



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0288\_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja”**

### **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LONJAS**

**Código: MAP102\_3**

**NIVEL: 3**



## **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 UC0288\_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

### **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 la organización y realización de la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja, 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. Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable.**

- 1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente según normas internas de trabajo asegurando su ajuste a la normativa aplicable.
- 1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se recepciona, manipula y subasta el producto, se controla y comprueba, siguiendo el plan preestablecido.
- 1.3 La ventilación y climatización del local o locales donde se realizan la clasificación, exposición y subasta se verifica para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.
- 1.4 La iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto se revisa para garantizar la realización de las tareas, evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.
- 1.5 La limpieza de los desagües se comprueba para garantizar que cumplen su misión de impedir la acumulación de agua en el suelo.
- 1.6 La ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta se controla con los planes establecidos al efecto, y siguiendo la correspondiente normativa.

**2. Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.**

- 2.1 El estado higiénico de todas las instalaciones se comprueba y su limpieza se organiza y efectúa conforme a la normativa aplicable y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta del producto.
- 2.2 El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan según normas internas de trabajo.
- 2.3 El funcionamiento de uso de los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica garantizando que cumplen la normativa aplicable.
- 2.4 Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

**3. Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su estado y funcionamiento, minimizando la contaminación del producto.**

- 3.1 El estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su funcionamiento.
- 3.2 Las cajas y/o demás recipientes se revisan y vigilan para que en función de su forma, material y estado higiénico se ajusten al producto según protocolos establecidos, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.



- 3.3 Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.
- 3.4 El sistema informatizado de trabajo se vigila verificando el funcionamiento del mismo.
- 3.5 Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

**4. Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa aplicable y con el fin de minimizar la contaminación del producto.**

- 4.1 La indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos se vigila para verificar que cumplen con la legislación aplicable y el plan establecido.
- 4.2 El cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, se observa para preservar el producto de daños indeseados.
- 4.3 La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el desarrollo del trabajo.
- 4.4 Los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja se cubren y se tramitan según instrucciones establecidas.

**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 **UC0288\_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. Características de construcción de las instalaciones y tratamiento de los productos pesqueros en lonja.**

- Edificios y locales: situación.
- Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.
- Salas de manipulación y elaboración.
- Ventilación, iluminación.
- Agua y desagües.
- Servicios higiénico-sanitarios.
- Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
- Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.



## **2. Aplicación de técnicas de organización y vigilancia en lonjas y centros de expedición en origen.**

- Utilización de materiales.
- Dispositivos en máquinas transportadoras.
- Sistemas de drenaje.
- Características de envases y recipientes.
- Gestión de la documentación en lonja. Informes de: mantenimiento, incidencias mecánicas, incidencias relativas a la manipulación/manipuladores, incidencias higiénico-sanitarias.

## **3. Gestión de obtención, conservación y control de materiales y objetos en lonja.**

- Requisitos generales y especiales.
- Medidas específicas.
- Solicitudes de autorización para nuevos materiales: trámites, dictamen, autorización.
- Etiquetado de envases: identificación, certificación y seguimiento.

## **4. Seguridad e higiene y de prevención de riesgos laborales en lo relativo a instalaciones, equipos y materiales en lonja.**

- Sistemas de autocontrol basados en Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Factores que contribuyen a la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza: características y propiedades, riesgos y modo de uso.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales aplicable.
- Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.

## **5. Aplicación de normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales en la manipulación de alimentos en lonja.**

- Higiene de los manipuladores: indumentaria, hábitos de higiene, prohibiciones, prácticas correctas de higiene y manipulación, relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y peligros en la manipulación de los alimentos.
- Riesgos asociados.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales aplicable.
- Normativa alimentaria aplicable.

### **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 específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico- laborales.



- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## **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 “UC0288\_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja”, 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 llevar a cabo la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja, participando en la organización de las tareas y siguiendo el plan establecido para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria y garantizar su funcionamiento. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar el estado higiénico-sanitario del local, instalaciones y maquinaria de la lonja.



2. Comprobar el funcionamiento de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja.
3. Comprobar el estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja.
4. Organizar la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja.
5. Organizar el trabajo de las personas manipuladoras y vigilar sus hábitos de trabajo y el estado de su indumentaria.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de los equipos, útiles de trabajo y materiales para la situación profesional de evaluación, que además deberán ser de uso generalizado en el sector, productos de lonja, entre otros. En el caso de las máquinas, se escogerán modelos simples para que puedan ser utilizados de modo inmediato.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se asignará un período de tiempo en función de las tareas a realizar.

**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:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Calidad en el control del estado higiénico-sanitario del local, instalaciones y maquinaria de trabajo de la lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión diaria de las estancias de trabajo, instalaciones, maquinaria de la lonja.</li><li>- Control de la ausencia de insectos y roedores en los locales de lonja.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimentación y trámite de los partes relativos a incidencias higiénico-sanitarias en las estancias de trabajo, instalaciones y maquinaria de la lonja.</li><li>- Resolución de las desviaciones para asegurar el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Garantía en la comprobación del funcionamiento de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión de las instalaciones del local de lonja.</li><li>- Revisión del sistema informatizado de trabajo del local de lonja.</li><li>- Cumplimentación y trámite de los partes de mantenimiento y reparación.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Rigor en la comprobación del estado de uso de los equipos y la maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión del estado de funcionamiento de los equipos y maquinaria de trabajo de la lonja.</li><li>- Revisión del estado de uso de los recipientes y contenedores del producto de lonja.</li><li>- Cumplimentación y trámite de los partes de mantenimiento y reparación.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Ajuste entre la organización de la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales del local de lonja.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organización de la limpieza de los locales y estancias de trabajo de la lonja.</li><li>- Organización de la limpieza de las instalaciones y la maquinaria de trabajo de la lonja.</li><li>- Organización de la limpieza de los materiales de trabajo de la lonja.</li><li>- Cumplimentación de los estadillos de limpieza.</li><li>- Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias.</li><li>- Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarias.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Afinidad en la organización del trabajo de las personas manipuladoras y vigilancia de sus hábitos de trabajo y del estado de su indumentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vigilancia del estado de la indumentaria de los manipuladores.</li><li>- Vigilancia de los hábitos de trabajo de los manipuladores.</li><li>- Organización de los turnos de trabajo de los manipuladores.</li><li>- Distribución de las tareas de los manipuladores.</li><li>- Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias relativas al trabajo de los manipuladores.</li><li>- Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, de manipulación de alimentos e higiénico-</li></ul>





	sanitaria.  <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i>
--	---

## Escala A

5	<i>Realiza revisiones de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja ajustándose al plan establecido, secuenciándolas para rentabilizar tiempo y esfuerzo; cumplimenta y tramita los partes de mantenimiento y reparación relativos al funcionamiento de los sistemas de desagüe, ventilación, climatización, iluminación, de las cámaras de conservación y almacenamiento y del suministro de agua y hielo y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja, especificando los fallos o averías de acuerdo con la información indicada en los manuales de instrucciones de los mismos y realizando sugerencias que garantizan su funcionalidad y mejoran su rendimiento.</i>
4	<i>Realiza revisiones de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja ajustándose al plan establecido, cumplimenta y tramita los partes de mantenimiento y reparación, especificando los fallos o averías de acuerdo con la información indicada en los manuales de instrucciones de los mismos y realizando sugerencias que garantizan su funcionalidad y mejoran su rendimiento.</i>
3	<b><i>Realiza revisiones de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja ajustándose al plan establecido; cumplimenta y tramita los partes de mantenimiento y reparación, pero no especifica los fallos o averías de acuerdo con la información indicada en los manuales de instrucciones de los mismos, realizando sugerencias que garantizan su funcionalidad y mejoran su rendimiento.</i></b>
2	<i>Realiza revisiones irregulares de las instalaciones y del sistema informatizado de trabajo del local de lonja, no ajustándose al plan establecido; no cumplimenta los partes de mantenimiento y reparación.</i>
1	<i>No realiza revisiones de las instalaciones ni del sistema informatizado de trabajo del local de lonja; no cumplimenta los partes de mantenimiento y reparación.</i>

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



## Escala B

5	<p><i>Realiza revisiones de los equipos y maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja según el plan establecido, secuenciándolas para rentabilizar tiempo y esfuerzo; cumplimenta y tramita puntualmente los partes de mantenimiento y reparación relativos al estado de uso de los equipos, maquinaria de trabajo, y de los recipientes y contenedores del producto de lonja, especificando los fallos o averías de acuerdo con la información indicada en los manuales de instrucciones de los mismos y realizando sugerencias que garantizan su funcionalidad y mejoran su rendimiento; realiza un seguimiento preventivo de los contenedores y recipientes del producto de lonja, adelantándose a su deterioro y disponiendo por adelantado de una cantidad suplementaria de los mismos, para reponerlos puntualmente y ajustarse eficazmente a las oscilaciones del volumen de producto de lonja que se manipula.</i></p>
4	<p><b>Realiza revisiones de los equipos y maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja según el plan establecido; cumplimenta y tramita puntualmente los partes de mantenimiento y reparación, especificando los fallos o averías de acuerdo con la información indicada en los manuales de instrucciones de los mismos y realizando sugerencias que garantizan su funcionalidad y mejoran su rendimiento; realiza un seguimiento preventivo de los contenedores y recipientes del producto de lonja, adelantándose a su deterioro y disponiendo por adelantado de una cantidad suplementaria de los mismos, para reponerlos puntualmente y ajustarse eficazmente a las oscilaciones del volumen de producto de lonja que se manipula.</b></p>
3	<p><i>Realiza revisiones de los equipos y maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja ajustándose al plan establecido; cumplimenta los partes de mantenimiento y reparación de los equipos y maquinaria, especificando los fallos o averías de acuerdo con los manuales de instrucciones correspondientes, garantizando así su funcionalidad; no revisa la reposición de los recipientes y contenedores del producto de lonja cuando se deterioran, y no garantiza así su disponibilidad cuando el volumen de trabajo lo requiere.</i></p>
2	<p><i>Realiza revisiones de los equipos y maquinaria de trabajo y de los recipientes y contenedores del producto de lonja sin ajustarse al plan establecido; no refleja todos los fallos o averías o no tiene en cuenta la información de los manuales de instrucciones; no sustituye o repone los equipos, maquinaria o recipientes en mal estado.</i></p>
1	<p><i>No realiza revisiones de los equipos y maquinaria de trabajo ni de los recipientes y contenedores del producto de lonja; no cumplimenta los partes de mantenimiento y reparación.</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>Organiza la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja de acuerdo con el plan de limpieza establecido; secuencía las tareas de forma que garantiza su cumplimiento, para optimizar los recursos humanos y el ahorro de materiales sin comprometer el resultado; cumplimenta y tramita los estadillos de limpieza y los partes de incidencias relativos a la limpieza de los locales, equipos y maquinaria de trabajo, y de los materiales de trabajo de la lonja y corrige los fallos cuando se producen, realizando los cambios en la planificación del trabajo para evitar que se repitan; asegura el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</i></p>
4	<p><b>Organiza la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja de acuerdo con el plan de limpieza establecido; secuencía las tareas de forma que garantiza su cumplimiento, para optimizar los recursos humanos y materiales; cumplimenta y tramita los estadillos de limpieza y los partes de incidencias, y subsana los fallos cuando se producen; asegura el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</b></p>
3	<p><i>Organiza la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja de acuerdo con el plan de limpieza establecido; secuencía las tareas de forma que garantiza su cumplimiento, aunque no optimiza los recursos humanos y materiales; cumplimenta y tramita los estadillos de limpieza y los partes de incidencias, pero no subsana los fallos que se reflejan en ellos; asegura el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</i></p>
2	<p><i>Organiza la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja sin ajustarse al plan de limpieza establecido; no garantiza el cumplimiento de las tareas, no optimiza los recursos humanos y materiales; cumplimenta los estadillos de limpieza pero no los partes de incidencias; no cumple la normativa higiénico-sanitaria ni de prevención de riesgos laborales.</i></p>
1	<p><i>No organiza la limpieza del local, instalaciones, maquinaria y materiales de trabajo de la lonja; no cumplimenta los estadillos de limpieza ni los partes de incidencias.</i></p>

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



## Escala D

5	<p><i>Realiza la vigilancia del estado de la indumentaria de las personas manipuladoras y de sus hábitos de trabajo, asegurándose de que se cumple la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos; organiza los turnos de trabajo y la distribución de tareas con una secuencia que garantiza el cumplimiento de los objetivos de trabajo y de la normativa de prevención de riesgos laborales, optimizando los recursos humanos y materiales y aplicando los ajustes para aumentar el rendimiento sin descuidar las condiciones de trabajo; cumplimenta y tramita los partes de incidencias, y realiza los cambios en el plan de trabajo para evitar que se repitan los errores.</i></p>
4	<p><i>Realiza la vigilancia del estado de la indumentaria de las personas manipuladoras y de sus hábitos de trabajo, asegurándose de que se cumple la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos; organiza los turnos de trabajo y la distribución de tareas con una secuencia que garantiza el cumplimiento de los objetivos de trabajo y de la normativa de prevención de riesgos laborales, optimizando los recursos humanos y materiales; cumplimenta y tramita los partes de incidencias y realiza los cambios en el plan de trabajo para evitar que se repitan los errores.</i></p>
3	<p><b><i>Realiza la vigilancia del estado de la indumentaria de las personas manipuladoras y de sus hábitos de trabajo, asegurándose de que se cumple la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos; organiza los turnos de trabajo y la distribución de tareas con una secuencia que garantiza el cumplimiento de los objetivos de trabajo y de la normativa de prevención de riesgos laborales, aunque no optimiza los recursos humanos y materiales; cumplimenta y tramita los partes de incidencias, aunque no siempre realiza los cambios en el plan de trabajo para evitar que se repitan los errores.</i></b></p>
2	<p><i>Realiza la vigilancia del estado de la indumentaria de las personas manipuladoras y de sus hábitos de trabajo, pero no asegura el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos; organiza los turnos de trabajo y la distribución de tareas sin secuenciarlas, con superposición o acumulación de turnos y escasez o exceso de manipuladores, que no garantiza el cumplimiento de los objetivos de trabajo ni de la normativa de prevención de riesgos laborales; no cumplimenta los partes de incidencias.</i></p>
1	<p><i>No realiza vigilancia del estado de la indumentaria de las personas manipuladoras ni de sus hábitos de trabajo; no elabora la distribución de las tareas ni organiza la temporalización; no cumplimenta los partes de incidencias; ignora la normativa higiénico-sanitaria, de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales.</i></p>

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



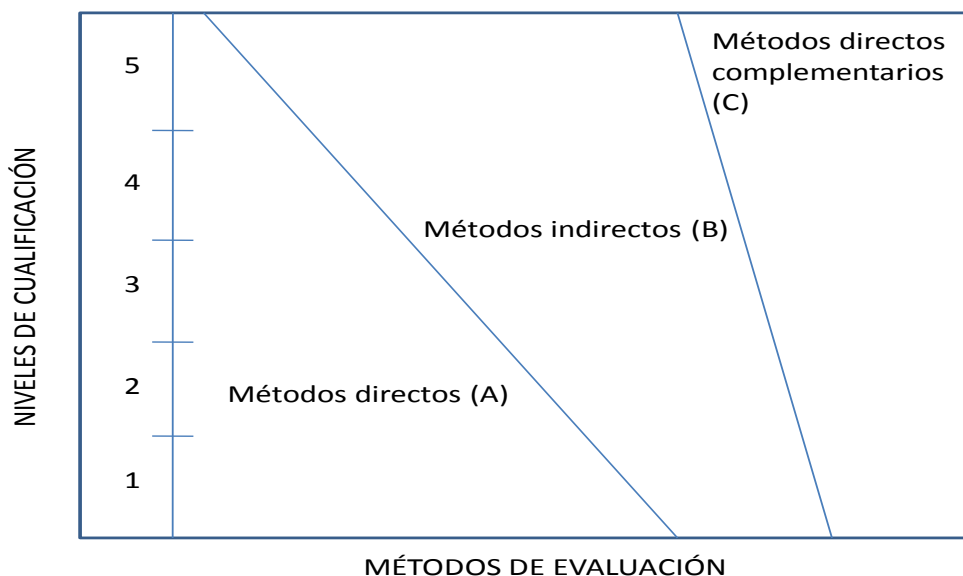
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A).
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a 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.

- Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja, 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 3. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales, en su caso, 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) Se comprobará la capacidad del candidato en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:
- Fallo en alguno de los sistemas del local: climatización; refrigeración; suministro de agua y hielo; sistema informatizado de trabajo; corte del suministro eléctrico.
  - Problemas de organización del personal: enfermedad o absentismo de trabajadores; cambios de turno no previstos.
  - Defectos en el producto recepcionado.
- i) Se recomienda medir la dimensión de la competencia sobre respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación: avería en alguno de los sistemas del local: climatización; refrigeración; suministro de agua y hielo; sistema informatizado de trabajo; corte del suministro eléctrico. Problemas de organización del personal: enfermedad o absentismo de trabajadores; cambios de turno no previstos. Defectos en el producto recepcionado.