



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados”

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

Código: INA_103_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 UC2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.

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 Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, 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. Controlar los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados

para su estabilización, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las instalaciones y equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor a conservas vegetales, zumos y platos cocinados, (autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración y otras) se mantienen limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas.
- 1.2 Los equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) se cargan con productos envasados en la forma y cuantía indicadas en la ficha técnica para asegurar que el flujo cubra las necesidades del proceso sin producir excedentes.
- 1.3 Los parámetros requeridos (tiempo, temperatura, homogeneidad del proceso, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, y otros), se controlan en los tratamientos finales de calor, actuando sobre los reguladores de pasteurizadores y esterilizadores.
- 1.4 La información sobre los tratamientos finales de calor se registra documentalmente, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto.

2. Efectuar los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados para su conservación, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria aplicable.

- 2.1 Las elaboraciones vegetales tratadas con calor se enfrían, en equipos de refrigeración, hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación, según el método establecido.
- 2.2 Las cámaras y túneles de frío se cargan con las conservas vegetales, zumos y platos cocinados, disponiéndolos en la forma y cuantía requeridos en las instrucciones de trabajo, controlando velocidad y optimizando el espacio.
- 2.3 Las condiciones de partida, en la aplicación de frío se reajustan, si procede, de forma que no se produzcan deterioros en el producto tratado.
- 2.4 Los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) aplicados a las de conservas elaboradas se controlan, representando la curva de congelación-penetración, asegurando que la aplicación del tratamiento sea homogénea.
- 2.5 La información registrada en el tratamiento por frío se archiva, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto final obtenido.

3. Controlar la calidad, mediante ensayos y pruebas, durante la aplicación de los tratamientos finales de frío y/o calor de las conservas vegetales para conseguir la calidad de proceso y el

producto final, según protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.

- 3.1 La muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación se toma con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio.
- 3.2 Los ensayos rápidos y elementales se efectúan, siguiendo el protocolo establecido, asegurando el calibrado del instrumental.
- 3.3 Las pruebas o ensayos "in situ", de comprobaciones y controles visuales y sensoriales, se efectúan a lo largo de la aplicación de tratamientos finales de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos.
- 3.4 Los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio se evalúan, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas.
- 3.5 Las propiedades organolépticas de los distintos productos se controlan, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos.
- 3.6 Las medidas correctoras se practican en caso de desviaciones y emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad.
- 3.7 Los ratios de rendimiento se comprueban, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo.
- 3.8 La información sobre los controles y pruebas calidad se registra documentalmente, en la forma y el soporte establecidos.

4. Controlar las operaciones de embalaje y etiquetado de conservas vegetales elaboradas para evitar cortes improductivos, cumpliendo con las especificaciones del proceso y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos específicos de embalaje y etiquetado de conservas vegetales se regulan de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- 4.2 Los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado (envases, cajas, etiquetas y otras) se revisan, comprobando su ubicación y verificando que cumplen los requerimientos establecidos de cada producto vegetal elaborado, disponiendo los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior.
- 4.3 Las conservas vegetales se embolsan o embandejan en su caso, vigilando periódicamente la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos.
- 4.4 El estado de los envases finales se revisa, controlando el cerrado y sellado, mediante visualización para confirmar que cumplen con lo establecido, procediendo a la separación, ante posibles envases defectuosos.

- 4.5 Las características del etiquetado se controlan, verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad y otros con el producto envasado.
- 4.6 Los materiales de desecho y productos vegetales terminados no conformes, se depositan en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable.
- 4.7 Los productos envasados se almacenan en las condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos por atmosfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos.
- 4.8 El stock de las conservas almacenadas se controla, contrastándolo con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.
- 4.9 Los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) se cumple en el proceso de envasado, embalaje y etiquetado de conservas vegetales, según lo determinado; atendiendo a la seguridad alimentaria para identificar y mantener controlados los peligros de contaminación.

5. Efectuar el embalaje final de las conservas vegetales en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

- 5.1 Los materiales y productos de embalaje se aprovisionan en la línea de embalado en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos para asegurar la continuidad del proceso.
- 5.2 El formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico se comprueba, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.
- 5.3 Los paquetes de productos de conservas vegetales se embalan, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.
- 5.4 Los lotes de conservas vegetales se cierran, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para el lote y expedición.
- 5.5 Los lotes de conservas vegetales embalados se paletizan, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.
- 5.6 Las cajas que contienen las conservas vegetales se rotulan, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.
- 5.7 Las etiquetas, rotulaciones y envoltura de zumos se comprueba, verificando que son las requeridas al tipo de producto.
- 5.8 Las desviaciones en el proceso de embalaje de conservas vegetales se corrigen, según lo establecido.
- 5.9 Los materiales de desecho de embalaje de las conservas vegetales que no cumplen las especificaciones, se trasladan en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.

5.10 Los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos a lo largo del proceso se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro, en el caso de materiales sobrantes se disponen para su utilización posterior, según lo requerido.

5.11 La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje de las conservas vegetales se registra documentalmente en la forma y el soporte establecidos.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Tratamientos finales de calor (pasteurización esterilización) y de frío industrial (congelación, ultracongelación) de zumos y conservas vegetales

- Tratamientos de conservación por calor en zumos y conservas vegetales: esterilización comercial.
- Procedimientos de pasteurización y esterilización.
- Equipos de esterilización.
- Esterilizadores a presión atmosférica.
- Esterilizadores a sobrepresión.
- Tipos de autoclaves.
- Otros tratamientos de esterilización: aislamiento térmico, fermentación o maduración, productos vegetales salados, salazones y productos fermentados, fermentación de encurtidos vegetales.
- Tratamientos de secado: métodos de deshidratación de alimentos.
- Liofilización.
- Parámetros de regulación en el tratamiento por calor: características, tiempos, temperatura, homogeneidad del proceso, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión.
- Tratamientos de conservación por frío: procedimientos de refrigeración y congelación.
- Cámaras de refrigeración.
- Túneles de congelación.
- Cámaras de conservación de congelados.
- Conservación en atmósfera controlada.
- Curvas de congelación-penetración.
- Ubicación de producto a tratar.
- Fallos más frecuentes en el proceso de tratamiento por frío.
- Equipos de tratamientos de conservación: unidades climáticas, funcionamiento, instrumental de control.
- Equipos de pasteurización: funcionamiento, instrumental de control y regulación.
- Esterilizadores: funcionamiento, instrumental de control y regulación.

- Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada: funcionamiento, instrumental de control y regulación, Congeladores: funcionamiento, instrumental de control y regulación.

2. Control de calidad de las conservas vegetales, ensayos y pruebas durante el proceso

- Toma de muestras en industria de conservas vegetales: técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- Instrumental de toma de muestras.
- Sistemas de identificación.
- Codificación y registro en el traslado de muestras.
- Marcaje y conservación de muestras.
- Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.
- Pruebas "in situ".

3. Control del embalaje de productos vegetales, frutas, zumos y platos preparados

- Proceso de embalaje de conservas vegetales: técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos: tipos y funcionamiento.
- Control del cerrado definitivo, precintado y etiquetado de las conservas vegetales embalados. Toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores.
- Criterios de aceptación.
- Técnicas de rotulado.
- Secuenciación de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje.
- Comprobaciones sobre el estado de los envases y de los materiales de embalaje.
- Formado de envases "in situ".
- El embalaje: función, materiales, normativa aplicable.
- Etiquetas: normativa aplicable, información, tipos, códigos.
- Técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos de embalaje.
- Funcionamiento. Preparación y manejo.
- Técnicas de rotulado.
- Cerradoras, selladoras. Equipos de preparación y formación de envases.
- Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras.
- Equipos portátiles de transmisión de datos.

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:

- Cumplir con las normas de correcta producción.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.

- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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 “UC2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados”, 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 conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, 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. Controlar los tratamientos finales de calor y frío.**
- 2. Controlar la calidad.**
- 3. Realizar el embalaje y etiquetado.**

Condiciones adicionales:

- Se contará con la información requerida para el desarrollo de la SPE: Especificaciones de productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Normativa aplicable de seguridad, riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y de envasado.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Exactitud en el control de la calidad</i>	<ul style="list-style-type: none">- Toma de la muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación.- Realización de los ensayos rápidos y elementales.- Realización de las pruebas o ensayos "in situ".- Evaluación de los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio.- Control de las propiedades organolépticas de los distintos productos.- Aplicación de las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones.- Comprobación de las ratios de rendimiento.- Registro documental de la información sobre los controles y pruebas calidad. <p>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala A.</p>
<i>Precisión en la realización de las operaciones del embalaje y etiquetado</i>	<ul style="list-style-type: none">- Revisión de los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado.- Embolsado de las conservas vegetales.- Revisión del estado de los envases finales y el etiquetado.- Almacenaje de los productos envasados.- Control del stock de las conservas almacenadas.- Cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

	<ul style="list-style-type: none">- Aprovisionamiento de los materiales y productos de embalaje en la línea de embalado.- Comprobación del formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico.- Embalado de los paquetes de productos de conservas vegetales.- Paletizado y rotulado los lotes de conservas vegetales embalados.- Corrección de las posibles desviaciones en el embalaje de conservas vegetales.- Traslado de los materiales de desecho de embalaje.- Contabilización de los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos.- Registro documental de la información de los resultados o las incidencias en el embalaje. <p>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala C.</p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25% en el tiempo establecido.</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<p>Para controlar la calidad, toma la muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio. Realiza los ensayos rápidos y elementales, siguiendo el protocolo establecido calibrando el instrumental. Realiza las pruebas o ensayos "in situ", de controles visuales y sensoriales, a lo largo del tratamiento final de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos. Evalúa los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas. Controla las propiedades organolépticas de los distintos productos, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad. Comprueba las ratios de rendimiento, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo. Registra documentalmente la información sobre los controles y pruebas calidad.</p>
3	<p>Para controlar la calidad, toma la muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio. Realiza los ensayos rápidos y</p>

	<p>elementales, siguiendo el protocolo establecido calibrando el instrumental. Realiza las pruebas o ensayos "in situ", de controles visuales y sensoriales, a lo largo del tratamiento final de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos. Evalúa los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas. Controla las propiedades organolépticas de los distintos productos, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad. Comprueba las ratios de rendimiento, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo. Registra documentalmente la información sobre los controles y pruebas calidad, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</p>
2	<p>Para controlar la calidad, toma la muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio. Realiza los ensayos rápidos y elementales, siguiendo el protocolo establecido calibrando el instrumental. Realiza las pruebas o ensayos "in situ", de controles visuales y sensoriales, a lo largo del tratamiento final de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos. Evalúa los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas. Controla las propiedades organolépticas de los distintos productos, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad. Comprueba las ratios de rendimiento, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo. Registra documentalmente la información sobre los controles y pruebas calidad, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</p>
1	<p>No controla la calidad.</p>

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

Escala B

4	<p>Para realizar el embalaje y etiquetado, revisa los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado, verificando que cumplen los requerimientos de cada producto vegetal elaborado. Embolsa las conservas vegetales, vigilando la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado, considerando los límites establecidos. Revisa el estado de los envases finales y el etiquetado, controlando el cerrado y sellado, verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad. Almacena los productos envasados en las condiciones requeridas a las características</p>
----------	--

de cada producto. Controla el stock de las conservas almacenadas, contrastándolo con los pedidos recibidos. Cumple los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) atendiendo a la seguridad alimentaria. Aprovechona los materiales y productos de embalaje en la línea de embalado. Comprueba el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, asegurando que cumple con los requerimientos establecidos. Embala los paquetes de productos de conservas vegetales, procediendo al forrado, precintado y etiquetado, según los establecido para el lote y expedición. Paletiza y rotula los lotes de conservas vegetales embalados, trasladándolos al lugar señalado y controlando que la leyenda sea la requerida para la identificación y control posterior. Corrige las posibles desviaciones en el embalaje de conservas vegetales. Traslada los materiales de desecho de embalaje, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos, modificando, las solicitudes de suministro, en el caso de materiales sobrantes. Registra documentalmente la información de los resultados o las incidencias en el embalaje.

3

Para realizar el embalaje y etiquetado, revisa los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado, verificando que cumplen los requerimientos de cada producto vegetal elaborado. Embolsa las conservas vegetales, vigilando la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado, considerando los límites establecidos. Revisa el estado de los envases finales y el etiquetado, controlando el cerrado y sellado y verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad. Almacena los productos envasados en las condiciones requeridas a las características de cada producto. Controla el stock de las conservas almacenadas, contrastándolo con los pedidos recibidos. Cumple los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) atendiendo a la seguridad alimentaria. Aprovechona los materiales y productos de embalaje en la línea de embalado. Comprueba el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, asegurando que cumple con los requerimientos establecidos. Embala los paquetes de productos de conservas vegetales, procediendo al forrado, precintado y etiquetado, según los establecido para el lote y expedición. Paletiza y rotula los lotes de conservas vegetales embalados, trasladándolos al lugar señalado y controlando que la leyenda sea la requerida para la identificación y control posterior. Corrige las desviaciones en el embalaje de conservas vegetales. Traslada los materiales de desecho de embalaje, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos, modificando, las solicitudes de suministro, en el caso de materiales sobrantes. Registra documentalmente la información de los resultados o las incidencias en el embalaje, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.

2

Para realizar el embalaje y etiquetado, revisa los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado, verificando que cumplen los requerimientos de cada producto vegetal elaborado. Embolsa las conservas vegetales, vigilando la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado, considerando los límites establecidos. Revisa el estado de los envases finales y el etiquetado, controlando el cerrado y sellado y verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad. Almacena los productos envasados en las condiciones requeridas a las características

1	<p>de cada producto. Controla el stock de las conservas almacenadas, contrastándolo con los pedidos recibidos. Cumple los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) atendiendo a la seguridad alimentaria. Aprovechona los materiales y productos de embalaje en la línea de embalado. Comprueba el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, asegurando que cumple con los requerimientos establecidos. Embala los paquetes de productos de conservas vegetales, procediendo al forrado, precintado y etiquetado, según los establecido para el lote y expedición. Paletiza y rotula los lotes de conservas vegetales embalados, trasladándolos al lugar señalado y controlando que la leyenda sea la requerida para la identificación y control posterior. Corrige las desviaciones en el embalaje de conservas vegetales. Traslada los materiales de desecho de embalaje, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos, modificando, las solicitudes de suministro, en el caso de materiales sobrantes. Registra documentalmente la información de los resultados o las incidencias en el embalaje, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</p> <p>No realiza el embalaje y etiquetado.</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.

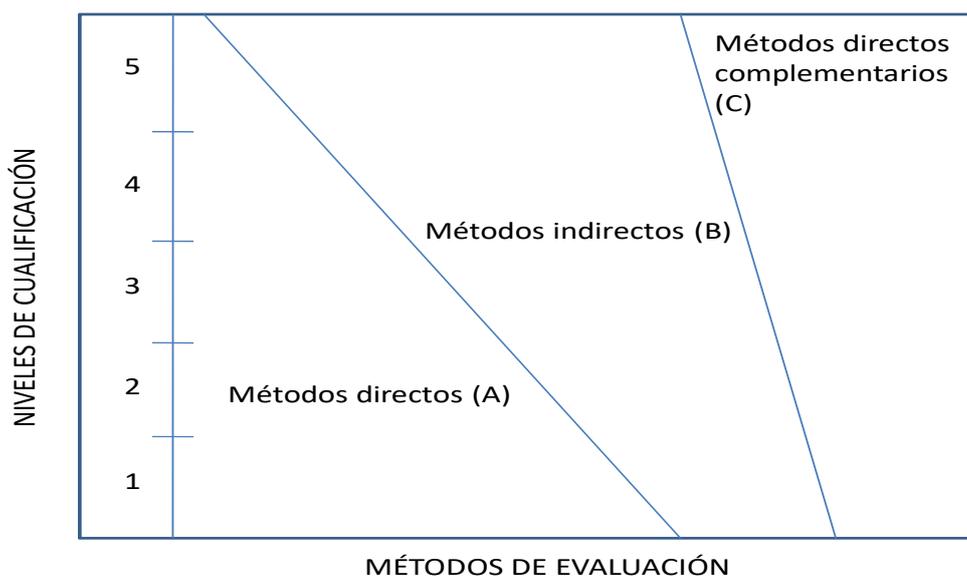
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, 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) N2

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:

Para demostrar la competencia de revisión de productos finales, incluir productos envasados con fallos, bien en el etiquetado o con cierres anómalos para ver si la persona candidata los detecta.