



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES.

Código: INA014_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 UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.

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 despiece de la canal y el acondicionamiento de la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial, 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 y los equipos y herramientas para el despiece de las canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria

- 1.1 Las operaciones de despiece y acondicionamiento de las canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo y las fichas técnicas de producción.
- 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueba, verificando el funcionamiento, así como su limpieza de acuerdo con los manuales y fichas correspondientes, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria se mantengan, de acuerdo con los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, según condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, cumpliendo los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- 1.4 La vestimenta y equipamiento reglamentario se utiliza conservándolo limpio y en estado de uso, renovándolo con la periodicidad establecida.
- 1.5 El estado de limpieza o aseo personal requerido se mantiene, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.
- 1.6 Los elementos deteriorados o defectuosos se detectan y se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes requeridos.
- 1.7 Los programas de limpieza y desinfección, y de control de plagas y buenas prácticas de manipulación y despiece de canales y piezas se aplican o controlan, cumpliendo la normativa aplicable.

2. Despiezar canales obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, según manual de procedimiento garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción

- 2.1 El descuartizado de la canal se realiza de acuerdo con las instrucciones de trabajo recibidas.
- 2.2 Los despojos comestibles se lavan y seleccionan, eliminando los restos o partes no interesantes y separando aquellos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo los objetivos de tiempo y rendimientos de la canal, previstos.
- 2.3 Las distintas piezas se someten a los tratamientos de mejora de sus cualidades en las condiciones indicadas en el manual de procedimiento.
- 2.4 Las piezas, despojos y restos se clasifican y ordenan, siguiendo los criterios establecidos.
- 2.5 La información referida a cada lote de carne se registra para garantizar la trazabilidad y cumplir con la normativa aplicable.



3. Aplicar los tratamientos de frío industrial, para conservar las piezas cárnicas, según manual de procedimiento, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción

- 3.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se comprueban, verificando su funcionamiento.
- 3.2 El modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación se comprueba, verificando el requerido al tipo de pieza o producto cárnico.
- 3.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan, de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación según manual de procedimiento.
- 3.4 Los cuartos se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.
- 3.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire se controlan, durante la aplicación, corrigiendo las posibles desviaciones existentes.
- 3.6 La descongelación de las piezas, en su caso se efectúa, regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.
- 3.7 La información se registra en el soporte adecuado, según se indique en el manual de procedimiento.

4. Efectuar las operaciones de envasado y embalado de las piezas con las especificaciones del producto final para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción

- 4.1 Los materiales de envoltura, embandejado, empaquetado y etiquetado se comprueban cumpliendo los requerimientos prescritos para el producto a trabajar.
- 4.2 La composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete se verifica para que se encuentre dentro de los márgenes tolerados.
- 4.3 El cerrado o sellado del envase se controla ajustándose a lo especificado para cada clase de producto, sin que presente deformaciones o no sea completo.
- 4.4 Las etiquetas se comprueban para que incluyan la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.
- 4.5 La información se registra en el soporte requerido según se indique en el manual de procedimiento.



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 **UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial**. Los conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. Los animales productores de carne

- Especies de abasto, aves y caza. Fundamentos de anatomía y fisiología. Tipos y razas de animales. Rendimientos de los animales. Valoración en vivo.
- El tejido muscular. Constitución histológica y composición química/nutricional. Otros tejidos comestibles.
- Características de la carne: caracteres organolépticos de la carne. El pH de la carne.
- Características de subproductos comestibles, según establece el reglamento de SANDACH.

2. Preparación del puesto de trabajo y mantenimiento para el despiece de la canal y acondicionamiento de la carne

- Limpieza en las instalaciones.
- Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria. Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Control de plagas.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones. Puntos críticos (PPCC) de proceso. Características.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos: Características de las superficies, distribución de espacios. Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Mantenimiento de equipos utilizados en el despiece de canales y acondicionamiento de la carne. Equipos y maquinaria básica.

3. División en cuartos y/o despiece

- Descuartizado de canales para cada especie. Preparación de la canal.
- Normativa de etiquetado.
- Equipos y herramientas en el descuartizado de canales: uso y manejo, clasificación y características, carros, contenedores, perchas y otros.
- Cuchillos y otras herramientas de corte manuales o mecánicas, con sus útiles de afilado. Deshuese, despiece de vacuno y equino.
- Canales de vacuno y equino: despiece de la canal, despojos, preparación.
- Despiece, deshuese de porcino: canales de porcino, despiece de la canal, despojos, preparación.
- Despiece, deshuese de ovino y caprino: canales de ovino y caprino, despiece de la canal, despojos, preparación.



- Despiece, deshuese de otras especies: aves, conejo y caza. Despojos, preparación.

4. Tratamientos de frío industrial de las piezas cárnicas

- Métodos de conservación.
- Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario. Tratamiento con frío industrial: concepto de frío industrial.
- Parámetros de refrigeración y congelación: temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas.
- Sistemas de congelación y refrigeración.
- Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas. Limpieza y condiciones ambientales.
- Instalaciones frigoríficas de tratamientos de frío industrial: uso y manejo. Rotación de producto.

5. Operaciones de envasado y embalado de las piezas cárnicas

- Envasado de las piezas cárnicas: tecnología del envasado; funciones y efectos.
- Tipos y modalidades de envasado: al vacío, en atmósfera modificada y otros. Materiales de envasado:
- metálicos, vidrio, cartón, papel, plástico y otros. Gases de envasado: características.
- Equipos de envasado: embandejadoras, retractiladoras, envasadoras en skin, termoformadoras. Operaciones de envasado o cerrado.
- Control y regulación de parámetros en líneas de envasado. Acondicionado final de las piezas cárnicas antes del fileteado.
- Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etiquetas y otros. Normativa aplicable al acondicionado y etiquetado de la carne.
- Tipos y materiales empleados en el etiquetado de la carne. Materiales y útiles de etiquetado. Procedimientos de embalado, paletizado y embandejado de productos. Materiales utilizados para el embalaje.
- Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de embalaje.
- Registro de datos. Trazabilidad.

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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad. Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.



1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

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

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

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

En el caso de la UC0032_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial, 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 despiezar canales, acondicionándola a partir de unas condiciones iniciales planteadas, cumpliendo con las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Descuartizar canales obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles.
2. Almacenar las piezas cárnicas para su conservación y maduración.
3. Efectuar las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas y auxiliares necesarias para el desarrollo de la situación que va a ser evaluada.
- 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 descuartizado de canales, obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Protocolos de descuartizado de la canal.- Elaboración de despojos comestibles, según normativa.- Separación de piezas cárnicas y despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, según normativa.- Acondicionamiento de las piezas cárnicas, según especificaciones.- Clasificación de las piezas, despojos y restos, según protocolos establecidos.- Registro de la información de cada lote, garantizando la trazabilidad. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<i>Idoneidad en el almacenamiento de las piezas cárnicas en condiciones frigoríficas las piezas para su conservación y maduración.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de cámaras y equipos de frío, según especificaciones.- Regulación de parámetros de las cámaras de frío en los márgenes establecidos.- Ubicación de las piezas cárnicas por tamaños y categorías.- Registro de los datos en el soporte utilizado.- Descongelación de las piezas cárnicas requeridas, según especificaciones. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de material de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones.- Control de la composición y dosificación, según características de cada bandeja o paquete.- Control del cerrado o sellado del envase del producto final según normativa.- Etiquetado del producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.- Registro de los datos en el soporte utilizado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, según normativa, cumpliendo tiempos y rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas según instrucciones, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos según criterios establecidos y registrando la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i></p>
4	<p><i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo tiempos y rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas según instrucciones, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos, ordenándolos según criterios establecidos y registrando con pequeños errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i></p>



3	<i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos, ordenándolos según criterios establecidos y registrando con grandes errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>
2	<i>Se descuartiza la canal, según lo requerido, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, elaborando los despojos comestibles no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos no siguiendo criterios establecidos y registrando con pequeños errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>
1	<i>Se descuartiza la canal de forma imprecisa, no separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, elaborando los despojos comestibles no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, no se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos no siguiendo criterios establecidos y no registrando la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>

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

Escala B

5	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas según sus características por tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
4	Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas según sus características por tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando pequeños detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.
3	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
2	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>

1	<p><i>No se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; no se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y no se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i></p>
---	---

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

Escala C

5	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento en el soporte utilizado.</i></p>
4	<p>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos en el soporte utilizado.</p>
3	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos en el soporte utilizado.</i></p>
2	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado con fallos, sin tener en cuenta el producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos.</i></p>
1	<p><i>No se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado, no se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, no se etiqueta el producto, no registrándose los datos.</i></p>



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

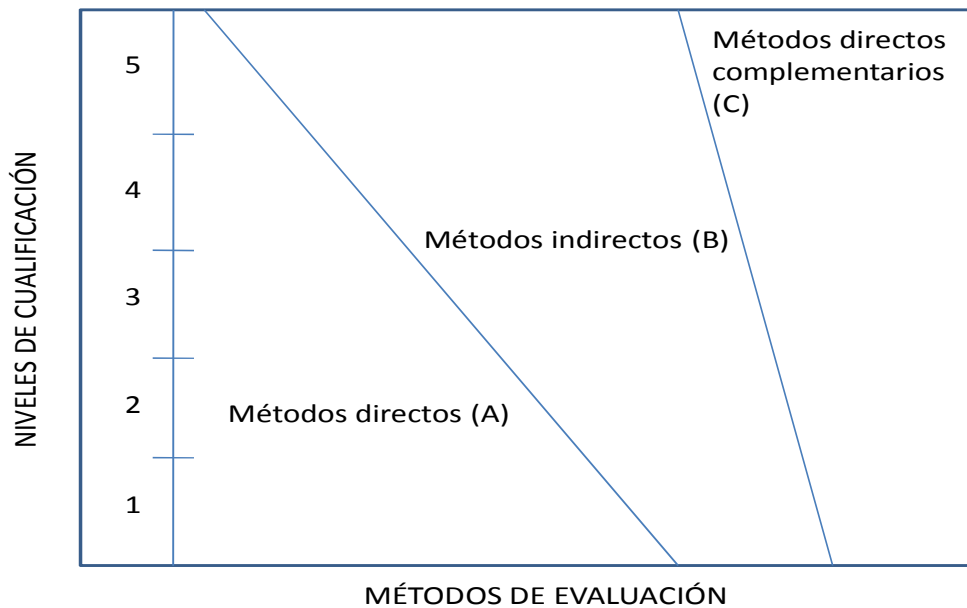
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 despiece de canales y acondicionamiento de la carne, 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 especies distintas de animales.
 - Para la conservación y almacenamiento de la carne se recomienda utilizar cámaras y equipos de frío, presentes en el puesto de trabajo.