



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0289_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario”

**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 UC0289_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

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 procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario, 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 controlar la procedencia de los productos desembarcados en el puerto y/o que serán comercializados en la lonja para asegurar su trazabilidad.

- 1.1 La procedencia de los productos desembarcados y/o transportados por tierra y que serán vendidos en lonja se somete a vigilancia y control.
- 1.2 El libro de documentos de transporte se cubre con los datos al uso y se custodia según normas internas de trabajo.
- 1.3 La procedencia del producto se registra según la forma establecida en la normativa aplicable.

2. Intervenir en la organización y controlar el estado higiénico-sanitario y la adecuación de las tallas de los productos para garantizar su aptitud para el consumo.

- 2.1 La presentación y condiciones de mantenimiento y conservación del producto, antes de la descarga, se comprueba que son las marcadas por la legislación y, en su caso, por el plan de calidad.
- 2.2 El estado higiénico-sanitario del producto se mantiene durante la descarga dentro de los parámetros marcados por la legislación y/o plan de calidad.
- 2.3 La preparación de muestras del producto que deban ser enviadas a otros centros de control sanitario se efectúa siguiendo la normativa aplicable para evitar la alteración del mismo.

3. Intervenir en la organización y controlar la adecuación a la normativa de comercialización de los productos para garantizar su aptitud para la venta.

- 3.1 La vigilancia sobre el producto desembarcado se realiza según las instrucciones recibidas de forma que quede garantizada la aptitud del mismo para el consumo humano.
- 3.2 La comprobación del estado de frescura y tallas del producto se realiza según el plan previsto de forma que se garantice su adecuación a la legislación vigente.
- 3.3 La comprobación sobre el estado de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa aplicable.



a) 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 **UC0289_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Gestión de la documentación sobre productos pesqueros en lonja.

- Transporte: guías, asientos, albaranes, certificados sanitarios, rotulaciones, etiquetado.
- Lonja: libros de registro y libros de control.
- Empresa: registro sanitario, registro administrativo y responsabilidades.

2. Descripción de las funciones vinculadas a la estiba en lonja.

- Policía portuaria: funciones de vigilancia y hoja de planificación de atraques.
- Vendedores: cantidades y tipos de productos, y orden rotativo de espacios.

3. Aplicación de las técnicas de conservación de productos pesqueros.

- Identificación y biología de las especies marinas.
- Equipos de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.
- Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.
- Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos.
- Factores que afectan a la calidad del producto.
- Manipulación de pescados y mariscos (crustáceos: viveros y envasado).
- Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento.
- Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.
- Métodos de conservación: hielo/hielo líquido, agua de mar refrigerada y enfriada, congelación, salazón, desecado y ahumado y conserva.
- Causas de descomposición de pescados y mariscos.
- Manipulación de los residuos de productos pesqueros.

4. Normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros en el almacenamiento y exposición de productos en lonja.

- Normativa aplicable a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.
- Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros destinados a la alimentación humana.



- Normativa de regulación del esfuerzo pesquero: tallas mínimas, vedas y paradas programadas.
- Normativa encaminada a evitar enfermedades vehiculadas por los alimentos: clasificación de los productos pesqueros y consumo humano, depuración de moluscos, embolsado.
- Normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en metales pesados.
- Normativa sobre higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.
- Normas de identificación de los productos de la pesca frescos y congelados.
- Normas sobre tratamiento de los residuos de productos pesqueros.

b) 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.
- Habituar 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 “UC0289_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario”, 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 procedencia del producto recepcionado en lonja y la organización de las tareas para garantizar su trazabilidad, su estado higiénico-sanitario, la adecuación de las tallas y su aptitud para la venta y el consumo, siguiendo el plan establecido y cumpliendo la normativa aplicable. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar y registrar la procedencia, presentación y condiciones de mantenimiento y conservación de los productos de lonja.
2. Cumplimentar y custodiar el libro de documentos de transporte de los productos de lonja.
3. Mantener el estado higiénico-sanitario del producto de lonja durante la descarga.
4. Preparar las muestras del producto de lonja a enviar a otros centros de control sanitario.
5. Comprobar las tallas, el estadio de desarrollo, la frescura y la aptitud para el consumo humano del producto de lonja.

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.
- 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:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Afinidad entre el control y registro de la procedencia, presentación y condiciones de mantenimiento y conservación de los productos recepcionados en lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de la procedencia, presentación y las condiciones de mantenimiento y conservación de los productos recepcionados en lonja.- Registro de la procedencia de todos los productos de lonja en el libro de registro de productos de lonja.- Revisión de los partes de mantenimiento y conservación correspondientes al transporte de los productos de lonja antes de su descarga.- Revisión de los partes de estado de las zonas de extracción marisquera.- Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias en la recepción de los productos de lonja. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en la cumplimentación y custodia del libro de documentos de transporte de los productos de lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimentación del libro de documentos de transporte de los productos de lonja.- Custodia del libro de documentos de transporte de los productos de lonja. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Calidad en el mantenimiento del estado higiénico-sanitario de los productos de lonja durante la descarga.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa de manipulación de los alimentos y de la normativa higiénico-sanitaria durante la descarga de los productos de lonja.- Cumplimentación y trámite de los partes relativos a incidencias higiénico-sanitarias durante la descarga de los productos de lonja. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Eficacia en la preparación de las muestras del producto de lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación y trámite de las muestras por los inspectores del sistema de control sanitario y por el departamento de control de calidad.- Cumplimiento de las instrucciones sobre toma de

	<p>muestras.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Exactitud en la comprobación de las tallas, estadio de desarrollo, frescura y aptitud para el consumo humano del producto de lonja.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión de las tallas, estado de frescura y estadio de desarrollo de los productos de lonja. - Control de la aptitud para el consumo de los productos de lonja. - Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias. - Cumplimiento de la normativa de comercialización de los productos de lonja. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Controla y registra la procedencia, presentación y condiciones de los productos recepcionados en lonja ajustándose al plan establecido para garantizar la trazabilidad; revisa los partes de mantenimiento y conservación durante el transporte de los productos de lonja antes de la descarga y los partes de estado de las zonas de extracción marisquera; cumplimenta y tramita los partes de incidencia ajustándose al protocolo establecido y hace propuestas para agilizar las tareas y mejorar el rendimiento de todo el proceso.</i></p>
4	<p><i>Controla y registra la procedencia, presentación y condiciones de los productos recepcionados en lonja ajustándose al plan establecido para garantizar la trazabilidad; revisa los partes de mantenimiento y conservación durante el transporte de los productos de lonja antes de la descarga; revisa los partes de estado de las zonas de extracción marisquera; cumplimenta y tramita los partes de incidencias ajustándose al protocolo establecido.</i></p>
3	<p><i>Controla y registra la procedencia, presentación y condiciones de los productos recepcionados en lonja ajustándose al plan establecido para garantizar la trazabilidad; revisa los partes de mantenimiento y conservación durante el transporte de los productos de lonja con posterioridad a la descarga de los mismos; no revisa los partes de estado de las zonas de extracción marisquera; cumplimenta y tramita los partes de incidencias sin ajustarse al protocolo establecido.</i></p>
2	<p><i>Controla y registra la procedencia, presentación y condiciones de los productos recepcionados en lonja, pero sin ajustarse al plan establecido para garantizar la trazabilidad; no revisa los partes de mantenimiento y conservación durante el transporte de los productos, ni los partes de estado de las zonas de extracción marisquera; no cumplimenta los partes de incidencias.</i></p>
1	<p><i>No controla la procedencia, la presentación ni las condiciones de mantenimiento y conservación de los productos recepcionados en lonja; no cumplimenta el libro de registro de los productos de lonja; no revisa los partes de mantenimiento y conservación del transporte de los productos de lonja; no revisa los partes de estado de las zonas de extracción marisquera; no cumplimenta 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 B

4	<i>Prepara y tramita las muestras, cumpliendo las instrucciones sobre la toma de muestras destinadas al análisis de control sanitario y control de calidad, garantizando así su validez; realiza sugerencias que optimizan el programa de muestreo para el control sanitario y de calidad del producto de lonja.</i>
3	Prepara y tramita las muestras, cumpliendo las instrucciones sobre la toma de muestras destinadas al análisis de control sanitario y control de calidad, garantizando así su validez.
2	<i>Prepara las muestras, sin ajustarse a las instrucciones sobre la toma de muestras destinadas al análisis de control sanitario y control de calidad.</i>
1	<i>No prepara las muestras para el análisis de control sanitario y control de calidad.</i>

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

Escala C

5	<i>Realiza revisiones de los parámetros (tallas, estado de frescura, desarrollo y aptitud para el consumo) de los productos de lonja ajustándose al plan establecido para asegurar el cumplimiento de la normativa de comercialización en los productos de lonja; cumplimenta y tramita los partes de incidencia y hace sugerencias para optimizar el plan de vigilancia de la aptitud para la venta de los productos de lonja.</i>
4	Realiza revisiones de los parámetros (las tallas, estado de frescura, desarrollo y aptitud para el consumo) de los productos de lonja ajustándose al plan establecido para asegurar el cumplimiento de la normativa de comercialización en los productos de lonja; cumplimenta y tramita los partes de incidencias relativos a las condiciones de los productos de lonja.
3	<i>Realiza revisiones de los parámetros (tallas, estado de frescura, desarrollo y aptitud para el consumo) de los productos de lonja sin ajustarse al plan establecido pero garantiza el cumplimiento de la normativa de comercialización en los productos de lonja; cumplimenta y tramita los partes de incidencias.</i>
2	<i>Revisa algunos de los parámetros (tallas, estado de frescura, desarrollo o aptitud para el consumo) de los productos de lonja sin ajustarse al plan establecido; no garantiza el cumplimiento de la normativa de comercialización en los productos de lonja y no cumplimenta los partes de incidencias.</i>

1

No revisa las tallas, el estado de frescura, el estadio de desarrollo ni la aptitud para el consumo de los productos de lonja; incumple la normativa de comercialización y no cumplimenta los partes de incidencias.

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

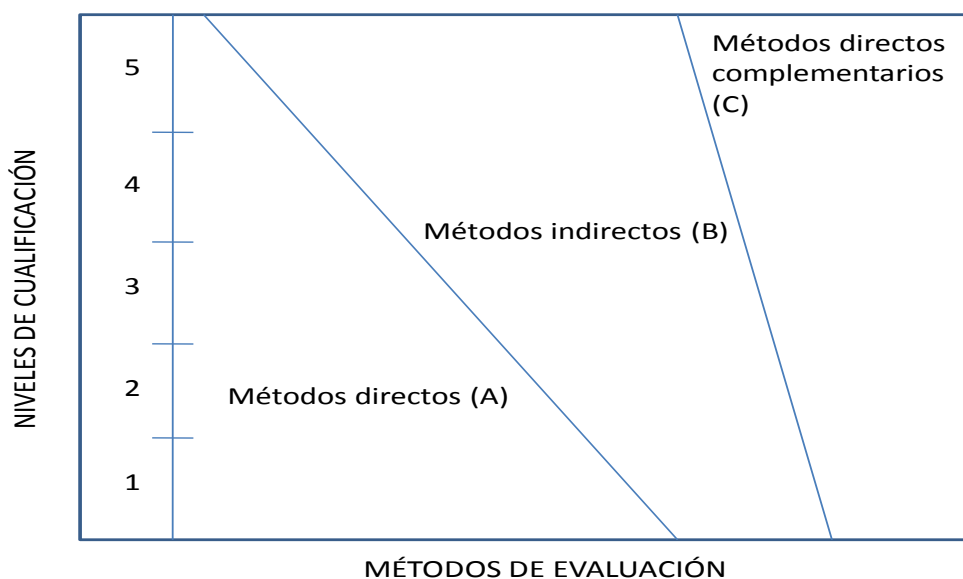
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, garantizando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario, 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 y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. 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:
 - Aplicación de las Instrucciones del encargado de control de calidad.
 - Complimentación y tramitación de los partes de incidencias.
 - Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- i) Se recomienda contemplar en la situación profesional de evaluación los distintos productos de lonja.
- j) Se asignará un tiempo limitado para aquellas actividades cuya ejecución lo requiera en la situación profesional real, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.