



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CORTE Y CATA DE
JAMÓN Y PALETA CURADOS**

Código: HOT818_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 UC2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados.

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 Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados, 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. Desarrollar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo para corte y loncheado de jamón y paleta curados, preparándolas

de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, así como requisitos en su caso de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

- 1.1 La recepción de la mercancía se efectúa, comprobando el cumplimiento de seguridad y calidad alimentaria, tipos de jamón, D.O.P., I.G.P., E.T.G., curación, entre otros, para que la actividad de corte quede asegurada según servicio contratado.
- 1.2 Los jamones y paletas se ordenan, teniendo en cuenta, curación, tamaño, de pata derecha o izquierda, entre otros, para que la actividad de corte posterior quede garantizada según los requerimientos de la entidad o empresa organizadora.
- 1.3 La distribución del espacio se comprueba, teniendo en cuenta los requerimientos de la entidad o empresa organizadora, con el fin de que durante el proceso de loncheado, la imagen y seguridad queden controladas.
- 1.4 Las mesas de corte se preparan, teniendo en cuenta parámetros de calidad, imagen y seguridad como: - Vestido con mantelería específica. - Colocación de herramientas y utillaje. - Ubicación de la pieza. - Ubicación de clientes.
- 1.5 Las herramientas, como cuchillos, chaira, pinzas, soporte, paños de limpieza, recipientes de recogida de desperdicios, entre otros, se comprueban, situándolas en posición estratégica de fácil acceso para que los estándares de calidad del proceso queden garantizados.
- 1.6 La vajilla susceptible de uso durante la actividad, como platos, fuentes, soportes, entre otros, se comprueban, adecuándolos al servicio, para que el corte de jamón y paleta curados quede emplatado según tipología del mismo.

2. Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, ejecutándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 2.1 El envoltorio del jamón o paleta como papel, mallas, entre otros, se retira, dejando marchamo de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, para que la identificación de la misma quede expuesta.
- 2.2 El jamón y paleta curados se selecciona, haciendo una inspección ocular descartando aquellas con hendiduras o malformaciones.
- 2.3 El estado de curación del jamón y paleta curados se comprueba, presionándolo con los pulgares de las manos en zonas de la pieza, como maza o babilla, para que la selección y estado queden determinados.
- 2.4 La inspección olfativa del jamón y paleta curados se efectúa, introduciendo la cala en zonas como la unión del hueso de cadera con

- fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera, para que las anomalías, puntos de maduración, entre otros queden comprobados.
- 2.5 La posición del jamón y paleta curados se determina, fijándola en el cepo o jamonero en función del tipo de servicio, para que la visión, el corte y la imagen queden expuestos.
 - 2.6 La limpieza o pulido de la pieza se inicia, teniendo en cuenta: - La tipología de servicio, como a la carta, eventos, servicio de buffet, entre otros. - El corte por debajo del tendón de Aquiles, en ángulo de 45° hasta llegar a tocar la tibia y peroné. - La retirada de la corteza, e impurezas, de forma que, durante la degustación, los sabores desagradables queden descartados.
 - 2.7 La pieza se exhibe, disponiéndola según el tipo de servicio a prestar hasta el momento de corte, de forma que la figura, calidad, imagen de empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, queden mostradas.

3. Desarrollar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

- 3.1 La apertura de la pieza se determina, puliéndola en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros, con el fin de que las cualidades organolépticas para el disfrute queden aseguradas.
- 3.2 El loncheado de la pieza se inicia, teniendo en cuenta que la cuadratura quede mostrada para garantizar su disposición en la vajilla y equilibrio visual.
- 3.3 El loncheado de la pieza se continua de forma lineal, salvando los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, a través de cortes específicos para asegurar que los mismos queden uniformes.
- 3.4 La tipología de las lonchas, se determina, disponiéndolas en función de ubicación como maza, codillo, punta y babilla, con el fin de diferenciar sabores entre ellas.
- 3.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.
- 3.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

4. Desarrollar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G. y teniendo en cuenta los estándares de

calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

- 4.1 La limpieza y pulido de la pieza se inicia, siguiendo procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar el rendimiento, imagen y calidad del loncheado a máquina.
- 4.2 El deshuesado de la pieza se inicia teniendo en cuenta: - La retirada con ayuda de cuchillo deshuesador, del hueso de cadera. - La retirada del fémur, con ayuda de la gubia. - La separación de los músculos de la tibia y peroné, entre otros, con atención de no hacer incisiones en los mismos.
- 4.3 La máquina cortadora se revisa, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro, para que el corte se ejecute cumpliendo requisitos fijados por la empresa.
- 4.4 La ubicación de la pieza a cortar se determina, disponiéndola en la máquina, con el fin de que las lonchas queden obtenidas según tipología de servicio.
- 4.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.
- 4.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

5. Finalizar las actividades de corte de jamón y paleta curados, desarrollando actividades de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, con el fin de cumplir los criterios del A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

- 5.1 La recogida de restos de jamón y paleta curados, impurezas, desperdicios, entre otros, se inicia, introduciéndolos en bolsas o recipientes aptos para consumo humano, etiquetando o eliminado en su caso, con el fin de que la trazabilidad del producto quede garantizada.
- 5.2 Las herramientas y utillaje se limpian, utilizando productos específicos de desinfección para garantizar la seguridad en procesos posteriores de cortes de jamón.
- 5.3 El puesto de trabajo se desmonta, eliminando cualquier elemento utilizado en el servicio de corte, desperdicios, herramientas y utillaje, jamón y paleta no cortado, lonchas para conservar, entre otros, para que el proceso quede finalizado según estándares de calidad y seguridad.

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 **UC2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Jamón y paleta curados

- Tipos de jamón: blancos e ibéricos. Razas. Características fisiológicas del animal. Alimentación. Características morfológicas de jamones y paletas. Proceso de curación. Presentación: envoltorio, marchamo. Factores e indicadores de calidad. Sellos de calidad: Denominación de Origen (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.). Conservación: temperatura, humedad relativa.

2. Espacios de trabajo de corte y loncheado de jamón y paleta curados

- Espacios de recepción y almacenamiento de jamones y paletas curados en establecimientos de hostelería y restauración: ventilación, iluminación, servicios higiénicos, temperatura, humedad relativa. Protocolos de ubicación en espacios de corte y loncheado. Recepción y almacenamiento de jamones y paletas: procesos de control de temperatura, pieza entera, envoltorio, sello de calidad. Herramientas y utillaje. Características del espacio de corte y loncheado: protocolos según tipo de servicio (buffet, carta, degustación), mobiliario. Uniformidad.

3. Corte y loncheado de jamón y paleta curados

- Partes del jamón y paleta. Limpieza y pulido. Loncheado. Emplatado. Rendimiento. Deshuese. Conservación y consumo. Temperaturas. Envasado. Trazabilidad.

4. Conservación y prevención de riesgos higiénico-alimentarios

- Criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Planes generales de higiene: plan de limpieza y desinfección, plan de control de proveedores y trazabilidad. Plan de gestión de residuos.

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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

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 “UC2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados”, 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 desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados, 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. Realizar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo y fin de las actividades.**

2. Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo.

3. Realizar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Exactitud en el desarrollo de actividades de puesta a punto del lugar de trabajo y fin de las actividades.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de la mercancía con seguridad.- Clasificación de los jamones y paletas, según curación, tamaño, pata derecha o izquierda.- Preparación de las mesas de corte, vestimenta, colocación herramientas, ubicación de la pieza y del cliente.- Comprobación de las herramientas y vajillas.- Recogida de restos, introduciéndolo en recipientes, etiquetándolo, o eliminando.- Limpieza de herramientas y utillaje.- Desmontaje del puesto de trabajo.

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p> <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Destreza en el desarrollo de actividades de preparación y corte de piezas de jamón y paleta curados a cuchillo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Selección del jamón o paleta, comprobando su estado de curación.- Realización de la inspección olfativa.- Determinación de la colocación del jamón en el jamonero.- Realización de la limpieza y pulido de la pieza,- Exhibición de la pieza.- Decisión de la apertura de la pieza según el servicio, imagen, consumo.- Iniciación del loncheado.- Determinación de la tipología de las lonchas.- Montaje de las lonchas según servicio (buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, etc.).- Efectuar la conservación de las lonchas no consumidas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en la realización de actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Iniciación de la limpieza y pulido de la pieza.- Iniciación del deshuesado.- Revisión de la máquina cortadora- Determinación de la ubicación de la pieza para el corte.- Montaje de las lonchas.- Efectuar la conservación de las lonchas no consumidas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	
<p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i></p>	

Escala A

4 

	<p><i>Para realizar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo y fin de las actividades, recepciona la mercancía con seguridad. Clasifica los jamones y paletas, según curación, tamaño, pata derecha o izquierda. Prepara las mesas de corte, vestimenta, colocación herramientas, ubicación de la pieza y del cliente. Comprueba las herramientas y vajillas. Recoge restos, introduciéndolo en recipientes, etiquetándolo, o eliminando. Limpia las herramientas y utillaje. Desmonta el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><i>Para realizar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo y fin de las actividades, recepciona la mercancía con seguridad. Clasifica los jamones y paletas, según curación, tamaño, pata derecha o izquierda. Prepara las mesas de corte, vestimenta, colocación herramientas, ubicación de la pieza y del cliente. Comprueba las herramientas y vajillas. Recoge restos, introduciéndolo en recipientes, etiquetándolo, o eliminando. Limpia las herramientas y utillaje. Desmonta el puesto de trabajo, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i></p>
2	<p><i>Para realizar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo y fin de las actividades, recepciona la mercancía con seguridad. Clasifica los jamones y paletas, según curación, tamaño, pata derecha o izquierda. Prepara las mesas de corte, vestimenta, colocación herramientas, ubicación de la pieza y del cliente. Comprueba las herramientas y vajillas. Recoge restos, introduciéndolo en recipientes, etiquetándolo, o eliminando. Limpia las herramientas y utillaje. Desmonta el puesto de trabajo, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No realiza actividades de puesta a punto del lugar de trabajo ni finaliza las actividades</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 desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, selecciona el jamón o paleta, comprobando su estado de curación. Realiza la inspección olfativa. Determina la colocación del jamón en el jamonero. Realiza la limpieza y pulido de la pieza, Exhibe la pieza. Decide la apertura de la pieza según el servicio, imagen, consumo. Inicia el loncheado. Determina la tipología de las lonchas. Monta las lonchas según servicio (buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, etc.). Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas.</i></p>
3	<p><i>Para desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, selecciona el jamón o paleta, comprobando su estado de curación. Realiza la inspección olfativa. Determina la colocación del jamón en el jamonero. Realiza la limpieza y pulido de la pieza, Exhibe la pieza. Decide la apertura de la pieza según el servicio, imagen, consumo. Inicia el loncheado. Determina la tipología de las lonchas. Monta las lonchas según servicio (buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, etc.). Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i></p>
2	

	<i>Para desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, selecciona el jamón o paleta, comprobando su estado de curación. Realiza la inspección olfativa. Determina la colocación del jamón en el jamonero. Realiza la limpieza y pulido de la pieza, Exhibe la pieza. Decide la apertura de la pieza según el servicio, imagen, consumo. Inicia el loncheado. Determina la tipología de las lonchas. Monta las lonchas según servicio (buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, etc.). Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No desarrolla actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo</i>

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

Escala C

4	<i>Para realizar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, inicia la limpieza y pulido de la pieza. Inicia el deshuesado. Revisa la máquina cortadora Determina la ubicación de la pieza para el corte. Monta las lonchas. Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas.</i>
3	<i>Para realizar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, inicia la limpieza y pulido de la pieza. Inicia el deshuesado. Revisa la máquina cortadora Determina la ubicación de la pieza para el corte. Monta las lonchas. Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.</i>
2	<i>Para realizar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, inicia la limpieza y pulido de la pieza. Inicia el deshuesado. Revisa la máquina cortadora Determina la ubicación de la pieza para el corte. Monta las lonchas. Efectúa la conservación de las lonchas no consumidas, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados.</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.

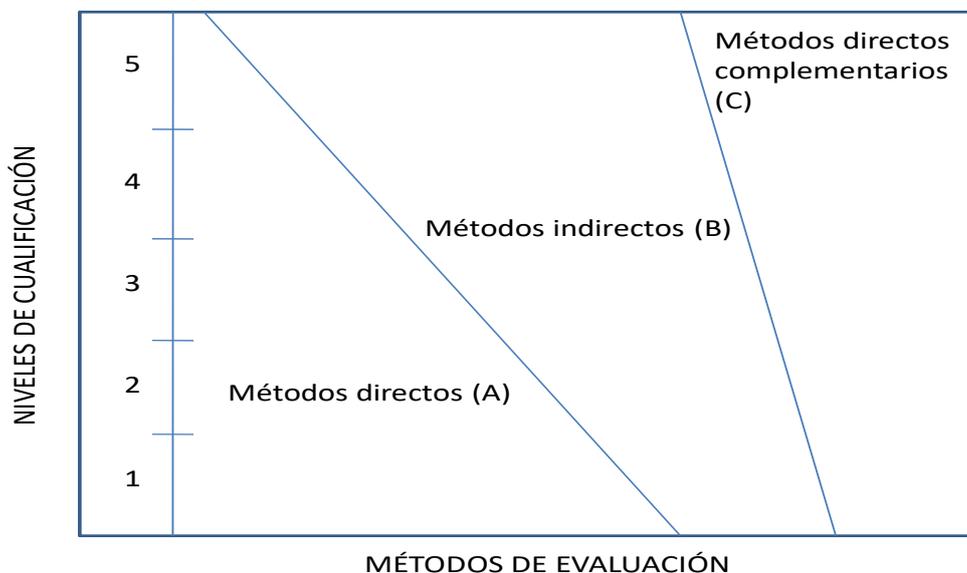
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de

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

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

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

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

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

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