



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Código: INA013_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 UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

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 el control del proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, 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 trabajo del proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, para evitar contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 La información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega se obtiene, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.
- 1.2 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.
- 1.3 El área de limpieza de las zonas de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, se acota en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 1.4 Las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos, corrigiéndolas a continuación.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en el trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega (bombas de trasiego y mangueras alimentarias entre otros), se seleccionan y preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.

2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en los procesos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, para evitar que no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambientales y de seguridad alimentaria.

- 2.1 El funcionamiento de los equipos y medios auxiliares de: trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega se comprueban, detectando posibles anomalías, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
- 2.3 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, se sustituyen en los equipos utilizados en los procesos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega (bombas de trasiego y



- mangueras alimentarias, entre otros), de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.4 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones del proceso productivo.

3. Controlar las operaciones de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva, asegurando la composición de lotes y su llenado.

- 3.1 El estado de las instalaciones de trasiego y almacenamiento se revisa antes de la puesta en marcha, detectando posibles anomalías.
- 3.2 La limpieza de los depósitos a utilizar para la constitución del lote, se comprueba antes de comenzar su llenado, subsanando cualquier posible anomalía.
- 3.3 Las características de los depósitos (material, disposición de elementos para su llenado, provisión de cierres que garanticen su estanqueidad) se comprueban, verificando que cumplen con lo requerido en el proceso productivo, antes del inicio del trasiego y almacenamiento.
- 3.4 Las instalaciones de la bodega, se revisan, comprobando que el recinto sea cerrado y techado, que el pavimento esté limpio y verificando la iluminación, temperatura, humedad relativa, aireación y barreras antivectores de contaminación, acorde con la normativa aplicable de higiene y seguridad alimentaria.
- 3.5 Los aceites procedentes de los distintos depósitos de composición, se almacenan utilizando los equipos de trasiego, según especificaciones técnica del proceso productivo, respecto a composición del lote.
- 3.6 Los aceites provenientes de fábrica, se distribuyen en los depósitos, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y a los criterios establecidos para alcanzar un aprovechamiento de los depósitos disponibles, asegurando su conservación e identificación.
- 3.7 Los aceites se mezclan y homogenizan para obtener el aceite tipo, según especificaciones del proceso productivo.
- 3.8 El estado y la caducidad de los aceites almacenados se comprueba, controlando el tiempo de almacenamiento con la periodicidad requerida, de acuerdo con cada tipo, para eliminar enranciamientos.

4. Verificar la calidad del aceite de oliva almacenado en bodega en el proceso de llenado, aplicando medidas correctoras ante posibles desviaciones.

- 4.1 Las muestras de los aceites se toman después del almacenamiento en el lugar, en forma y cuantía requeridas, identificándolas y garantizando su inalterabilidad hasta su recepción en el laboratorio.
- 4.2 El instrumental requerido en las pruebas de ensayos rápidos y elementales, se calibra siguiendo el protocolo establecido.
- 4.3 La calidad se comprueba, interpretando los resultados de las pruebas practicadas, comprobando que las características de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas en el proceso productivo.



- 4.4 Las posibles anomalías en el proceso productivo se detectan con la interpretación de resultados de las pruebas efectuadas, aplicando las medidas correctoras establecidas en el manual de calidad, emitiéndose el informe requerido.
- 4.5 Los resultados obtenidos en los controles y pruebas de calidad, efectuadas en el almacenamiento, se registran de acuerdo con el sistema y soporte requeridos.

5. Realizar la cata del aceite de oliva, comprobando su calidad organoléptica y su adecuación a la especificación técnica del producto requerido.

- 5.1. Las muestras de aceite se toman para efectuar pruebas sencillas, comprobando que no se produce ningún tipo de contaminación en este proceso de trasiego y almacenamiento.
- 5.2. Los utensilios requeridos en la cata se seleccionan, disponiendo al menos de una copa de cata normalizada limpia y exenta de olores, así como de un vidrio de reloj.
- 5.3. El análisis organoléptico se realiza, calentando previamente la copa, percibiendo y diferenciando los distintos aromas y sabores.
- 5.4. Los resultados del análisis organoléptico se registran en la hoja de perfil de cata, comprobando si cumple con la especificación requerida.

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 UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega. Estos conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. Organización del puesto de trabajo en los procesos de trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

- Concepto y niveles de limpieza de instalaciones en el trasiego y almacenamiento de aceites de oliva:
 - Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
- Tipos de limpieza:
 - Limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. - - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza:
 - Propiedades, utilidad, incompatibilidades.
 - Sistemas y equipos de limpieza.
 - Sistema CIP.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.



2. Mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procedimientos de trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

- Maquinaria y equipos genéricos en los procedimientos de: trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.
 - Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.
- Regulación, control y seguridad.
- Anomalías más frecuentes en el trasiego y el almacenamiento.
 - Dependencia y relación con las instalaciones auxiliares.
- Mantenimiento de máquinas en los procedimientos de trasiego y almacenamiento de aceites de oliva:
 - Mantenimiento preventivo y correctivo.
 - Procedimientos y técnicas aplicables.
- Operaciones de montaje y desmontaje.
 - Lubricación y limpieza; regulación, ajuste y programación.
 - Equipos y maquinaria básica utilizada en los procedimientos de: trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.
 - Operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel.
- Operaciones básicas de mantenimiento de equipos de máquinas y equipos en los procedimientos de:
 - Trásiego y almacenamiento de aceites de oliva.
- Puesta a punto:
 - Engrases, comprobaciones, sustitución de piezas.
- Arranque y parada.
 - Detección de anomalías.
 - Partes e informes de mantenimiento.

3. Operaciones de trasiego y almacenamiento, asegurando la composición de lotes de aceite de oliva y su llenado.

- Equipos de trasiego de aceite de oliva.
 - Bombas de trasiego. Tipos y características.
 - Mangueras alimentarias. Tipos y características.
 - Filtros. Tipos y características.
- Composición de lotes de aceites de oliva.
 - Clasificación de aceites por calidades.
 - Clasificación de aceites por depósitos.
- Composición de lote según la especificación requerida.
 - Almacenamiento y conservación de aceites de oliva.
- Técnicas y medios de codificación utilizados en el almacenamiento de aceites de oliva.
 - Identificación de los aceites almacenados.
- Clasificación de los aceites de oliva.
 - Documentación y registros en bodega.
 - Métodos de trasiego de los aceites de oliva.
 - Instalaciones de trasiego.
- Itinerarios internos en el almacén de aceites de oliva.
- Sistemas de transporte y manipulación interna de aceites de oliva.
- Composición, funcionamiento y manejo de los equipos de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva.
 - Ubicación de los aceites almacenados.



- Características de los depósitos.
 - Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares.
 - Ubicación de depósitos.
 - Diseño.
- Incompatibilidades.
- Óptimo aprovechamiento de los depósitos en el almacenamiento.
 - Identificación de los distintos tipos y calidades de aceites almacenados.
 - Condiciones generales de conservación de los aceites.
- Control de parámetros del almacén:
 - Temperatura y humedad.
- La oxidación del aceite de oliva y otros defectos.
 - Factores.
 - Medidas preventivas.
 - Características de acondicionamiento de la bodega.
- Características de una bodega.
 - Iluminación.
 - Temperatura.
- Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas.
 - Condiciones higiénico-sanitarias.

4. Verificación de la calidad del aceite de oliva almacenado en bodega durante el proceso de llenado.

- Determinación de la calidad de aceites de oliva.
- Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
 - Criterios de calidad.
- Toma de muestras y preparación de la muestra para su análisis.
 - Instrumental de toma de muestras, sondas.
- Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
- Fundamentos y metodología de los controles básicos (acidez, índice de peróxidos, absorbancia en UV, ceras, humedad y materias volátiles e impurezas).
- Manuales de utilización de equipos y protocolos de los ensayos sencillos.

5. Cata del aceite de oliva para comprobaciones organolépticas y su adaptación a la especificación técnica del producto requerido.

- Análisis sensorial de aceites de oliva virgen.
 - Características.
- Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
 - Composición química del aceite de oliva.
- Análisis sensorial. Valoración organoléptica.
 - Procesos y características organolépticas.
- Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.
 - Evolución del concepto de calidad.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
 - Valoración del estado de conservación de los productos.
 - Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
 - Evolución de los aceites de oliva en el tiempo.
- Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
- Valoración de la relación calidad/precio.



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.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

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 UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, 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 el trasiego y almacenamiento de aceite de oliva y comprobación de la calidad del aceite almacenado correspondiente a dos



lotes, uno de ellos con los parámetros de calidad no conformes con la norma. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Trasegar, el aceite de oliva a la bodega, almacenándolo posteriormente.
2. Comprobar la calidad del aceite de oliva almacenado.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Rigor en el trasego del aceite de oliva a la bodega, y su posterior almacenamiento.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación del estado higiénico de los depósitos, equipos e instalaciones de aceite de oliva, subsanando posibles anomalías.- Control de los parámetros y características de la bodega,- Regulación de los equipos de trasego.- Control de operaciones de: distribución, mezcla y homogenización de los aceites.- Aplicación de medidas correctoras ante posibles desviaciones.- Registro de la información del proceso de trasego y almacenamiento. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>



<p><i>Eficacia en la comprobación de la calidad del aceite de oliva almacenado.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Toma de muestras del aceite de oliva.- Calibración del instrumental de ensayos en el aceite de oliva.- Determinación de los ensayos de aceite de oliva requeridos.- Control de la calidad del aceite de oliva, interpretando los resultados obtenidos en los ensayos.- Cata del aceite, para apreciaciones organolépticas.- Determinación del tiempo de almacenado del aceite..- Registro de los ensayos y resultados obtenidos del aceite de oliva. <p>Aplicación de medidas correctoras en caso de posibles desviaciones.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria en la industria del aceite.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa alimentaria de carácter general.- Cumplimiento de la normativa específica en la obtención de productos de aceite de oliva. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de normativa de higiene y seguridad en el trabajo de carácter general.- Cumplimiento de la normativa específica de higiene y seguridad en el trabajo en el sector de la obtención de aceite de oliva. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



Escala A

5	<p><i>Se comprueba inicialmente el estado de limpieza de los depósitos, equipos e instalaciones, controlando parámetros de la bodega, así como el acondicionamiento de aireación e iluminación para su ajuste a lo requerido. Se regulan los equipos de trasiego, controlando la distribución y mezclado del aceite para garantizar las características del lote, aplicando medidas correctoras en caso de posibles desviaciones detectadas. Se registra la información generada en el proceso de trasiego y almacenado de aceite de oliva y se mantienen en primer nivel los equipos utilizados.</i></p>
4	<p>Se comprueba inicialmente el estado de limpieza de los depósitos, equipos e instalaciones, controlando parámetros de la bodega, así como el acondicionamiento de aireación e iluminación para su ajuste a lo requerido. Se regulan los equipos de trasiego, controlando la distribución y mezclado del aceite para garantizar las características del lote, aplicando medidas correctoras en caso de posibles desviaciones detectadas. Se registra la información generada en el proceso de trasiego y almacenado de aceite de oliva y se mantienen, con pequeños fallos, en primer nivel los equipos utilizados.</p>
3	<p><i>Se comprueba inicialmente el estado de limpieza de los equipos e instalaciones, controlando parámetros de la bodega para su ajuste a lo requerido, así como el acondicionamiento de aireación e iluminación para su ajuste a lo requerido. Se regulan los equipos controlando la distribución y mezclado del aceite para garantizar las características del lote, aplicando, con fallos, medidas correctoras en caso de desviaciones detectadas. Se registra la información generada en el proceso de trasiego y almacenado de aceite de oliva y se mantienen, con fallos, en primer nivel los equipos utilizados.</i></p>
2	<p><i>Se comprueba inicialmente el estado de limpieza de los equipos e instalaciones, controlando parámetros de la bodega, descuidando el acondicionamiento de aireación e iluminación para su ajuste a lo requerido. Se regulan los equipos controlando la distribución y mezclado del aceite para garantizar las características del lote, aplicando, con fallos, medidas correctoras en caso de desviaciones detectadas. Se registra la información generada en el proceso de trasiego y almacenado de aceite de oliva y se mantienen, con fallos, en primer nivel los equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba inicialmente el estado de limpieza de los equipos e instalaciones, sin controlar la temperatura y humedad relativa de la bodega, descuidando el acondicionamiento de aireación e iluminación para su ajuste a lo requerido. No se regulan los equipos y no se controlan ni la distribución, mezclado y distribución del aceite para garantizar las características del lote, sin aplicar medidas correctoras en caso de desviaciones detectadas. No se registra la información generada en el proceso de trasiego y no se mantienen en primer nivel los equipos utilizados.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala B

5	<p>Se toman muestras de los aceites de oliva, identificándolas según lo requerido en el control de calidad, se calibran los equipos y materiales requeridos en los ensayos, efectuando las pruebas físico-químicas y organolépticas, requeridas para determinar la calidad del aceite, según protocolos establecidos. Se controla la calidad del aceite, interpretando los resultados obtenidos y comparando con las especificaciones normativas y criterios de calidad. Se determina el tiempo de almacenado en función de los resultados obtenidos. Se aplican medidas correctoras en caso de posibles desviaciones de los parámetros de calidad, registrando la información derivada de los ensayos.</p>
4	<p>Se toman muestras de los aceites de oliva identificándolas, según lo requerido en el control de calidad, se calibran los equipos y materiales requeridos en los ensayos, efectuando las pruebas físico-químicas y organolépticas, requeridas para determinar la calidad del aceite, según protocolos establecidos. Se controla la calidad del aceite, interpretando los resultados obtenidos y comparando con las especificaciones normativas y criterios de calidad. Se determina el tiempo de almacenado en función de los resultados obtenidos. Se aplican medidas correctoras en caso de posibles desviaciones de los parámetros de calidad, registrando con fallos la información derivada de los ensayos.</p>
3	<p>Se toman muestras de los aceites de oliva identificándolas según lo requerido en el control de calidad, se calibran los equipos y materiales requeridos en los ensayos, efectuando las pruebas físico-químicas y organolépticas, requeridas para determinar la calidad del aceite, según protocolos establecidos. Se controla la calidad del aceite, interpretando los resultados obtenidos y comparando con las especificaciones normativas y criterios de calidad. Se determina el tiempo de almacenado en función de los resultados obtenidos. Se aplican con fallos, medidas correctoras en caso de posibles desviaciones de los parámetros de calidad, registrando con fallos la información derivada de los ensayos.</p>
2	<p>Se toman muestras de los aceites de oliva sin identificarlas según lo requerido en el control de calidad, se calibran los equipos y materiales requeridos en los ensayos, efectuando las pruebas físico-químicas y organolépticas, requeridas para determinar la calidad del aceite, según protocolos establecidos. Se controla la calidad del aceite, interpretando los resultados obtenidos y comparando con las especificaciones normativas y criterios de calidad. Se determina el tiempo de almacenado en función de los resultados obtenidos. Se aplican con fallos, medidas correctoras en caso de posibles desviaciones de los parámetros de calidad, registrando con fallos significativos la información derivada de los ensayos.</p>
1	<p>Se toman muestras de los aceites de oliva sin identificarlas, no se calibran los equipos y materiales requeridos en los ensayos, no efectúa las pruebas físico-químicas y organolépticas requeridas para determinar la calidad del aceite, según protocolos establecidos. No se controla la calidad del aceite, sin interpretar los resultados obtenidos y sin comparar con las especificaciones normativas y criterios de calidad. No se determina el tiempo de almacenado en función de los resultados obtenidos, ni se aplican medidas correctoras en caso de posibles desviaciones de los parámetros de calidad, no registrando la información derivada de los ensayos.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



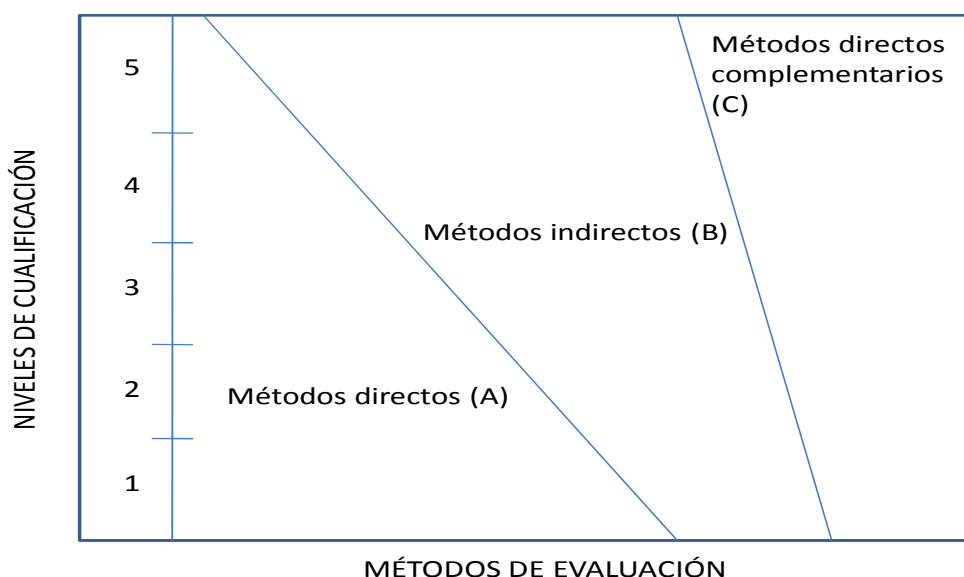
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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 no formal y no tenga experiencia en el control del proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega, 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/a 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 manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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



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

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda utilizar al menos dos tipos distintos de aceites en los trasiegos, de diferentes tipologías (oliva virgen y orujo refinado, por ejemplo).
 - Se recomienda hacer simulación de las operaciones de trasiego, tanto de depósito a depósito como de depósito a cuba y viceversa.