partes de animales.

2. Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y cerdos domésticos sacrificados en mataderos

- Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, sistema linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías.

3. Anatomía en la inspección "post mortem" de las aves y lagomorfos sacrificados en mataderos

- Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía de la piel.

4. Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de las aves y lagomorfos sacrificados en mataderos

- Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías. Detección de indicadores de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde.

5. Anatomía en la inspección "post mortem" de las especies de caza de cría y caza silvestre

- Anatomía general. Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía de la piel.

6. Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de las especies de caza de cría y caza silvestre

- Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías.

7. Funciones del auxiliar en la inspección "post mortem" en mataderos y salas de manipulación de caza

- Procedimientos de inspección "post mortem" en las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría y silvestre. Utilización y mantenimiento de los equipos y utensilios usados en la inspección "post mortem". Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones. Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios. Controles de peligros específicos: encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs), cisticercosis, triquina, muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella y campylobacter. Actuaciones como consecuencia de los controles. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección "post mortem" e incidencias. Normativa relativa al control de los productos de origen animal destinados a consumo humano. Normativa sobre control oficial de productos de origen animal. Normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal. Normativa relativa a inspección "post mortem", toma de muestras y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Prevención de riesgos laborales en la inspección "post mortem" de canales y despojos.

8. Sellos y marcas sanitarias de canales y despojos

- Sistemas de identificación y marcado de canales y despojos. Marcado sanitario y marcas de identificación: características, utilización y gestión. Normativa relativa al control de los productos de origen animal destinados a consumo humano. Normativa sobre control oficial de productos de origen animal. Normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal. Normativa relativa a inspección "post mortem", toma de muestras y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Prevención de riesgos laborales en la inspección "post mortem" de canales y despojos.

9. Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la manipulación de canales y despojos

- Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

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:

- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar
- Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Confidencialidad en la actividad inspectora.
- Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.
- Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

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 “UC2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos”, 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 inspeccionar "post mortem" las canales y despojos, cumpliendo la normativa relativa a protección

medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos
2. Inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de solípedos y cerdos domésticos
3. Inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral
4. Inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre
5. Controlar el destino de las canales y despojos y promover el bienestar de las personas que los manipulan

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>
----------------------------	--

<p><i>Rigor en la inspección "post mortem" de las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Examen de las superficies externas de las canales, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses divididas longitudinalmente en dos mitades.- Inspección visual en los bovinos menores de ocho meses palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones y los mayores de ocho meses palpando además los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos.- Inspección visual en los ovinos que no tienen los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de 6 meses. En los ovinos que tienen la dentición o más de 12 meses y caprinos de 6 meses o más palpar pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos.- Comunicación de indicios de riesgo para la salud humana.- Análisis en laboratorio de las canales y despojos si hay sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella.- Cumplimiento de las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Rigor en la inspección "post mortem" de las canales y despojos de solípedos y cerdos domésticos</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Examen de las superficies externas de las canales.- Inspección visual de las canales y despojos.- Comunicación de indicios de riesgo para la salud humana.- Análisis en laboratorio para detectar un peligro de las canales (presencia de triquinas) y despojos (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella).- Cumplimiento de las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en la inspección "post mortem" de las canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Examen inmediato después del sacrificio.- Inspección mediante observación visual, de las canales, despojos y cavidades de una muestra de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral.- Inspección mediante observación visual o palpación de las muestras declaradas no aptas para consumo humano.

	<ul style="list-style-type: none">- Inspección "post mortem" de las aves de corral criadas para la producción de "foei gras" y las aves de evisceración diferida.- Análisis en laboratorio para detectar un peligro de las canales, despojos y cavidades corporales para detectar tuberculosis, brucelosis, entre otros.- Cumplimiento de las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Rigor en la inspección "post mortem" de las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la identificación y limpieza de las superficies externas de las canales de caza de cría, despojos y cavidades.- Inspección de las canales y despojos según normativa.- Examen de laboratorio de las canales de jabalíes y especies sensibles a triquinas.- Examen de laboratorio u otros procedimientos, de las canales y despojos si se sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros.- Inspección "post mortem" de las canales, despojos y cavidades corporales en el establecimiento para asegurar salubridad.- Revisión de la documentación de acompañamiento en las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos.- Comprobación de la inexistencia de cuerpos, vísceras o partidas sin identificar.- Comprobación de que la causa de la muerte ha sido por el proceso de caza, detectando anomalías.- Inspección y selección de un número representativo de piezas aumentándolo ante la sospecha de enfermedad transmisible, en las piezas de caza menor.- Cumplimiento de las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Precisión en el control del destino de las canales y despojos y promover el</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Supervisión del mercado sanitario de las canales que sean aptos para el consumo humano.

<i>bienestar de las personas que lo manipulan</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación del marcado de identificación de los productos.- Comunicación de anomalías o sospecha de riesgo para el consumo humano.- Registro de los datos y resultados de la inspección "post mortem".- Comprobación de la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables.- Respeto a las creencias religiosas y culturales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</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 inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos, examen de las superficies externas de las canales, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses divididas longitudinalmente en dos mitades. Inspecciona visualmente los bovinos menores de ocho meses palpando nódulos linfáticos retrofaringeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones y los mayores de ocho meses palpando además los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos. Inspecciona visualmente los ovinos que no tienen los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de 6 meses. En los ovinos que tienen la dentición o mas de 12 meses y caprinos de 6 meses o más palpa pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaringeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio las canales y despojos si hay sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas.</i></p>
3	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos, examen de las superficies externas de las canales, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses divididas longitudinalmente en dos mitades. Inspecciona visualmente los bovinos menores de ocho meses palpando nódulos linfáticos retrofaringeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones y los mayores de ocho meses palpando además los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos. Inspecciona visualmente los ovinos que no tienen los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de 6 meses. En los ovinos que tienen la dentición o mas de 12 meses y caprinos de 6 meses o más palpa pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaringeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio las canales y despojos si hay sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella. Cumple las</i></p>

	<p><i>normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos, examen de las superficies externas de las canales, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses divididas longitudinalmente en dos mitades. Inspecciona visualmente los bovinos menores de ocho meses palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones y los mayores de ocho meses palpando además los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos. Inspecciona visualmente los ovinos que no tienen los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de 6 meses. En los ovinos que tienen la dentición o mas de 12 meses y caprinos de 6 meses o más palpa pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio las canales y despojos si hay sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No inspecciona "post mortem" las canales y despojos de bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos.</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 inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de solípedos y cerdos domésticos, examina las superficies externas de las canales. Inspecciona visualmente las canales y despojos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio, para detectar un peligro, las canales (presencia de triquinas) y despojos (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella). Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas.</i></p>
3	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de solípedos y cerdos domésticos, examina las superficies externas de las canales. Inspecciona visualmente las canales y despojos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio, para detectar un peligro, las canales (presencia de triquinas) y despojos (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella). Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de solípedos y cerdos domésticos, examina las superficies externas de las canales. Inspecciona visualmente las canales y despojos. Comunica indicios de riesgo para la salud humana. Analiza en laboratorio, para detectar un peligro, las canales (presencia de triquinas) y despojos (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella). Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>

1	<i>No inspecciona "post mortem" las canales y despojos de solipedos y cerdos domésticos</i>
---	---

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

Escala C

4	<i>Para inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, examina inmediatamente después del sacrificio. Inspecciona mediante observación visual, de las canales, despojos y cavidades de una muestra de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral. Inspecciona mediante observación visual o palpación de las muestras declaradas no aptas para consumo humano. Inspecciona "post mortem" las aves de corral criadas para la producción de "foei gras" y las aves de evisceración diferida. Analiza en laboratorio para detectar un peligro de las canales, despojos y cavidades corporales para detectar tuberculosis, brucelosis, entre otros. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas.</i>
3	<i>Para inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, examina inmediatamente después del sacrificio. Inspecciona mediante observación visual, de las canales, despojos y cavidades de una muestra de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral. Inspecciona mediante observación visual o palpación de las muestras declaradas no aptas para consumo humano. Inspecciona "post mortem" las aves de corral criadas para la producción de "foei gras" y las aves de evisceración diferida. Analiza en laboratorio para detectar un peligro de las canales, despojos y cavidades corporales para detectar tuberculosis, brucelosis, entre otros. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, examina inmediatamente después del sacrificio. Inspecciona mediante observación visual, de las canales, despojos y cavidades de una muestra de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral. Inspecciona mediante observación visual o palpación de las muestras declaradas no aptas para consumo humano. Inspecciona "post mortem" las aves de corral criadas para la producción de "foei gras" y las aves de evisceración diferida. Analiza en laboratorio para detectar un peligro de las canales, despojos y cavidades corporales para detectar tuberculosis, brucelosis, entre otros. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No inspecciona "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral.</i>

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

Escala D

4	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre, comprueba la identificación y limpieza de las superficies externas de las canales de caza de cría, despojos y cavidades. Inspecciona las canales y despojos según normativa. Examina en laboratorio las canales de jabalíes y especies sensibles a triquinas. Examina en laboratorio u otros procedimientos, las canales y despojos si se sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros. Inspecciona "post mortem" las canales, despojos y cavidades corporales en el establecimiento para asegurar salubridad. Revisa la documentación de acompañamiento, en las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos. Comprueba la inexistencia de cuerpos, vísceras o partidas sin identificar. Comprueba que la causa de la muerte ha sido por el proceso de caza, detectando anomalías. Inspecciona y selecciona un número representativo de piezas aumentándolo ante la sospecha de enfermedad transmisible, en las piezas de caza menor. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas.</i></p>
3	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre, comprueba la identificación y limpieza de las superficies externas de las canales de caza de cría, despojos y cavidades. Inspecciona las canales y despojos según normativa. Examina en laboratorio las canales de jabalíes y especies sensibles a triquinas. Examina en laboratorio u otros procedimientos, las canales y despojos si se sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros. Inspecciona "post mortem" las canales, despojos y cavidades corporales en el establecimiento para asegurar salubridad. Revisa la documentación de acompañamiento, en las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos. Comprueba la inexistencia de cuerpos, vísceras o partidas sin identificar. Comprueba que la causa de la muerte ha sido por el proceso de caza, detectando anomalías. Inspecciona y selecciona un número representativo de piezas aumentándolo ante la sospecha de enfermedad transmisible, en las piezas de caza menor. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para inspeccionar "post mortem" las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre, comprueba la identificación y limpieza de las superficies externas de las canales de caza de cría, despojos y cavidades. Inspecciona las canales y despojos según normativa. Examina en laboratorio las canales de jabalíes y especies sensibles a triquinas. Examina en laboratorio u otros procedimientos, las canales y despojos si se sospecha de tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros. Inspecciona "post mortem" las canales, despojos y cavidades corporales en el establecimiento para asegurar salubridad. Revisa la documentación de acompañamiento, en las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos. Comprueba la inexistencia de cuerpos, vísceras o partidas sin identificar. Comprueba que la causa de la muerte ha sido por el proceso de caza, detectando anomalías. Inspecciona y selecciona un número representativo de piezas aumentándolo ante la sospecha de enfermedad transmisible, en las piezas de caza menor. Cumple las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, utilizando EPI entre otras medidas preventivas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No inspecciona "post mortem" las canales y despojos de animales de caza de cría y de caza silvestre.</i></p>

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

Escala E

4	<i>Para controlar el destino de las canales y despojos y promover el bienestar de las personas que los manipulan, supervisa el mercado sanitario de las canales que sean aptos para el consumo humano. Comprueba el mercado de identificación de los productos. Comunica anomalías o sospecha de riesgo para el consumo humano. Registra los datos y resultados de la inspección "post mortem". Comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales.</i>
3	<i>Para controlar el destino de las canales y despojos y promover el bienestar de las personas que los manipulan, supervisa el mercado sanitario de las canales que sean aptos para el consumo humano. Comprueba el mercado de identificación de los productos. Comunica anomalías o sospecha de riesgo para el consumo humano. Registra los datos y resultados de la inspección "post mortem". Comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para controlar el destino de las canales y despojos y promover el bienestar de las personas que los manipulan, supervisa el mercado sanitario de las canales que sean aptos para el consumo humano. Comprueba el mercado de identificación de los productos. Comunica anomalías o sospecha de riesgo para el consumo humano. Registra los datos y resultados de la inspección "post mortem". Comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No controla el destino de las canales y despojos ni promueve el bienestar de las personas que los manipulan.</i>

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

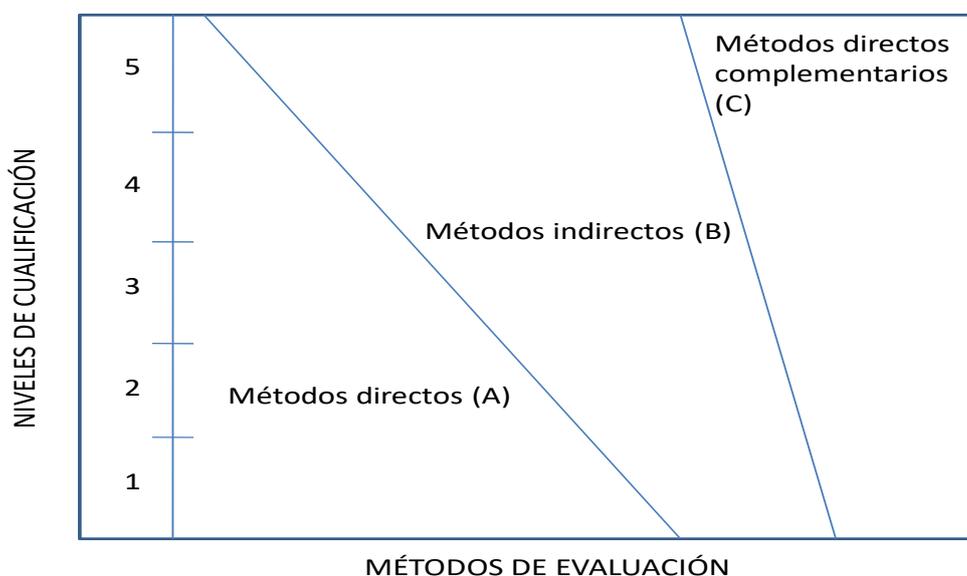
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 “3” 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.