



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

“UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios”

**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 UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.

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 realización de tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios:

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. Ejecutar las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos requeridos para la continuidad del proceso y la obtención de productos alimentarios, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 1.1 Los parámetros físicos del proceso (temperatura, humedad, presión, concentración, salinidad) que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo se comprueban, notificando posibles desviaciones.
- 1.2 Los útiles, mecanismos sencillos y rutinarios, de las operaciones de elaboración, se manejan, siguiendo los procedimientos y las técnicas establecidas.
- 1.3 Las secuencias y ritmos en las operaciones de elaboración se mantienen, cumpliendo el desarrollo de los procesos.
- 1.4 El control visual del producto en línea, sobre las características del producto a elaborar, se realiza, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y desechando o apartando las piezas que no cumplen la normativa.
- 1.5 La eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se controla, procurando no entorpecer el proceso o que no se produzcan problemas para la calidad y salubridad del producto o el funcionamiento de las instalaciones.
- 1.6 Las salsas, aditivos, fermentos, líquidos de gobierno y otros ingredientes del producto elaborados se adicionan en la cuantía, forma y condiciones que indican las instrucciones de trabajo.
- 1.7 La toma de muestras se realiza, garantizando la calidad de los productos y según los estándares marcados.
- 1.8 Las posibles anomalías se notifican al responsable de línea o de proceso, así como las desviaciones observadas durante la elaboración del producto, registrando los datos en el documento establecido.

2. Efectuar las operaciones sencillas de tratamiento y conservación de los productos alimentarios elaborados, para conseguir la durabilidad establecida para cada producto elaborado, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 2.1 El transporte interno de los productos elaborados, cuando proceda en la aplicación de tratamientos adicionales o de conservación, se realiza según instrucciones y utilizando los medios requeridos y sin deteriorar ni alterar las condiciones de los mismos.
- 2.2 La dosificación de salazones, salmueras, adobos o cualquier tipo de productos o soluciones conservantes se efectúa, colaborando con el responsable, adicionando los ingredientes de forma automática o manual.



- 2.3 Los equipos, cámaras o instalaciones se preparan según el procedimiento de conservación a aplicar al producto, realizando cambios de utillaje, regulaciones o ajustes sencillos.
- 2.4 La carga de los equipos o cámaras se realiza, cuando proceda, según forma y cuantía establecida en función del tratamiento a aplicar.
- 2.5 La eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se efectúa no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.

3. Realizar las operaciones de limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los útiles, equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de productos alimentarios, para dejarlos en estado de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 3.1 La limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en la elaboración de los productos alimentarios se realiza con la frecuencia y procedimientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 3.2 Las zonas de trabajo, así como los lugares de paso y salida se mantienen libres de obstáculos, retirando aquellos objetos, bultos, mercancías o residuos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 3.3 Los residuos procedentes de la elaboración de productos alimentarios se depositan en los contenedores y lugares destinados, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa aplicable.
- 3.4 Las operaciones de mantenimiento de uso de los equipos, y maquinaria utilizados se realiza en la forma y periodicidad estipulada.
- 3.5 Las correcciones o reparaciones de primer nivel en instalaciones o equipos se ejecutan según los procedimientos establecidos en el plan de mantenimiento.
- 3.6 Los residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se eliminan no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.

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 **UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Preparación de las operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios

- Normas básicas de higiene alimentaria:
 - medidas de higiene personal
 - ropa de trabajo
 - equipo de protección personal y guía de buenas prácticas de higiene en la elaboración de productos alimentarios.
 - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- Medidas de seguridad en el manejo de equipos y útiles utilizados en la elaboración de productos alimentarios:
- Planes de trabajo y líneas de elaboración de productos alimentarios.

2. Operaciones básicas de elaboración de productos; descripción y parámetros a controlar

- Tratamientos por acción del calor. Irradiación.
- Alta presión.
- Tratamientos por acción del frío.
- Manipulación del contenido en agua.
- Adición de aditivos químicos
- Ahumado.
- Fermentación y maduración.
- Técnicas de extrusión.
- Reducción del tamaño de sólidos.
- Mezcla.
- Emulsificación.
- Técnicas de separación.

3. Equipos. Maquinaria utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

- Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de:
 - calderas, estufas y hornos
 - esterilizadoras, pasteurizadoras y fermentadoras
 - refrigeradoras y congeladores
 - cortadoras, picadoras y batidoras, amasadoras, mezcladoras y homogeneizadoras
 - prensadoras e inyectoras
 - secadoras y desaireadoras
 - equipos y maquinaria específico por subsectores.
- Descripción y manejo de las herramientas y útiles básicos en la industria alimentaria:
 - cuchillos
 - pinzas
 - desconchadoras
 - rejillas
 - fuentes
 - ollas
 - cazos
 - espátulas entre otros



4. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

- Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios.
- Productos y procesos.
- Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.
- Sistemas elementales de control y registro de datos.
- Anomalías y correcciones.

5. Limpieza y mantenimiento básico de equipos de elaboración de productos alimentarios

- Niveles y requisitos básicos de limpieza en los equipos de elaboración.
- Productos de limpieza; tipos y condiciones de utilización.
- Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza.
- Residuos y contaminantes generados en la elaboración de productos alimentarios, operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
- Operatividad y seguridad en los equipos de elaboración de productos alimentarios.
- Mantenimiento básico de equipos de elaboración de productos alimentarios

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 UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, 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 apoyar las tareas de elaboración, tratamiento o conservación de un determinado producto alimentario. Deberá realizar las tareas en las condiciones requeridas, cumpliendo en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar alguna tarea específica y sencilla de las operaciones de elaboración de un producto alimentario, utilizando equipos y utillaje necesarios (carga de equipos, aplicación de tratamientos y productos, mezcla de ingredientes).
2. Realizar las operaciones precisas para el tratamiento final y conservación de un determinado producto alimentario, garantizando la durabilidad establecida para el mismo.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requeridas para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas necesarias para el desarrollo de la situación de elaboración que va a ser evaluada.



- 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 número, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Cumplimiento de las instrucciones dadas en la realización de las operaciones de apoyo para la elaboración de un producto alimentario utilizando equipos y utillajes necesarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación a nivel básico de los parámetros físicos de los procesos alimentarios.- Manejo de útiles y mecanismos sencillos y rutinarios.- Deshecho de residuos, restos y piezas defectuosas.- Adición de aditivos y otras sustancias e ingredientes al proceso de elaboración (siguiendo instrucciones).- Registro de anomalías y desviaciones en los procesos alimentarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Cumplimiento de las instrucciones dadas en la realización de las operaciones de apoyo en el tratamiento y conservación, de un producto alimentario utilizando equipos y utillajes necesarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Transporte interno de los productos elaborados.- Colaboración en la adicción de productos o soluciones conservantes.- Manejo de mecanismos y preparación de equipos, cámaras e instalaciones de conservación.- Carga de equipos o cámaras.- Deshecho de residuos, restos y piezas defectuosas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria alimentaria.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias de las instalaciones.- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias personales. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



Escala A

4	<p><i>Se regulan, según las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y registrando las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>
3	<p><i>Se regulan cometiendo pequeños fallos, según las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y registrando las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>
2	<p><i>Se regulan cometiendo fallos, de acuerdo a las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con poca destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y cometiendo fallos en el registro de las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>
1	<p><i>Se regulan cometiendo equivocaciones, sobre las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con fallos los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando con desaciertos los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando con defectos a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y cometiendo fallos en el registro de las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Se realiza el transporte interno de los productos, siguiendo instrucciones y utilizando de forma eficaz los medios adecuados, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan, de acuerdo a las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i></p>
---	---



3	<i>Se realiza el transporte interno de los productos, siguiendo instrucciones y utilizando de forma eficaz los medios adecuados, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i>
2	<i>Se realiza el transporte interno de los productos siguiendo instrucciones y utilizando con errores los medios de transporte, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i>
1	<i>Se realiza el transporte interno de los productos sin seguir las instrucciones y utilizando con errores los medios de transportes, se colabora con errores en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</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.

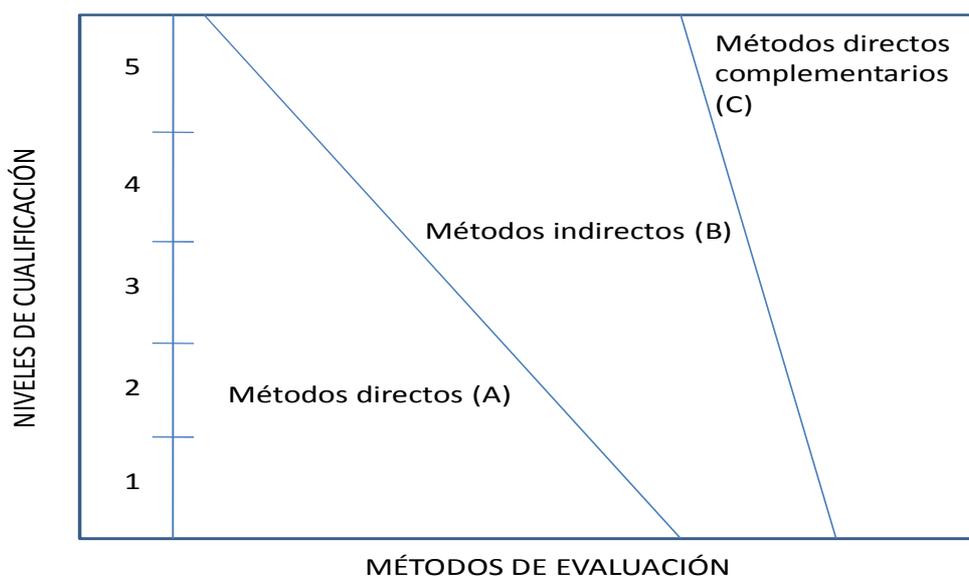
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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:

- 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 tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, 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:

- Se propondrán situaciones de elaboración que requieran la aplicación de diversos tratamientos así como el uso de distintos equipos y líneas automatizadas.
- Del mismo modo para la situación de acondicionamiento y conservación se propondrá algún producto que requiera tratamientos de adicción de conservantes y la utilización de equipos o cámaras de conservación.



- Se proporcionarán instrucciones claras encomendando siempre tareas sencillas y rutinarias que requerirán el acompañamiento y supervisión de un trabajador de mayor nivel de competencia.