



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE DERIVADOS DE CEREALES Y DE DULCES

Código: INA177_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 UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en el desarrollo de los procesos y la determinación de los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces, 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. Establecer los requerimientos de calidad y producción de materias primas y auxiliares que intervienen en la elaboración de productos derivados de cereales y dulces, según lo establecido en el plan de producción general para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo, la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las características de las materias primas (cereales sémolas, producto lácteos, leguminosas, entre otros) y auxiliares (aditivos, coadyuvantes, levaduras, entre otros) se fijan, así como sus concentraciones de uso en la producción de derivados de cereales y de dulces, su almacenamiento y tiempo de vida útil.
- 1.2 La relación de calidades de las materias primas y auxiliares se establece, cumpliendo los requerimientos de producción de productos derivados de cereales y dulces.
- 1.3 Los márgenes o tolerancias de las características de las materias primas y auxiliares se definen, considerando lo establecido en el plan de producción general, los productos derivados de cereales y dulces a elaborar, los medios técnicos disponibles y la normativa aplicable.
- 1.4 La relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares de productos derivados de cereales y dulces se define, considerando las alternativas que ofrecen los proveedores y cumpliendo con los costes de producción establecidos en el plan de producción general.
- 1.5 Las características de los productos en curso y terminados en la industria de derivados de cereales y de dulces como físico-químicas, nutricionales, presentaciones comerciales, condiciones de almacenamiento y conservación se establecen en función de las órdenes de producción.
- 1.6 Las materias primas y auxiliares se establecen, verificando, que cumplen las especificaciones requeridas del plan general de producción.

2. Desarrollar los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces, fijando para cada operación los equipos, regulaciones, condiciones y parámetros de control de calidad, según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Los procesos de elaboración (transferencia de calor, procesado de alimentos, reducción de tamaño y otras), de derivados de cereales y de dulces, se determinan, según el plan general de producción con los medios materiales y humanos disponibles.
- 2.2 Las operaciones básicas de los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces (transporte de materia, limpieza y preparación de granos, molienda, mezcla, filtración, separación, entre otras), se establecen, asociando los elementos requeridos en su desarrollo (los equipos y maquinaria), las condiciones de ejecución, el flujo o sentido de avance del producto y los parámetros de control de calidad.
- 2.3 Los tratamientos básicos de materias primas en los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces (moldeado mecánico, amasado,



tratamientos térmicos por calor o por frío), se determinan, considerando los productos entrantes y salientes, el tiempo de las transformaciones producidas y los sistemas y tipos de control.

- 2.4 Las pautas de control de calidad se definen según el plan general de producción para alcanzar los requerimientos finales, los niveles de limpieza que aseguren una producción en condiciones higiénicas y las medidas de seguridad requeridas para evitar los riesgos y sufrir accidentes laborales o enfermedades profesionales.
- 2.5 Los datos e informaciones a registrar se establecen sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

3. Desarrollar los procedimientos operativos de elaboración, envasado y embalaje de los derivados de cereales y de dulces, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 3.1 Las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, se definen, conforme al plan general de producción.
- 3.2 La propuesta de distribución de máquinas y equipos de las operaciones, se establece, considerando las normas referentes a la disposición de recursos humanos y materiales, evitando interferencias en el proceso y garantizando el cumplimiento de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 3.3 Los manuales de instrucciones de los procedimientos operativos de elaboración, envasado y embalaje de derivados de cereales y de dulces, se confeccionan, considerando las especificaciones de productos entrantes y salientes, los parámetros de control tolerancias, sistemas de medición y correcciones, tiempos de operación (incluidos los tiempos de puesta a punto e incidencias previstas), tratamientos, productos, métodos y periodicidad de limpieza.
- 3.4 Las vías de gestión se desarrollan de forma que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.
- 3.5 Las instrucciones de fabricación de derivados de cereales y de dulces, se transmiten a los operarios de producción, incluyendo especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, tolerancias, sistemas de medición y correcciones, utillaje y reglajes de la maquinaria, tiempos de operación y puesta a punto de la maquinaria, así como las incidencias en concordancia con las técnicas establecidas y características de las máquinas utilizadas, los controles y pruebas a efectuar y los márgenes de tolerancia.
- 3.6 Los procesos desarrollados en el envasado y embalaje de productos derivados de cereales y dulces, se determinan, considerando las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridas.



- 3.7 Las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado y los datos requeridos en la comprobación de trazabilidad se establecen, atendiendo con el producto envasado.
- 3.8 Los fallos o alteraciones durante el proceso de envasado y embalaje se identifican así como las correcciones indicadas, según lo establecido en el plan general de producción.

4. Organizar la documentación técnica para el desarrollo y control del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.

- 4.1 El sistema y soporte de gestión en el proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, se determina facilitando la clasificación, codificación de los documentos, conservación del volumen de información, actualización sistemática, acceso rápido y la transmisión, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa.
- 4.2 La documentación generada relativa al proceso, se codifica según el sistema establecido en el plan general de producción.
- 4.3 La información tanto de origen interno o externo sobre el producto o el proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces se clasifica, codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.
- 4.4 Los registros correspondientes al seguimiento de los sistemas de trazabilidad se supervisan así como los de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- 4.5 Los procesos productivos se representan gráficamente en diagramas de fases, de bloques, de barras, flujos de productos o cualquier otro tipo de representación.
- 4.6 La información de los datos y documentación recibidos se obtienen con el fin de introducir mejoras en el desarrollo del proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

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 **UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Materias primas y productos de dulces e industrias derivadas de cereales

- Granos de cereales, leguminosas y otros:
 - Variedades, estructura física y composición química, plagas y enfermedades, valores tecnológicos, conservación.



- Leguminosas, frutos secos y otros productos vegetales.
- Sémolas, salvado, gérmenes y otros productos amiláceos:
 - Características tecnológicas, textura, granulometría, materias auxiliares y aditivos.
- Harinas:
 - Características físicas, químicas y reológicas.
 - Tipos y clasificaciones.
 - Utilización.
- Levaduras: características, funciones, tipos. Utilización.
- Agua y sal:
 - Composición y propiedades físico-químicas.
 - Funciones.
 - Utilización.
 - Edulcorantes, aditivos y coadyuvantes: Tipos,
 - Composición, funciones.
 - Utilización.
- Huevos y ovoproductos: Composición.
 - Propiedades y funciones.
 - Utilización.
- Materias grasas:
 - Grasas de origen animal y vegetal.
 - Composición, propiedades.
 - Utilización.
 - Productos lácteos: Tipos, características, composición química.
 - Propiedades.
 - Utilización.
- Cacao y derivados:
 - Cacao y manteca de cacao. Chocolate, cobertura blanca y negra, sucedáneos. Composición, propiedades y utilización de los alimentos.
 - Principios de Bromatología.
- Frutos secos y especias:
 - Tipos más usados, características, composición y utilización.
- Frutas y derivados (mermeladas, jaleas, compotas):
 - Tipos más usados, características, composición y utilización.
- Productos elaborados a partir de masas fermentadas (panadería y bollería):
 - Productos elaborados a partir de masas hojaldradas.
- Productos elaborados a partir de masas batidas o esponjadas:
 - Productos elaborados a partir de masas escaldadas.
- Productos elaborados a partir de masas azucaradas:
 - Galletas, biscotes.
 - Turrone, mazapanes, polvorones.
- Snacks, aperitivos, caramelos y otras golosinas:
 - Chocolate, bombones.
- Piensos para alimentación animal.

2. Fundamentos y operaciones básicas en la industria de derivados de cereales y de dulces.

- Transporte de sólidos y fluidos.
- Limpieza y preparación de granos y otros productos vegetales.
- Molienda y reducción de tamaño.
- Mezcla, filtración, separación.
- Acondicionamiento del producto:
 - Ajuste de granulometría, limpieza de impurezas, desinfección, maduración.



- Operaciones de moldeado mecánico:
 - Prensado, extrusión, aglomeración, expansión, laminado.
 - Amasado, batido, división o dosificación, formado, laminado, reposos, fermentación.
- Tratamientos térmicos por calor o por frío:
 - Secado, tostado, fritura, cocción u horneado, escaldado, refrigeración, congelación, ultracongelación.
- Técnicas de acabado de los productos:
 - Aromatizado, coloración, condimentación, recubrimiento, decoración.
- Alteraciones y transformaciones de los productos derivados de los cereales y de dulces.

3. *Procesos industriales de elaboración de derivados de cereales y de dulces.*

- Fases o etapas de fabricación:
 - Fundamento y objetivos de cada fase
 - Posibles alteraciones o fallos de producción.
- Proceso de obtención de harinas, sémolas, salvados y piensos para alimentación animal.
- Proceso de fabricación de pasta alimenticia.
- Proceso de obtención de cacao y derivados.
- Proceso de elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería y repostería industrial.
- Proceso de elaboración industrial de galletas y biscotes.
- Proceso de elaboración de cereales de desayuno, snacks, y otros aperitivos.
- Proceso de elaboración de productos de confitería, caramelos y otras golosinas.
- Proceso de elaboración de turrones, mazapanes y polvorones.
- Proceso de elaboración de piensos para alimentación animal.
- Procesos de envasado y embalaje:
 - Procedimientos de envasado, procedimientos de embalado.
 - Etiquetado y rotulación.

4. *Documentación técnica de productos y procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces.*

- Documentación sobre el producto.
- Documentación sobre el proceso, elaboración:
 - Esquemas, diagramas de flujos, manuales de procedimiento.
- Gestión de la documentación.

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:

- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.



- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Actualizar permanentemente, a la hora de evaluar, la técnica o tecnología empleada y de proponer nuevas técnicas de acuerdo con los criterios de mejores de técnicas disponibles.

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 UC0562_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces, 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 desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Establecer los procesos de elaboración a poner en juego para la obtención de uno o varios productos derivados de cereales o dulces.
2. Determinar los procedimientos operativos de elaboración necesarios según un plan de producción definido en una determinada industria de derivados de cereales o de dulces.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- 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>Adecuación en la determinación de los procesos de elaboración del derivado de cereales o dulce a elaborar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración de un determinado derivado de cereales o dulce.- Determinación de la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración.- Fijación de los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción.- Determinación de los procesos y condiciones de envasado y embalaje.- Establecimiento de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado.- Especificación de los registros de datos e informaciones necesarios sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso de elaboración. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>



<i>Idoneidad en el desarrollo de los procedimientos operativos para la elaboración del derivado de cereales o dulce a elaborar.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Confección de los manuales o instrucciones de trabajo para el procedimiento operativo de elaboración de un determinado derivado de cereales o dulce.- Definición de las características de los puestos de trabajo y de la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción.- Establecimiento de la propuesta de distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados.- Corrección de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la elaboración de derivados de dulces y cereales.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>

Escala A

5

Establecimiento, según tecnología y procedimientos actuales, de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración del producto, determinando la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y fijando los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; determinación de los procesos y condiciones de envasado y embalaje y de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado; especificación de los registros de datos e informaciones requeridas según normativa sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo.



4	<p><i>Establecimiento, según tecnología y procedimientos actuales, de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración del producto, determinando, con algunos fallos, la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y fijando los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; determinación de los procesos y condiciones de envasado y embalaje y de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado; especificación de los registros de datos e informaciones requeridas según normativa sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo.</i></p>
3	<p><i>Establecimiento, según tecnología y procedimientos actuales, con algunos fallos de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración del producto, determinando, con algunos fallos, la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y fijando adecuadamente los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; determinación de los procesos y condiciones de envasado y embalaje y de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado; especificación poco minuciosa de los registros de datos e informaciones requeridas, según normativa, sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo.</i></p>
2	<p><i>Establecimiento, según tecnología y procedimientos actuales, con algunos fallos de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración del producto, determinando, con algunos fallos, la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y fijando, con errores, los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; determinación incorrecta de los procesos y condiciones de envasado y embalaje y de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado; especificación poco minuciosa de los registros de datos e informaciones necesarias, según normativa, sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo.</i></p>
1	<p><i>Establecimiento, según tecnología y procedimientos actuales con algunos fallos de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración del producto,, determinando, con grandes fallos, la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y fijando con grandes errores de los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; determinación, con fallos, de los procesos y condiciones de envasado y embalaje y de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado; especificación, con fallos, de los registros de datos e informaciones necesarias, según normativa, sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo.</i></p>

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



Escala B

5	<p><i>Confección, según tecnología y procedimientos actuales, de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración del producto, definiendo las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción; propuesta de la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados; corrección total de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo.</i></p>
4	<p>Confección, según tecnología y procedimientos actuales, de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración del producto, definiendo las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción; propuesta, con pequeños fallos, de la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados; corrección total de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo.</p>
3	<p><i>Confección, según tecnología y procedimientos actuales, de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración del producto, definiendo, con imprecisiones, las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción; propuesta, con pequeños fallos, de la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados; corrección total de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo.</i></p>
2	<p><i>Confección, según tecnología y procedimientos actuales, con algunos errores, de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración del producto, definiendo, con imprecisiones, las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción; propuesta, con algunos fallos, de la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados; corrección total de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo.</i></p>
1	<p><i>Confección, según tecnología y procedimientos actuales, con grandes errores, de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de cereales y dulces, definiendo, con grandes imprecisiones y fallos, las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervendrán en el proceso de producción; propuesta, con grandes fallos, de distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados; corrección parcial de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo.</i></p>

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



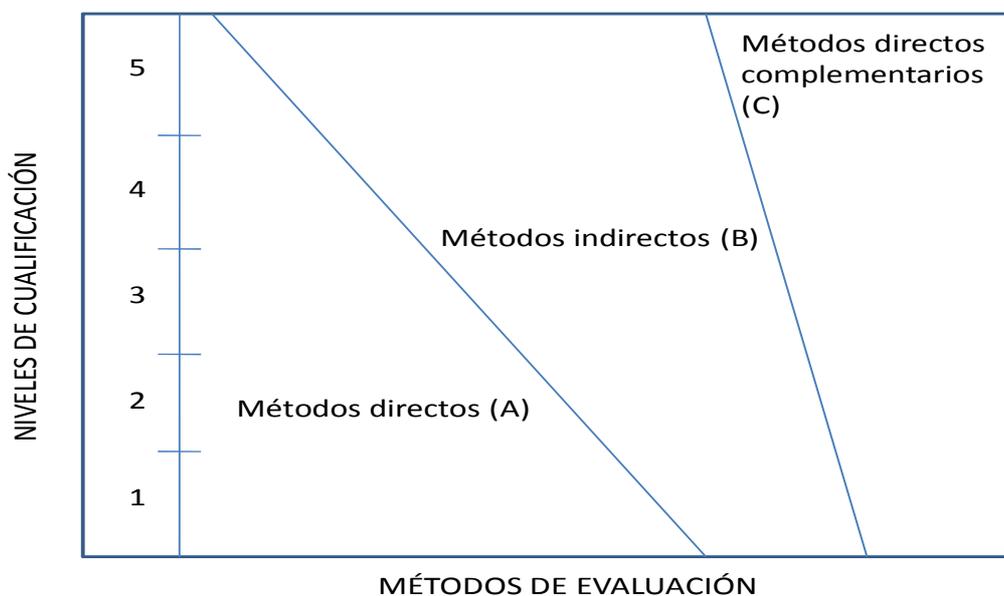
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces, 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. Por las características de estas competencias, la persona candidata, además de otras, ha de movilizar sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona, candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales, en su caso, requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



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

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

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

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

- h) Se contará con un listado de proveedores en donde se remarcan algunas características de ellos, respecto al tipo de productos y características de ventas de los mismos, teniendo que hacerse una selección de los que más ventajas ofrecen para la empresa, respecto a calidad y precio.

Se incluirá un pequeño error en el proceso productivo, para la detección de desviaciones y posterior subsanación de las anomalías detectadas.

- i) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Alternar en las actividades de evaluación la obtención por una parte de un producto derivado de la transformación de cereales como una sémola o pasta alimentaria y de otro lado la obtención de un producto más elaborado como una bollería industrial o un dulce.
 - Se propondrá una situación de producción de tamaño medio que requiera, al menos, la puesta en juego de una plantilla de entre 10 y 25 trabajadores.
 - Se requerirá un nivel de tecnificación que requiera, al menos, la puesta en marcha de dos líneas de producción.