



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



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 UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

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 ejecución de tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas en la industria alimentaria, 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 previas a la recepción de materias primas, para la obtención de productos alimentarios sin contaminaciones iniciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 1.1 Los equipos y útiles a utilizar en la recepción y preparación de las materias primas se comprueban que están operativos, disponibles, así como la ropa de trabajo y/o aseo personal requerido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 1.2 El área de trabajo se mantiene libre de elementos que pueda resultar peligrosos, contaminar o dañar a los productos alimentarios.
- 1.3 La existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las instalaciones, máquinas y equipos se comprueba, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental.

2. Efectuar operaciones de descarga y control básico de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios para el desarrollo del proceso posterior, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 2.1 El estado de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios se controla, mediante apreciaciones sensoriales simples, eliminando aquellas sustancias que presentan grandes daños o desperfectos.
- 2.2 Las materias primas (inertes o vivas) se descargan en los lugares requeridos, según instrucciones, utilizando las herramientas establecidas para ello, de forma que no se produzcan atascos o situaciones anómalas o perjudiciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 2.3 Las materias entrantes (inertes o vivas), se trasladan a los lugares previstos, para su almacenamiento o a línea de preparación, utilizando las herramientas establecidas para ello, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 2.4 Las materias primas que lo requieran se clasifican, pesan y calibran en colaboración con el responsable.
- 2.5 Los datos obtenidos a lo largo del proceso de recepción se registran en el soporte establecido.

3. Efectuar operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos requeridos para canalizarlas a los procesos de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad,



salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 3.1 Las máquinas, equipos y el instrumental de preparación de materias primas y auxiliares se calibran y comprueban que se hallan limpios y dispuestos para su utilización.
- 3.2 Los productos alimentarios se seleccionan según el tipo de operaciones básicas de preparación a las que van a ser sometidas (deshuesado, limpieza, cortado, raspado, entre otras), tanto al principio como a lo largo del proceso.
- 3.3 Las materias y productos alimentarios seleccionados se lavan, limpian y raspan, eliminando las partes sobrantes, en los casos que procedan.
- 3.4 El troceado, despiece, molido o picado, entre otras, de las materias y productos entrantes, se llevan a cabo, en los casos en que sea preciso.
- 3.5 Los tratamientos previos de normalización, mezclado, adición de sustancias, batido, deshidratación, concentración, descongelación, en los procesos que lo requieran, se efectúan, de acuerdo a los métodos y procedimientos de elaboración.
- 3.6 Los mandos de los equipos de preparación y los útiles de trabajo se manejan, cumpliendo las normas y mecanismos de seguridad establecidos.

4. Colaborar en actividades de mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción y preparación de materias primas, mediante operaciones sencillas para mantenerlos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 4.1 Las instalaciones y equipos utilizados en la recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares se limpian con la frecuencia y procedimientos establecidos, aplicando las medidas de protección requeridas y las normas que aseguren la calidad alimentaria.
- 4.2 Las herramientas y útiles de trabajo se recogen y ordenan conforme a las instrucciones recibidas.
- 4.3 Los residuos y elementos desechables procedentes del desembalado y de la preparación de productos se depositan en los contenedores y lugares destinados a tal fin, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de gestión de residuos establecidos.
- 4.4 La comprobación y regulaciones sencillas de sistemas, instalaciones, mecanismos, dispositivos y niveles de equipos utilizados en la elaboración de productos alimentarios se efectúan según instrucciones.
- 4.5 Las pequeñas reparaciones, arreglos y mejoras de los equipos e instalaciones utilizados en la recepción y preparación de las materias primas y materias auxiliares se efectúan siguiendo instrucciones.



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 **UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de las operaciones de recepción y preparación de materias primas.

- Normas básicas de higiene alimentaria:
 - medidas de higiene personal,
 - ropa de trabajo
 - equipo de protección personal
 - guía de buenas prácticas de higiene en la recepción y preparación de materias primas.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de recepción y preparación de materias primas.
- Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- Normativa básica sobre prevención de daños personales.
- Planes de seguridad y emergencia.
- Planes y órdenes de trabajo.
- Recepción de materias primas básicas y productos auxiliares.
- Clasificación de las materias primas por su origen.
- Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
- Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
- Clasificación y descripción de los aditivos en la industria alimentaria
- Protección de mercancías.
- Condiciones y medios de transporte externos.
- Recepción de mercancías en la industria alimentaria.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Documentación básica de recepción:
 - albaranes
 - hojas de recepción.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.
- Apreciación sensorial básica de materias primas.
- Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
- Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control.
- Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

2. Conservación de materias primas y materiales auxiliares

- Almacenaje de materias primas, tipos y características.
- Adecuación del tipo de almacenamiento a la materia prima o producto auxiliar.
- Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
- Sustancias conservantes. Nociones.
- Otras medidas de conservación.



- Mantenimiento de cámaras refrigeradas y registros de temperatura.
- Normas de seguridad y prevención en el almacenamiento de materias primas y auxiliares.
- Operaciones básicas de preparación de materias primas.
- Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas:
 - calibrado,
 - limpieza y lavado,
 - secado,
 - cepillado,
 - troceado,
 - pelado,
 - deshuesado,
 - cortado,
 - trituración,
 - mezclado,
 - batido,
 - concentración,
 - deshidratación,
 - escaldado,
 - higienización,
 - despiece y descongelación.
- Operaciones específicas y resultados.
- Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
- Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
- Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

3. Limpieza y mantenimiento básico de equipos de recepción y preparación de materias primas

- Niveles y requisitos básicos de limpieza.
- Productos de limpieza;
 - tipos
 - condiciones de utilización.
- Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza.
- Residuos y contaminantes en la industria alimentaria, medidas de protección ambiental.
- Operatividad y seguridad en los equipos de recepción y preparación de materias primas.
- Mantenimiento básico de equipos de recepción y preparación de materias primas.

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:

- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.



- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización. Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas, 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 recepcionar, de acuerdo a la hoja de control, materias primas de la industria alimentaria, realizando el tratamiento básico de preparación para su traslado al proceso de elaboración, siguiendo instrucciones de trabajo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepción de las materias primas suministradas por proveedores, efectuando las operaciones de control establecidas, según instrucciones de trabajo.
2. Descargar y almacenar los productos alimentarios recepcionados.
3. Preparar, siguiendo instrucciones, las materias primas alimentarias para su paso al proceso de elaboración.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de instalaciones, equipos, utillaje, materias primas (frutos, cereales y productos cárnicos entre otros) y auxiliares necesarios para la realización de la situación profesional de evaluación, así como equipos de protección individual (EPIs) adecuados, adaptados al tejido productivo de la región.
- 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>Cumplimiento de las operaciones de control establecidas para la recepción de las materias primas para la industria alimentaria suministradas por proveedores.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comparación de la documentación de las materias primas para la industria alimentaria con la orden de compra.- Comprobación de la adecuación y condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte de las materias primas.- Verificación de que las materias primas, sus envases, embalajes y etiquetas, reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.- Detección de anomalías (cantidad, fechas de caducidad, daños o pérdidas).- Rechazo en la recepción de productos no conformes de acuerdo a criterios de calidad.- Optimización en el tiempo, respecto a los trabajos a efectuar. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Adecuación en el procedimiento de descarga de los productos de la industria alimentaria en el almacén.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Elección del lugar de descarga de las materias primas de la industria alimentaria.- Descarga de materias primas.- Control de características y cantidad de los suministros de las materias primas en el almacén.- Toma de muestras o verificaciones "in situ" de los productos descargados.- Higienización de las materias primas (aplicación de fungicidas o bactericidas).- Rechazo en la descarga en almacén de productos no conformes de acuerdo a criterios de calidad. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Adecuación y eficacia en las operaciones de preparación de materias primas de la industria alimentaria para su uso posterior.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de las instrucciones recibidas sobre preparación de las materias primas de la industria alimentaria.- Operaciones de acondicionamiento de las materias primas (lavado, limpiado, raspado, entre otras).- Operaciones de preparación de materias primas (troceado, molido y picado entre otras).- Preparación de tratamientos de materias primas (mezclado, normalización, batido y descongelación entre otros). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria alimentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias de las instalaciones en la industria alimentaria.- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias personales en la industria alimentaria. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



Escala A

5	<p>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria, coincide con la orden de compra, se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando asimismo que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos establecidos, detectando asimismo las posibles anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</p>
4	<p>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria, coincide con la orden de compra, se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando con pequeños fallos que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</p>
3	<p>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria coincide con la orden de compra, se verifica, obviando aspectos importantes, que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, se constata, con pequeños fallos, que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</p>
2	<p>Se compara sin detectar algunas deficiencias, la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria con la orden de compra, no se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando, con fallos, que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando pero con fallos las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes y realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</p>
1	<p>No se compara, la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria con la orden de compra, no se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, o sin constatar que las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, o no, detectando tampoco las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y sin rechazar aquellos no conformes o realizando estas operaciones en un tiempo excesivo.</p>

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



Escala B

4	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando las características y cantidades de las mismas, tomando muestras, efectuando las verificaciones "in situ" previstas, y la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
3	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando con pequeños fallos las características y cantidades de las mismas, tomando muestras, efectuando las verificaciones "in situ" previstas, y la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
2	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando, con algunos fallos, los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando, con fallos, las características y cantidades de las mismas, tomando muestras o realizando las verificaciones "in situ" previstas, realizando la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
1	<p>Se descargan con grandes fallos de acuerdo a las instrucciones, las materias primas alimentarias, utilizando, con muchos fallos, los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, no controlando, las características y cantidades de las mismas, no tomando muestras, sin efectuar las verificaciones "in situ" previstas, ni la higienización de las materias y no rechazando los productos no conformes.</p>

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

Escala C

4	<p>La preparación de materias primas alimentarias, se efectúa mediante la realización de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, consiguiendo un producto con todas las características y especificaciones precisas, de acuerdo a las instrucciones recibidas.</p>
3	<p>La preparación de materias primas alimentarias se efectúa mediante la realización de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, pero, descuidando aspectos secundarios, consiguiendo un producto con las características y especificaciones precisas, de acuerdo a las instrucciones recibidas.</p>



2	<i>La preparación de materias primas alimentarias se efectúa mediante la realización de algunas de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previstos en el plan de trabajo, descuidando aspectos secundarios, consiguiendo un producto que solo cumple en parte las características de las especificaciones requeridas de acuerdo a las instrucciones recibidas</i>
1	<i>La preparación de materias primas alimentarias se realiza, sin seguir las instrucciones recibidas, efectuando incorrectamente las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, descuidando aspectos importantes, y no consiguiendo un producto que cumpla las características y especificaciones requeridas.</i>

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.

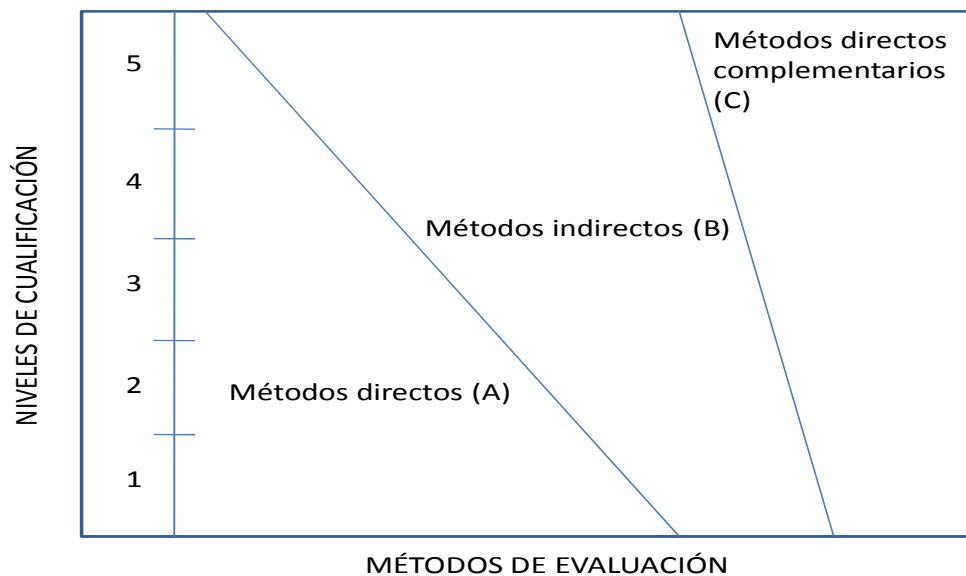
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de materias primas, 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 “1” 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:

- Proponer la recepción de materias primas que presenten algún tipo de anomalía, así como alguna disconformidad con la nota de pedido con la finalidad de que esta sea detectada por el candidato.
- Para la descarga se pondrán a disposición del candidato distintos medios con la finalidad de que se elija el que más se adecue al producto recibido.
- Para la preparación de materias primas se utilizarán productos que requieran para su acondicionamiento tratamientos sencillos como: baños, molturación, mezclado, descongelación.