



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0290_3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en 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 UC0290_3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en 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 supervisión de la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en 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. Efectuar las operaciones para supervisar la recepción, clasificación y exposición del producto, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

- 1.1 Los trámites o gestiones para llevar a cabo los atraques y descargas de pesqueros se realizan siguiendo un plan preestablecido.
- 1.2 Las labores de apoyo logístico durante la descarga se vigilan de la manera establecida.
- 1.3 La verificación del desarrollo de las tareas de descarga y la manipulación del producto se efectúan de forma que se minimicen los daños del mismo.
- 1.4 El producto, en caso de espera hasta ser subastado, se mantiene en las condiciones de refrigeración y almacenamiento establecidos.
- 1.5 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan y se tramitan según normas internas de trabajo.

2. Efectuar las operaciones para supervisar la clasificación del producto cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

- 2.1 La supervisión y la clasificación por tamaños se ajusta a las disposiciones legales establecidas y al plan previamente diseñado.
- 2.2 La supervisión y la clasificación por estados de frescura se ajusta a las disposiciones normativas aplicables y al plan previamente diseñado.
- 2.3 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren y se tramitan según normas internas de trabajo.

3. Llevar a cabo las tareas de supervisión para obtener un etiquetado del producto.

- 3.1 La supervisión y control de las etiquetas se efectúa para comprobar que reúnen los requisitos y características legales.
- 3.2 El funcionamiento de las máquinas etiquetadoras o la confección manual de las etiquetas se somete a control para garantizar la veracidad de los datos y su adecuación a la normativa aplicable.
- 3.3 Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad se garantiza que aseguran el cumplimiento de los requisitos especificados en cuanto a frescura, tamaño mínimo, arte y presentación que les corresponden.
- 3.4 Los partes relativos a cualquier incidencia durante el etiquetado se cumplimentan y se tramitan según instrucciones recibidas.



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 **UC0290_3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Manipulación de los productos pesqueros en lonja.

- Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento, exposición y subasta.
- Señalización de "lotes": rótulos, paneles y tablillas de información.
- Aplicación del etiquetado: diseño y medidas, especificaciones a consignar, trazabilidad, denominaciones comerciales y científicas, exenciones e infracciones y sanciones.
- Equipo de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.
- Control de temperatura: adicción de hielo en todos los productos, instrucciones de control de temperatura en lonja, calibrado de equipos de medición y medición diaria de temperaturas.

2. Procedimientos de descarga de los productos pesqueros en lonja.

- Solicitudes de descarga: carné de usuario, permiso de atraque, lista de atraques, planificación de atraques y posiciones en lonja.
- Medios para operaciones de descarga: maquinillas, jarcia de labor, envases autorizados limpios e higienizados, palés, mangueras para agua de mar higienizada, hielo de recubrimiento, elevadores y transpalés, contenedores de residuos y vestimenta de los manipuladores.

3. Normativa relativa al almacenamiento y exposición de productos pesqueros en lonja.

- Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros.
- Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.
- Normas higiénico-sanitarias aplicables a la descarga y manipulación de los productos pesqueros. Normas de identificación y tratamiento de los productos de la pesca: frescos y congelados.
- Normativa sobre comercialización de productos pesqueros.



4. Gestión del Plan de Calidad aplicado a los productos pesqueros en lonja.

- Control e inspección estructural y de instalaciones.
- Control e inspección del producto.
- Control del personal manipulador.
- Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal que manipula los productos pesqueros.

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.
- 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 “UC0290_3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en 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 supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Tramitar y gestionar los atraques y descargas de los buques pesqueros.
2. Controlar las labores de apoyo logístico y el desarrollo de las tareas de descarga y manipulación del producto.
3. Mantener las condiciones de refrigeración y almacenamiento del producto de lonja.
4. Supervisar la clasificación del producto de lonja por tallas y estados de frescura.
5. Controlar el etiquetado del producto de lonja.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de los equipos, útiles de trabajo y materiales para el desarrollo de 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 comprobará la competencia de 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>Ajuste entre la gestión de los atraques y descargas de los buques pesqueros.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Revisión de las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros.- Tramitación de la documentación relativa a los atraques y descargas de los buques pesqueros.- Organización de las labores de descarga de los buques pesqueros conforme al plan establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad en el control de las labores de apoyo logístico y del desarrollo de las tareas de descarga y manipulación del producto.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cálculo del volumen de productos de lonja según especie y procedencia.- Organización de las labores de apoyo logístico durante las operaciones de descarga.- Asignación de los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados.- Distribución del producto de lonja recepcionado.- Complimentación y trámite de los partes de incidencias.- Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y almacenamiento del producto de lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Organización del suministro, distribución y reposición del hielo.- Organización de la distribución de los productos de lonja en las cámaras de conservación y almacenamiento.- Complimentación y trámite de los partes de incidencias.- Cumplimiento de la normativa de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>



<i>Rigor en la supervisión de la clasificación del producto de lonja por tallas y estados de frescura.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Inspección de la clasificación del producto de lonja según tallas y baremos de frescura.- Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias durante la clasificación del producto de lonja.- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de primera venta. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Calidad en el control del etiquetado del producto de lonja.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria.- Verificación de la información recogida en las etiquetas.- Cumplimentación y trámite de los partes de incidencias.- Cumplimiento de la normativa de etiquetado aplicable. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>

Escala A

5	<i>Revisa y tramita las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros y organiza las labores de descarga ajustándose al plan establecido, incluyendo las modificaciones para optimizar el rendimiento de todo el proceso.</i>
4	<i>Revisa y tramita las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros y organiza las labores de descarga ajustándose al plan establecido, sin incluir las modificaciones para optimizar el rendimiento de todo el proceso.</i>
3	<i>Revisa y tramita las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros y organiza las labores de descarga sin ajustarse al plan establecido, sin incluir las modificaciones para optimizar el rendimiento de todo el proceso.</i>
2	<i>Revisa y tramita las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros pero no organiza las labores de descarga y sin ajustarse al plan establecido, sin incluir las modificaciones para optimizar el rendimiento de todo el proceso.</i>
1	<i>No revisa ni tramita las solicitudes de atraque y descarga de los buques pesqueros; no organiza las labores de descarga y no se ajusta al plan establecido.</i>

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



Escala B

5	<p>Calcula el volumen de productos de lonja según especie y procedencia; organiza las labores de apoyo logístico relacionadas con las operaciones de descarga para minimizar los daños en los productos de lonja, asegurando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, manipulación de alimentos e higiénico-sanitaria y optimizando los recursos humanos y materiales para minimizar el tiempo de descarga; asigna los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados, distribuyéndolos según el plan establecido y realizando sugerencias para optimizar la distribución de los espacios de exposición de la lonja y facilitar el acceso a los mismos; cumplimenta y tramita puntualmente los partes de incidencias relativas a la recepción, descarga y exposición del producto de lonja, especificando las desviaciones para agilizar su resolución y evitar que se vuelvan a producir.</p>
4	<p>Calcula el volumen de productos de lonja según especie y procedencia; organiza las labores de apoyo logístico relacionadas con las operaciones de descarga para minimizar los daños en los productos de lonja y asegurando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, la de manipulación de alimentos y la higiénico-sanitaria y optimizando los recursos humanos y materiales para minimizar el tiempo de descarga; asigna los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados, distribuyéndolos según el plan establecido; cumplimenta y tramita los partes de incidencias relativas a la recepción, descarga y exposición del producto de lonja.</p>
3	<p>Calcula el volumen de productos de lonja según especie y procedencia; organiza las labores de apoyo logístico relacionadas con las operaciones de descarga para minimizar los daños en los productos de lonja y asegurando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, la de manipulación de alimentos y la higiénico-sanitaria; asigna los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados, distribuyéndolos según el plan establecido; cumplimenta y tramita los partes de incidencias relativos a la recepción, descarga y exposición del producto de lonja.</p>
2	<p>Calcula el volumen de productos de lonja según especie y procedencia; organiza las labores de apoyo logístico relacionadas con las operaciones de descarga, pero no asegura el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, la de manipulación de alimentos y la higiénico-sanitaria; asigna los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados, pero no los distribuye según el plan establecido; no cumplimenta los partes de incidencias relativos a la recepción, descarga y exposición del producto de lonja.</p>
1	<p>Calcula el volumen de productos de lonja sin separar por especie ni por procedencia; no organiza las labores de apoyo logístico relacionadas con las operaciones de descarga; no asigna los lugares de exposición de los productos de lonja recepcionados; no cumplimenta los partes de incidencias relativos a la recepción, descarga y exposición del producto de lonja.</p>

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



Escala C

5	<p><i>Organiza el suministro y distribución del hielo para el mantenimiento de las condiciones de refrigeración de los productos de lonja y garantiza la reposición del hielo garantizando el ahorro de este material sin comprometer la continuidad de la cadena de frío; organiza la distribución y almacenamiento de los productos de lonja en las cámaras de conservación ajustándose al plan establecido, evitando daños en los productos y asegurando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, la de manipulación de alimentos y la higiénico-sanitaria, distribuyendo los productos de lonja en las cámaras de manera que se facilite su acceso a ellos; cumplimenta y tramita puntualmente los partes de incidencias relativos al almacenamiento y refrigeración de los productos de lonja, especificando los fallos y averías en las cámaras de refrigeración de acuerdo con la información indicada en sus manuales de instrucciones.</i></p>
4	<p>Organiza el suministro y distribución del hielo para el mantenimiento de las condiciones de refrigeración de los productos de lonja y garantiza la reposición del hielo, evitando la rotura de la cadena de frío; organiza la distribución y almacenamiento de los productos de lonja en las cámaras de conservación ajustándose al plan establecido, evitando daños en los mismos y asegurando el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, de manipulación de alimentos e higiénico-sanitaria; cumplimenta y tramita los partes de incidencias relativos al almacenamiento y refrigeración de los productos de lonja.</p>
3	<p><i>Organiza el suministro y distribución del hielo para el mantenimiento de las condiciones de refrigeración de los productos de lonja y garantiza la reposición del hielo, evitando la rotura de la cadena de frío; organiza la distribución de los productos de lonja en las cámaras de conservación ajustándose al plan establecido, organiza el almacenamiento de los productos de lonja en las cámaras sin ajustarse al plan establecido, no evitando daños en los mismos, ni garantiza que los productos dispongan de protección para evitar episodios de contaminación; no cumplimenta los partes de incidencias relativas al almacenamiento y refrigeración de los productos de lonja.</i></p>
2	<p><i>Organiza el suministro y distribución del hielo para el mantenimiento de las condiciones de refrigeración de los productos de lonja, pero no garantiza la reposición del hielo para que no se rompa la cadena de frío en los productos de lonja; organiza la distribución de los productos de lonja en las cámaras de conservación y almacenamiento, pero sin ajustarse al plan establecido; no cumplimenta los partes de incidencias relativos al almacenamiento y refrigeración de los productos de lonja.</i></p>
1	<p><i>No organiza el suministro y distribución del hielo; no organiza la distribución de los productos de lonja en las cámaras de conservación y almacenamiento; no cumplimenta los partes de incidencias relativos al almacenamiento y refrigeración de los productos de lonja.</i></p>

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

Escala D

5	<i>Verifica el funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria para el etiquetado de los productos de lonja, ajustándose al plan establecido; verifica la información recogida en las etiquetas de los mismos según el plan establecido, no descuidando ninguno de los requisitos y garantizando así la normativa de etiquetado aplicable; propone mejoras en el etiquetado para facilitar su lectura y agilizar la gestión posterior de los productos de lonja; cumplimenta y tramita los partes de incidencia relativos al etiquetado, subsanando las desviaciones y proponiendo los cambios para evitar que vuelvan a producirse.</i>
4	Verifica el funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria para el etiquetado de los productos de lonja, ajustándose al plan establecido; verifica la información recogida en las etiquetas de los mismos según el plan establecido, no descuidando ninguno de los requisitos y garantizando así el cumplimiento de la normativa de etiquetado aplicable; cumplimenta y tramita los partes de incidencia relativos a su etiquetado.
3	<i>Verifica el funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria para el etiquetado de los productos de lonja, ajustándose al plan establecido; verifica la información recogida en las etiquetas de los mismos según el plan establecido, pero descuida algún requisito del mismo, no garantizando así el cumplimiento de la normativa de etiquetado aplicable; cumplimenta los partes de incidencia relativos a su etiquetado.</i>
2	<i>Verifica el funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria para el etiquetado de los productos de lonja; verifica la información recogida en las etiquetas de los mismos con una periodicidad que no se ajusta al plan establecido, ignorando los requisitos, incumpliendo así la normativa de etiquetado aplicable; no cumplimenta los partes de incidencia relativos a su etiquetado.</i>
1	<i>No verifica el funcionamiento de los sistemas manuales y maquinaria para el etiquetado de los productos de lonja; no verifica la información recogida en las etiquetas de los mismos; no cumplimenta los partes de incidencia relativos a su etiquetado; no cumple la normativa aplicable.</i>

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

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

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de

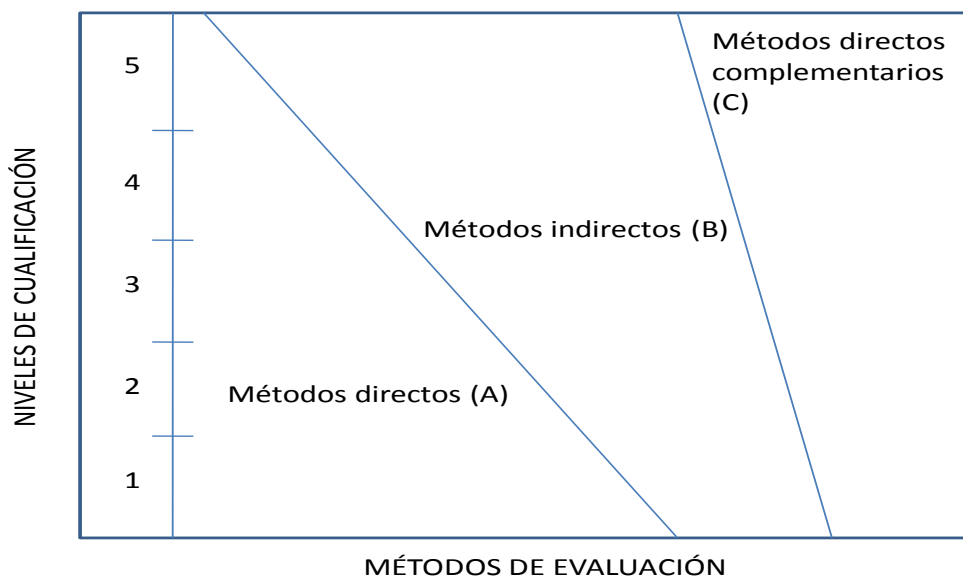


competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto 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 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.
- 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 imprevistas similares a las que se describen a continuación:
- Errores en el etiquetado.
 - Accidentes o maltrato del producto de lonja durante la descarga o durante la espera hasta la subasta.
 - Averías en las instalaciones de conservación o almacenamiento del producto de lonja.
 - Inadecuación de alguna de las características del producto de lonja recepcionado al plan establecido: tallas ilegales, falta de frescura, entre otras.
- i) Se recomienda contemplar en la evaluación los productos de lonja y los sistemas de conservación y etiquetado.