



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0033_2: controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas”

**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 UC0033_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.

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 de la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, 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 de recepción, para almacenamiento de piezas cárnicas, controlando la limpieza y desinfección de las instalaciones y máquinas, evitando contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria

- 1.1 La información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento de piezas cárnicas 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 producción de productos cárnicos, 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 recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, 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 producción, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos tanto en la recepción, almacenamiento y obtención de piezas cárnicas (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), se preparan regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- 1.6 La vestimenta y el equipo utilizado en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se comprueba, verificando es el establecido por el reglamento, conservándolos limpios y renovándolos con la periodicidad establecida.
- 1.7 El estado de limpieza o aseo personal se mantiene según lo requerido en la normativa aplicable, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los productos alimentarios.

2. Efectuar operaciones de recepción de las canales y piezas cárnicas, conservando las características higiénicas. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, para tener disponibilidad de equipos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria

- 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas (equipos de



- transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras), se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
 - 2.3 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
 - 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento de materias primas cárnicas y auxiliares y expedición de piezas y productos cárnicos, se cumplimenta según indicaciones del proceso productivo.

3. Efectuar operaciones de almacenamiento de canales y piezas cárnicas, conservando las características higiénicas. Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción para controlar su correspondencia con lo solicitado

- 3.1 Los datos reseñados en la documentación de la mercancía, se contrastan con los de la orden de compra o pedido y, en su caso, se emite un informe sobre posibles defectos en la cantidad, fecha de caducidad, daños y/o pérdidas.
- 3.2 Los medios de transporte se comprueban, verificando el cumplimiento con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, por los productos transportados, estableciendo en su caso medidas correctoras.
- 3.3 La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila y archiva según el protocolo establecido.
- 3.4 Los embalajes y envases, que protegen la mercancía se comprueban, verificando su estado y que no tienen deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- 3.5 Las características y cantidades del suministro o producto se comprueba, verificando su correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.
- 3.6 La descarga se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
- 3.7 El registro de entrada del suministro o producto, se lleva a cabo de acuerdo con el sistema establecido.

4. Controlar las existencias de piezas cárnicas, asegurando la calidad. Almacenar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos, para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, y seguridad alimentaria



- 4.1 Las materias primas y productos se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, siguiendo los criterios establecidos, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad, entre otros), alcanzando un aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, así como las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.
- 4.2 Las mercancías se disponen y colocan, asegurando su integridad y facilite su identificación, manipulación y rotación.
- 4.3 Las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras se controlan, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.
- 4.4 El espacio físico, equipos y medios utilizados en almacén se comprueba, verificando el cumplimiento con la normativa aplicable de higiene y seguridad.
- 4.5 Las operaciones de manipulación y transporte interno, se realizan con los medios requeridos, sin producir deterioros a los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

5. Gestionar la expedición de los pedidos externos de piezas cárnicas conforme a las especificaciones del cliente. Controlar las existencias de canales y piezas cárnicas, para verificar la calidad de los mismos, según el plan de producción

- 5.1 Las canales se mantienen en las cámaras frigoríficas el tiempo y en las condiciones de temperatura, humedad relativa y circulación del aire requeridas, para permitir una buena carnización de la misma y con un almacenamiento FIFO.
- 5.2 Las canales y el resto de los subproductos se almacenan, teniendo en cuenta, los requerimientos técnico-sanitarios de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 5.3 Las posibles canales consideradas como sospechosas, se detectan y almacenan en la cámara destinada a tal fin, hasta que puedan ser libradas o ser destruidas.
- 5.4 El estado y caducidad de lo almacenado, se comprueba en los productos perecederos con la periodicidad requerida y verificando el cumplimiento de los requerimientos técnico-sanitarios.
- 5.5 La disponibilidad de existencias se controla, a fin de tener cubiertos los pedidos.
- 5.6 Los stocks de canales y piezas se contabilizan, considerando la cuantía y características de los mismos, informando y justificando los incrementos correspondientes.

6. Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas para el suministro a clientes

- 6.1. Los pedidos de clientes se reciben y comprueba la posibilidad, de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.



- 6.2. El documento de salida (hoja, orden, albarán), se cumplimenta en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.
- 6.3. Los pedidos se preparan incluyendo todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida y comprobando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos.
- 6.4. Los productos se transportan a nivel interno con los medios requeridos de forma, que no se deterioren, ni se alteren, cumpliendo la normativa aplicable.
- 6.5. Los vehículos de transporte se comprueban, verificando que son los idóneos al tipo de producto, encontrándose en condiciones de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 6.6. Las mercancías se colocan en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.
- 6.7. Las salidas se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

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 **UC0033_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Recepción y expedición de mercancías

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición. Transporte externo.
- Operaciones técnicas en la recepción de las canales y piezas cárnicas. Comprobaciones en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes. Reglamentación aplicable a la manipulación de canales y carnes frescas. Comprobaciones de parámetros en recepción de carnes.
- La inspección de productos recepcionados. Transporte de mercancías cárnicas: despojos, carnes. Transporte de canales y carnes frescas: los medios de transporte. Las incidencias en torno al transporte. Las condiciones del transporte: normativa aplicable.
- Las operaciones de descarga de las mercancías cárnicas

2. Almacenamiento de las canales y piezas cárnicas

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén. Clasificación y codificación de mercancías.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos. Ubicación de mercancías.
- Condiciones generales de conservación. Almacenamiento de canales y piezas cárnicas. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.



- Mantenimiento básico de los equipos a nivel de operador. Criterios de clasificación de productos cárnicos.
- Sistemas de codificación.
- Marcaje de mercancías en el almacenamiento.

3. Control de almacén.

- Documentación interna. Registros de entradas y salidas. Inventarios.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén. Control del almacén de productos cárnicos. Aplicaciones informáticas de control de almacén.
- Control del almacén de productos cárnicos: características. Control de existencias.
- Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.

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 UC0033_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, 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 controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, estableciendo unas condiciones iniciales de recepción y pedido, en las cuales se incluyen anomalías en el producto recepcionado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar las canales y piezas cárnicas.
2. Almacenar canales y piezas cárnicas, acondicionando las cámaras frigoríficas para la conservación.
3. Controlar existencias de piezas cárnicas en el almacén.

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>Idoneidad en la recepción de canales y piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Diferenciación de los documentos que acompañan al procedimiento de recepción.- Revisión de la documentación en el momento de la recepción.- Inspección de los canales y los productos cárnicos, según normativa.- Control de calidad en la recepción de materias cárnicas.- Identificación de posibles materias cárnicas “no conformes”, según normativa.- Manejo de las básculas.- Identificación y comunicación de anomalías e incidencias.- Archivo de la documentación utilizada en el procedimiento de recepción. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en el almacenamiento de canales y piezas cárnicas, acondicionando las cámaras frigoríficas para la conservación de las canales y piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Transporte de los canales y piezas cárnicas a las zonas de almacenamiento.- Manejo de equipos de transporte.- Distribución de las materias primas con óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento.- Ubicación de los canales y las piezas cárnicas.- Colocación de los materiales previendo el uso posterior.- Ajuste a los parámetros de las cámaras.- Control del estado higiénico y de conservación de las cámaras.- Control de la estiba.- Registro de las entradas y salidas de materias cárnicas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Exhaustividad en el control de existencias de piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Carnización de los canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando parámetros de las cámaras frigoríficas.- Revisión del inventario de los productos almacenados.- Control de existencias de mercancías almacenadas.- Comprobación de los documentos de almacenamiento.- Elaboración del informe sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo.- Control de la disponibilidad de existencias de los productos almacenados cubriendo los pedidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>



<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa específica sobre productos cárnicos.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de Higiene y Seguridad en el trabajo.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>

Escala A

5	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, registro y archivo de la documentación del procedimiento de recepción, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, sin omitir ninguna información.</i>
4	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, registro y archivo de la documentación del procedimiento de recepción, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i>
3	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe y registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i>
2	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas no es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, se registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i>



1	<p>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con grandes fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, sin efectuar el control de calidad y sin identificar ni diferenciar posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas no es el requerido, se identifican y comunican con deficiencias anomalías e incidencias, mediante informe, se registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo grandes detalles en el registro de la información.</p>
---	--

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

Escala B

5	<p>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura, humedad y velocidad de aire en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</p>
4	<p>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</p>
3	<p>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</p>
2	<p>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas sin aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</p>



1	<p><i>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas sin aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando con pequeños fallos las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, sin previsión de utilización y de homogeneidad, ajustando con errores los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, sin controlar el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con grandes fallos las entradas y salidas de materias cárnicas.</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 mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura, humedad relativa y circulación de aire que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, informando sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>
4	<p>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura, humedad relativa y circulación de aire que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</p>
3	<p><i>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura y humedad relativa que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con pequeños fallos sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>
2	<p><i>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura y humedad relativa que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con pequeños fallos sobre la cuantía y características de los stocks, no justificando el incremento del mismo al controlar con pequeños fallos la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>



1

Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando con deficiencias tiempo y temperatura que permitan su carnización, no se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con grandes fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con grandes fallos sobre la cuantía y características de los stocks, no justificando el incremento del mismo al controlar con grandes fallos la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.

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.

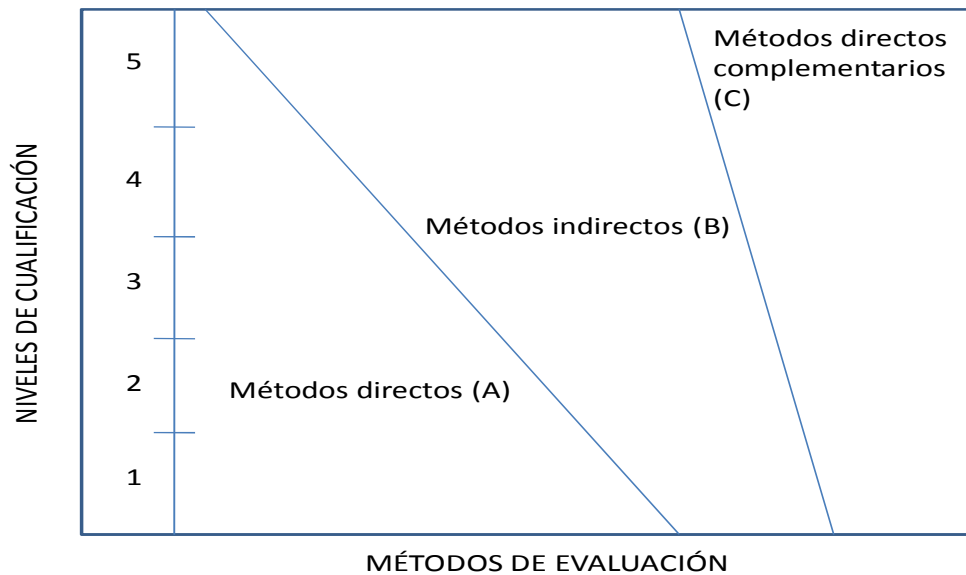
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, 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.