



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE AZÚCAR.

Código: INA105_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos.

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 realización de las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos 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. *Obtener la lechada de cal y dióxido de carbono, a partir del acopio de piedra caliza y carbón, para el proceso de depuración de azúcar, controlando consumos y rendimientos, según instrucciones de proceso, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.*

- 1.1. La disponibilidad de la materia prima para alimentar el horno de cal: piedra caliza y carbón de coque, se controla en función de las necesidades de producción de azúcar.
- 1.2. El funcionamiento del horno de cal, para producir óxido de calcio y dióxido de carbono se comprueba al inicio de cada jornada.
- 1.3. La riqueza del óxido de calcio y dióxido de carbono producidos en el horno de cal, se comprueba, mediante protocolos de análisis, establecidos en el proceso, verificando que se encuentra dentro de los valores establecidos.
- 1.4. La concentración de la lechada de cal (grado Beaumé), se comprueba, verificando que es la establecida para efectuar los procesos de encalado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 1.5. Los consumos y rendimientos en los procesos de obtención de lechada de cal y dióxido de carbono se controlan, identificando las desviaciones y aplicando las medidas correctoras que están dentro de su competencia, alcanzando los ratios de producción requeridos.

2. *Regular el secado de la pulpa agotada: húmeda y su prensado posterior, para la obtención de gránulos de azúcar del tamaño, según especificaciones establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.*

- 2.1. Las instalaciones de prensado de pulpa se supervisan antes de la puesta en marcha.
- 2.2. El ajuste de la riqueza en materia seca de la pulpa fresca obtenida en el prensado se ajusta a las especificaciones de trabajo.
- 2.3. El secadero de pulpa agotada se comprueba, que se encuentra a la temperatura establecida para la obtención del porcentaje de humedad requerido, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 2.4. El contenido en materia seca obtenido después del secado se verifica que se ajusta a las especificaciones establecidas.
- 2.5. El estado y calibre de la prensas de gránulos se comprueba que se ajusta a las especificaciones de funcionamiento, obteniendo el producto demandado.
- 2.6. La temperatura de enfriamiento de los gránulos se comprueba antes de almacenarlos, para evitar procesos de fermentación posteriores debido a la humedad.



3. Regular la producción de vapor para la obtención de azúcar, según especificaciones establecidas en el proceso productivo y las del funcionamiento de la fábrica, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

- 3.1. El consumo de vapor con respecto a las necesidades de producción se ajusta y corrige en función del balance energético en la obtención de azúcar.
- 3.2. El funcionamiento de los generadores de vapor se controla, verificando que la producción de vapor se encuentra dentro de los límites establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 3.3. El combustible de las calderas de vapor se supervisa, comprobando la idoneidad del mismo.
- 3.4. La calidad del agua de las calderas se controlan, mediante la determinación analítica de parámetros físicos, tales como: pH, dureza, sólidos en suspensión, conductividad, entre otros, siguiendo protocolos de análisis.
- 3.5. Las calderas se purgan de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- 3.6. La información de las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos se registra en el soporte establecido, siguiendo las instrucciones de trabajo del proceso productivo.

4. Controlar la depuración de efluentes y de metano obtenidos en la elaboración de azúcar, a partir de la lechada de cal y de dióxido de carbono, mediante tratamientos aerobios y anaerobios en la planta de depuración para que se ajusten a las especificaciones establecidas en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

- 4.1. La conducción del efluente, tales como: agua de lavado, del transporte de la remolacha y de otros residuos líquidos, entre otros, hacia el tratamiento aerobio se controla, manteniendo el flujo o caudal, según especificaciones establecidas en el proceso productivo.
- 4.2. Los elementos: balsas, agitadores, decantadores, entre otros, se comprueban, verificando que funcionan para que se produzca el tratamiento aerobio de depuración de efluentes sin alteraciones ni paradas.
- 4.3. La temperatura del efluente se controla, mediante enfriamiento por intercambiador de calor, antes del proceso anaerobio.
- 4.4. La digestión anaerobia producida por las bacterias del lodo depurador se controla, mediante el indicador de nivel del gasómetro.
- 4.5. El funcionamiento de la planta de depuración anaerobia se controla, verificando la actividad de las bacterias digestivas del lodo depurador,



- cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 4.6. Las condiciones operativas del pH-metro, del regulador y dosificador de productos se comprueba, mediante control del pH y de flujo del caudal de efluentes.
 - 4.7. La conducción a la caldera del metano producido se comprueba, mediante la verificación de las válvulas de regulación, de seguridad, del gasómetro y la quema del metano en la antorcha, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
 - 4.8. La calidad del agua de vertido se comprueba, mediante pruebas analíticas específicas, que cumple con los parámetros exigidos por el organismo de cuenca hidrográfica correspondiente.

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 **UC0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Horno de cal, producción de lechada y de dióxido de carbono.

- Horno de cal: funcionamiento y manejo.
- Uso y características de la piedra caliza y del carbón de coque
- Lechada de cal: control de la concentración y el caudal.
- Funcionamiento de la maquinaria utilizada en la elaboración de lechada: mick, vibradores, hidrociclones.
- Normativa aplicable.

2. Prensado y Secado de pulpa Proceso de prensado de pulpa. Proceso de secado de pulpa.

- Proceso de elaboración de gránulos o pellets.
- Manejo y funcionamiento de paletizadoras.
- Manejo y funcionamiento de prensas
- Características y tipos de rodillos y matrices de las prensas.
- Tiempos y temperaturas de enfriamiento para los pellets
- Condiciones de almacenamiento.
- Normativa aplicable.

3. Calderas y Generadores de vapor

- Importancia de la producción de vapor en una instalación azucarera
- Funcionamiento y manejo de las calderas.



- Parámetros de control de las calderas: nivel de agua, presión de vapor, presión de fuel, temperatura de los humos, calidad del agua de alimentación de la caldera, características del agua de calderas.
- Piezas de la caldera: limpieza, uso y pequeños arreglos.
- Manejo y función de los quemadores, filtros, soplado de calderas, sopladores.
- Control de la producción de vapor y su distribución.
- Normativa aplicable.

4. Depuración de efluentes y metano

- Importancia del proceso de depuración de aguas residuales.
- Componentes y elementos de una planta depuradora de aguas.
- Importancia y aprovechamiento del agua de desecho en una azucarera.
- Preservación del medio ambiente: normativa relativa a su área profesional.
- Manejo y funcionamiento de decantadoras, bombas de lodos, desarenador, digestores.
- Balsas de decantación de aguas residuales.
- Proceso final del lodo decantado.
- Reutilización y funciones del agua recuperada.
- Normativa 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:

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

1.2. Situación profesional 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 “UC0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos”, 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 obtener lechada de cal y gas carbónico, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá, al menos, las siguientes actividades:

1. Regular el funcionamiento del horno de cal, para producir lechada de cal y gas carbónico, previa preparación de las máquinas que se emplean en el proceso.
2. Determinar los parámetros de calidad de la lechada de cal y el gas obtenidos en el horno de cal.
3. Controlar la depuración de vertidos y efluentes que se originan en los procesos de elaboración de azúcar.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamiento y materiales requeridos para las operaciones de elaboración de azúcar referidas en el proceso: horno de cal, taller de lechada, bombas de gas y depuradora de aguas residuales.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un



criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Idoneidad de la regulación del horno de cal empleado en los procesos de depuración de la obtención de azúcar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación de los vibradores de selección de piedra caliza en la obtención de lechada.- Regulación de las válvulas de los extractores para extraer el máximo de polvo del interior del horno.- Control de la carga de piedra caliza a introducir en el horno.- Control de la temperatura de los gases de salida del horno.- Verificación del cierre y apertura de compuertas del horno. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en la determinación de parámetros de calidad de la lechada de cal, gas carbónico y pulpa seca como subproductos de la elaboración de azúcar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Toma de muestra de la lechada de cal producida de los depósitos de almacenamiento.- Interpretación de la lectura del densímetro en la muestra de lechada de cal.- Preparación de la muestra de pulpa a la salida del secadero para verificar su materia seca en el laboratorio.- Interpretación del valor obtenido en el laboratorio de la materia seca de la pulpa a la salida del secadero. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Eficacia en el control de la depuración de vertidos y efluentes producidos en los procesos de la elaboración de azúcar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación del caudal de efluentes del proceso: aguas de lavado y transporte de remolacha y otros residuos líquidos que se conducen a la zona de tratamiento aerobio.- Comprobación del funcionamiento de los elementos de estación depuradora, compuertas de balsas, aireadores, bombas y agitadores.- Regulación de la temperatura y Ph del efluente.- Regulación de la producción de gas metano en la planta de depuración anaerobia y de su conducción a calderas.- Control de los parámetros de calidad del agua de vertido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>



Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria.	El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.
Cumplimiento de la Normativa sobre vertidos de aguas residuales y efluentes del organismo de la cuenca hidrográfica correspondiente.	El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.
Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental	El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.

Escala A

4	<p>Para efectuar la regulación completa del horno de cal, procede a optimizar el funcionamiento de los vibradores de piedra caliza, asimismo maneja las válvulas de los extractores de polvo. Comprueba que las cargas de piedra caliza y carbón de cok que se añaden al horno son las asignadas por el departamento de producción, en función de los análisis de la misma; actúa de forma autónoma sobre los controles para que la temperatura del horno sea la apropiada para la reacción en su interior y verifica el funcionamiento del cierre y apertura de compuertas del horno para no producir pérdidas de gas carbónico.</p>
3	<p>Para efectuar la regulación completa del horno de cal, procede a optimizar el funcionamiento de los vibradores de piedra caliza, asimismo maneja las válvulas de los extractores de polvo. Comprueba que las cargas de piedra caliza y carbón de cok que se añaden al horno son las asignadas por el departamento de producción, pero con pequeños fallos en función de los análisis de la misma; actúa de forma autónoma sobre los controles para que la temperatura del horno sea la apropiada para la reacción en su interior y verifica el funcionamiento del cierre y apertura de compuertas del horno para no producir pérdidas de gas carbónico.</p>
2	<p>Para efectuar la regulación completa del horno de cal, limpia los vibradores de piedra caliza de forma que tamicen la piedra para obtener un tamaño homogéneo en el proceso de elaboración de lechada, no regula adecuadamente las válvulas de los extractores de polvo, produciendo pérdida de riqueza del gas carbónico. No efectúa control sobre las existencias de piedra caliza y carbón de cok, poniendo en riesgo la producción de lechada y gas carbónico; procede al registro de temperaturas del horno sin verificar el funcionamiento correcto del cierre y apertura de compuertas del horno, produciendo importantes pérdidas de gas carbónico.</p>
1	<p>No efectúa ninguna regulación de los parámetros relacionados con el funcionamiento del horno de cal.</p>

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



Escala B

4	<p><i>Para proceder a la toma de muestra de lechada de cal, verifica el funcionamiento del agitador del depósito de lechada; procede a la limpieza de los recipientes de toma de muestra y sumerge el densímetro para verificar la concentración de la lechada, interpretando el resultado obtenido, maniobrando sobre la entrada de jugo o de piedra cocida con objeto de conseguir la concentración de la lechada indicada por el laboratorio de fábrica. Efectúa la toma de muestra de la pulpa a la salida del secadero para enviar al laboratorio y medir su % de materia seca, interpretando el valor obtenido para regular la cantidad mínima de fuel necesaria para el secado de pulpa hasta el valor indicado así como la regulación de la presión en cabeza y cola del secadero.</i></p>
3	<p><i>Para proceder a la toma de muestra de lechada de cal, verifica el funcionamiento del agitador del depósito de lechada para asegurar la homogeneidad de la muestra; procede a la limpieza de los recipientes de toma de muestra y sumerge el densímetro para verificar la concentración de la lechada, maniobrando sobre la entrada de jugo o de piedra cocida con objeto de conseguir la concentración de la lechada indicada por el laboratorio de fábrica. Efectúa la toma de muestra de la pulpa con pequeños fallos a la salida del secadero para enviar al laboratorio y medir su % de materia seca, interpretando el valor obtenido para regular la cantidad mínima de fuel necesaria para el secado de pulpa hasta el valor indicado así como la regulación de la presión en cabeza y cola del secadero.</i></p>
2	<p><i>Para proceder a la toma de muestra de lechada de cal, verifica el funcionamiento del agitador del depósito de lechada para asegurar la homogeneidad de la muestra; procede a la limpieza de los recipientes de toma de muestra y sumerge el densímetro para verificar la concentración de la lechada, actúa con demora sobre la entrada de jugo y de piedra cocida sin conseguir la concentración de lechada requerida para el proceso. Efectúa la toma de muestra de la pulpa con grandes fallos a la salida del secadero para enviar al laboratorio y medir su % de materia seca, regula la cantidad mínima de fuel necesaria para el secado de pulpa según la molienda de fábrica sin tener en cuenta la diferencia de presión en el secadero, produciendo problemas de circulación de gases en el mismo.</i></p>
1	<p><i>No efectúa regulación de concentración de lechada de cal ni de parámetros del secadero de pulpa.</i></p>

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



Escala C

4	<p><i>Realiza una depuración de vertidos y efluentes en el proceso de elaboración de azúcar, verifica el funcionamiento de la maquinaria correspondiente: despedradores, desarenadores, bombas, despulpadores y aireadores según las instrucciones de producción, realizando la limpieza y mantenimiento de primer nivel; asimismo regula el funcionamiento del decantador, previo control de su Ph. Regula la depuración anaerobia, controlando la producción del gas metano producido para su envío a calderas, manipulando las válvulas correspondientes. Manipula la maquinaria del proceso de depuración para que el agua de vertido cumpla los parámetros que le asigna el técnico responsable y que deben cumplir los límites establecidos por la Confederación de aguas, corrigiendo los valores no conformes con las maniobras correspondientes con autonomía.</i></p>
3	<p><i>Realiza una depuración de vertidos y efluentes en el proceso de elaboración de azúcar, verifica el funcionamiento de la maquinaria correspondiente: despedradores, desarenadores, bombas, despulpadores y aireadores según las instrucciones de producción, realizando la limpieza y mantenimiento de primer nivel; pero con pequeños fallos, asimismo regula el funcionamiento del decantador, previo control de su Ph. Regula la depuración anaerobia, controlando la producción del gas metano producido para su envío a calderas, manipulando las válvulas correspondientes. Manipula la maquinaria del proceso de depuración para que el agua de vertido cumpla los parámetros que le asigna el técnico responsable y que deben cumplir los límites establecidos por la Confederación de aguas, corrigiendo los valores no conformes con las maniobras correspondientes con autonomía.</i></p>
2	<p><i>Para realizar una eficiente depuración de vertidos y efluentes en el proceso de elaboración de azúcar, deberá verificar el funcionamiento de la maquinaria correspondiente: despedradores, desarenadores, bombas, despulpadores y aireadores según las instrucciones de producción, debido a la regulación incorrecta del funcionamiento del decantador no se extraen los lodos generados en su fondo con lo que se provoca la falta de depuración del agua del mismo, colapsando el circuito con los lodos generados. No procede a regular el ph del agua del circuito de transporte de remolacha, produciendo continuas averías en las bombas por la acidez del agua. No controla la producción del gas metano producido para su envío a calderas, produciendo problemas de sobrepresión en las mismas. No manipula la maquinaria del proceso de depuración para que el agua de vertido cumpla los parámetros establecidos por la Confederación de aguas, originando cuantiosas multas a la empresa por parte de la Confederación de Aguas correspondiente.</i></p>
1	<p><i>No se realiza la regulación de la maquinaria del circuito de transporte de remolacha y vertidos.</i></p>

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



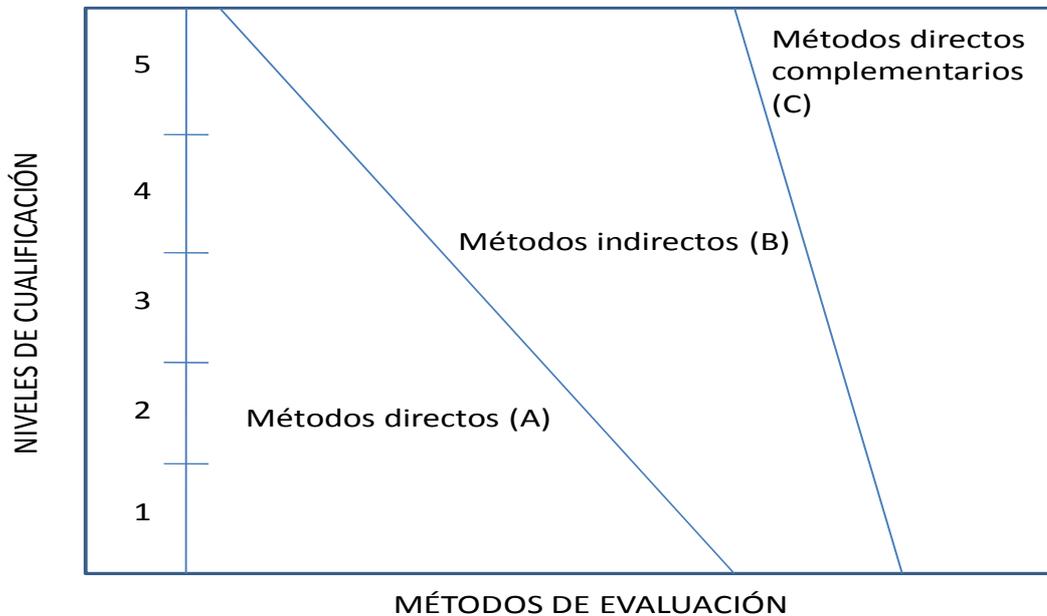
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.



- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se utilizarán muestras de lechada de cal, aguas de vertido, aguas de calderas y pulpa seca para la determinación de los análisis rápidos de control.
 - Para la realización de los análisis rápidos de dispondrá de material de laboratorio así como equipos sencillos: Ph-metros, estufas y densímetros, de fácil utilización y que se encuentran habitualmente en las fábricas de elaboración de azúcar.