



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2569_2: Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales”

Transversal en las siguientes cualificaciones:

INA103_2: Producción de conservas vegetales a nivel industrial.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: VENTA AL DETALLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código: INA777_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 UC2569_2: Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Preparar el área de almacenamiento de materias hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, según lo establecido para evitar posibles contaminaciones alimentarias, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las instalaciones y equipos de almacenamiento (cámaras, almacenes, entre otras), de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se mantienen limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas.
- 1.2 Las posibles deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones (almacenes, depósitos, cámaras, entre otros), se corrigen, mediante las acciones establecidas (limpieza, desinfección u otras), subsanando las anomalías.
- 1.3 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos, utilizados en el almacenamiento (sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, entre otros) se preparan, regulando los elementos operadores de los mismos, según lo establecido en la ficha técnica del fabricante.

2. Almacenar los vegetales hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, según protocolos establecidos para su disponibilidad, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Los vegetales hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se depositan en el almacén con los medios requeridos, de forma que no se deterioren, y cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.
- 2.2 Los productos vegetales se distribuyen en depósitos y cámaras, con los medios requeridos, considerando el volumen de almacenamiento disponible y características (clase, categoría, lote, caducidad, entre otros), cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 2.3 Los depósitos y cámaras de almacenamiento se controlan, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación.
- 2.4 Los límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales (materias primas y auxiliares), se identifican, manteniéndolos controlados, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

2.5 Las materias primas vegetales y auxiliares, tanto a su entrada como salida del almacén se registran documentalmente y archivan, según sistema establecido.

3. Preparar los pedidos externos de clientes, según protocolos establecidos para atender sus demandas, según especificaciones, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 3.1 El documento de salida de (hoja, orden, albarán) se cumplimenta, conforme a las especificaciones de pedido.
- 3.2 Las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido, se seleccionan, verificando que cumplen con la calidad establecida.
- 3.3 El pedido solicitado se dispone, según lo establecido en la orden de salida, con los productos requeridos, verificando la calidad de estos y utilizando la envoltura con la identificación demandada.
- 3.4 Los vehículos de transporte para servir el pedido se seleccionan, en función de la idoneidad del producto a transportar y la operatividad del medio seleccionado.
- 3.5 La disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados se controla en función de las previsiones de suministro y de las posibles demandas de los clientes, considerando el estado y fecha de caducidad.
- 3.6 Los productos vegetales servidos se registran documentalmente archivándolo de acuerdo con el sistema establecido.

4. Actualizar los inventarios de materias primas entrantes y productos elaborados para controlar stocks, según protocolos establecidos.

- 4.1 La mercancía almacenada se recuenta con la periodicidad establecida, según protocolos.
- 4.2 La información relacionada con la cuantía y características de los stocks se transmite, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento.
- 4.3 Las nuevas materias primas y auxiliares se incorporan al inventario de productos en el soporte establecido.
- 4.4 Los documentos del almacén se mantienen actualizados (documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos), de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.

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 **UC2569_2: Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación y mantenimiento de equipos de almacenamiento de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

- Concepto y niveles de limpieza de almacenes hortofrutícolas: medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
- Tipos de limpieza de almacenes y cámaras frigoríficas: limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización, según normativa aplicable.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza de almacenes, cámaras y frigoríficos.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones; normativa aplicable.
- Instalaciones y maquinaria utilizadas en el almacenamiento de productos hortofrutícolas: distribución de espacios en el almacenamiento.
- Equipos utilizados en el almacenamiento; composición y funcionamiento.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos de almacenamiento: mantenimiento preventivo y correctivo.
- Puesta a punto de equipos.

2. Control de almacén de productos hortofrutícolas

- Control ambiental en los almacenes: temperatura, aireación, humedad, gases, atmósfera controlada.
- Revisión periódica "in situ": comprobaciones.
- Documentación interna: registros de entradas y salidas.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones, inventarios.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén: programas informáticos para el control de almacén, registro de transporte, movimientos y control de las materias.
- Manejo de equipos portátiles de transmisión de datos.
- Factores de conservación de frutas: respiración, maduración, etileno.
- Control de parámetros en la conservación de frutas y hortalizas en cámaras: temperatura, humedad, aireación, modificación de los gases.

3. Preparación de pedidos externos y expedición de productos hortofrutícolas

- Preparación de pedidos externos; características; documentación.
- Descarga de materias primas en el proceso de recepción.
- Manejo de máquinas y equipos en el proceso de recepción.
- Documentación de entrada y de salida y expedición.
- Composición y preparación de un pedido.

- Protección de las mercancías.
- Transporte externo de conservas vegetales: condiciones y medios de transporte.
- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías: criterios de clasificación, técnicas y medios de codificación.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos: métodos de descarga, carga.
- Sistemas de transporte y manipulación interna.
- Composición, funcionamiento y manejo de los equipos.
- Condiciones generales de conservación.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás; demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC2569_2: Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición

de otros productos vegetales”, 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 Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales, según la calidad requerida en el proyecto, para su grabación o emisión, cumpliendo las normativas relativas a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y de radiofrecuencia, aplicando estándares de calidad seguridad alimentaria y de envasado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Almacenar materias hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres).
2. Preparar los pedidos externos de clientes.
3. Actualizar los inventarios.

Condiciones adicionales:

- Se contará con la documentación requerida para el desarrollo de la SPE: Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Documentación de la expedición. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- 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>Rigor en el almacenaje de materias hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Mantenimiento de las instalaciones y equipos de almacenamiento al término o inicio de cada jornada.- Preparación de las máquinas, útiles y medios de transporte utilizados en el almacenamiento.- Depositado en el almacén de los vegetales hortofrutícolas.- Distribución de los productos vegetales en depósitos y cámaras.- Control de los depósitos y cámaras de almacenamiento.- Identificación de los límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales.- Registro documental y archivo de las materias primas vegetales y auxiliares.
<i>Precisión en la preparación de los pedidos externos de clientes.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Complimentación del documento de salida.- Selección de las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido.- Disposición del pedido solicitado.- Selección de los vehículos de transporte para servir el pedido.- Control de la disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados.- Registro documental de los productos vegetales servidos.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Exactitud en la actualización de los inventarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recuento de la mercancía almacenada.- Transmisión de la información relacionada con la cuantía y características de los stocks.- Incorporación al inventario de las nuevas materias primas y auxiliares de productos.- Mantenimiento actualizado de los documentos del almacén. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</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 almacenar los vegetales, mantiene las instalaciones y equipos de almacenamiento al término o inicio de cada jornada, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas, según lo establecido. Prepara las máquinas, útiles y medios de transporte utilizados en el almacenamiento, regulando los elementos operadores de los mismos. Deposita en el almacén los vegetales hortofrutícolas con los medios requeridos, de forma que no se deterioren. Distribuye los productos vegetales en depósitos y cámaras, considerando el volumen de almacenamiento disponible y características. Controla los depósitos y cámaras de almacenamiento, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Identifica los límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales, manteniéndolos controlados, según lo determinado en el proceso productivo. Registra documentalmente y archiva las materias primas vegetales y auxiliares, tanto a su entrada como salida del almacén.</i></p>
3	<p><i>Para almacenar los vegetales, mantiene las instalaciones y equipos de almacenamiento al término o inicio de cada jornada, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas, según lo establecido. Prepara las máquinas, útiles y medios de transporte utilizados en el almacenamiento, regulando los elementos operadores de los mismos. Deposita en el almacén los vegetales hortofrutícolas con los medios requeridos, de forma que no se deterioren. Distribuye los productos vegetales en depósitos y cámaras, considerando el volumen de almacenamiento disponible y características. Controla los depósitos y cámaras de almacenamiento, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Identifica los</i></p>

	<p><i>límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales, manteniéndolos controlados, según lo determinado en el proceso productivo. Registra documentalmente y archiva las materias primas vegetales y auxiliares, tanto a su entrada como salida del almacén, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para almacenar los vegetales, mantiene las instalaciones y equipos de almacenamiento al término o inicio de cada jornada, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas, según lo establecido. Prepara las máquinas, útiles y medios de transporte utilizados en el almacenamiento, regulando los elementos operadores de los mismos. Deposita en el almacén los vegetales hortofrutícolas con los medios requeridos, de forma que no se deterioren. Distribuye los productos vegetales en depósitos y cámaras, considerando el volumen de almacenamiento disponible y características. Controla los depósitos y cámaras de almacenamiento, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Identifica los límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales, manteniéndolos controlados, según lo determinado en el proceso productivo. Registra documentalmente y archiva las materias primas vegetales y auxiliares, tanto a su entrada como salida del almacén, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No almacena los vegetales.</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 preparar los pedidos externos de clientes, cumplimenta el documento de salida, conforme a las especificaciones de pedido. Selecciona las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido, verificando que cumplen con la calidad establecida. Dispone el pedido solicitado, según lo establecido en la orden de salida, con los productos requeridos, verificando la calidad de estos y utilizando la envoltura con la identificación demandada. Selecciona los vehículos de transporte para servir el pedido, en función de la idoneidad del producto a transportar y la operatividad del medio seleccionado. Controla la disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados en función de las previsiones de suministro y de las posibles demandas de los clientes, considerando el estado y fecha de caducidad. Registra documentalmente los productos vegetales servidos archivándolo de acuerdo con el sistema establecido.</i></p>
3	<p><i>Para preparar los pedidos externos de clientes, cumplimenta el documento de salida, conforme a las especificaciones de pedido. Selecciona las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido, verificando que cumplen con la calidad establecida. Dispone el pedido solicitado, según lo establecido en la orden de salida, con los productos requeridos, verificando la calidad de estos y utilizando la envoltura con la identificación demandada. Selecciona los vehículos de transporte para servir el pedido, en función de la idoneidad del producto a transportar y la operatividad del medio seleccionado. Controla la disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados en función de las previsiones de suministro y de las posibles demandas de los clientes, considerando el estado y fecha de caducidad. Registra</i></p>

	<p><i>documentalmente los productos vegetales servidos archivándolo de acuerdo con el sistema establecido, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para preparar los pedidos externos de clientes, cumplimenta el documento de salida, conforme a las especificaciones de pedido. Selecciona las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido, verificando que cumplen con la calidad establecida. Dispone el pedido solicitado, según lo establecido en la orden de salida, con los productos requeridos, verificando la calidad de estos y utilizando la envoltura con la identificación demandada. Selecciona los vehículos de transporte para servir el pedido, en función de la idoneidad del producto a transportar y la operatividad del medio seleccionado. Controla la disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados en función de las previsiones de suministro y de las posibles demandas de los clientes, considerando el estado y fecha de caducidad. Registra documentalmente los productos vegetales servidos archivándolo de acuerdo con el sistema establecido, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No prepara los pedidos externos de clientes.</i></p>

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

Escala C

4	<p><i>Para actualizar los inventarios, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad establecida, según protocolos. Transmite la información relacionada con la cuantía y características de los stocks, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento. Incorpora al inventario de las nuevas materias primas y auxiliares de productos en el soporte establecido. Mantiene actualizado los documentos del almacén, de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.</i></p>
3	<p><i>Para actualizar los inventarios, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad establecida, según protocolos. Transmite la información relacionada con la cuantía y características de los stocks, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento. Incorpora al inventario de las nuevas materias primas y auxiliares de productos en el soporte establecido. Mantiene actualizado los documentos del almacén, de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para actualizar los inventarios, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad establecida, según protocolos. Transmite la información relacionada con la cuantía y características de los stocks, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento. Incorpora al inventario de las nuevas materias primas y auxiliares de productos en el soporte establecido. Mantiene actualizado los documentos del almacén, de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No actualiza los inventarios.</i></p>

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

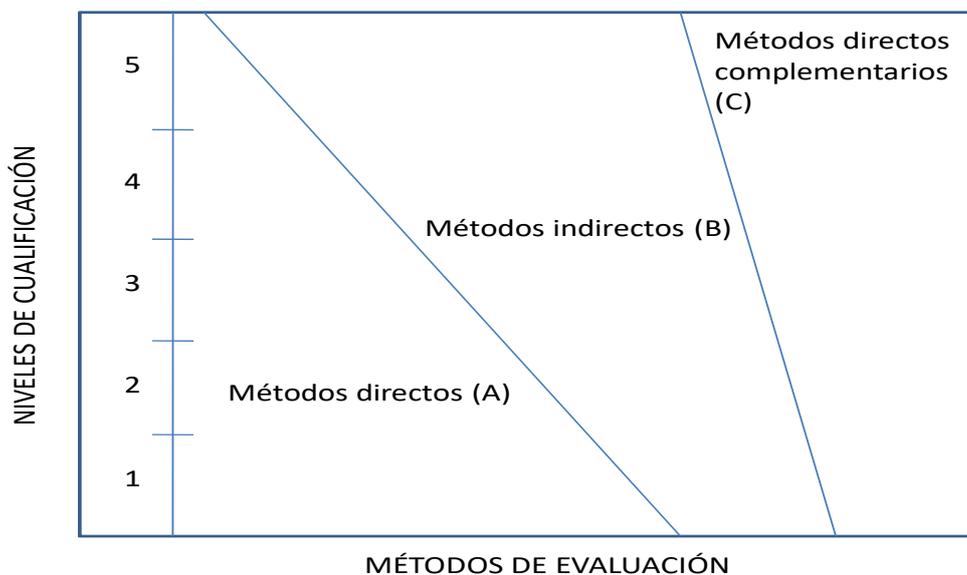
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en

cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de 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.

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

Incluir alguna deficiencia en las instalaciones, para que pueda ser detectada por la persona candidata.