



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Código: INA178_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 UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

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 principales y secundarias que intervienen en el desarrollo de los procesos y en la determinación de los procedimientos operativos para la producción de derivados de la pesca y la acuicultura, 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. Determinar las características de las materias primas (pescados y mariscos), materias auxiliares y materiales que van a intervenir en la elaboración y envasado de productos derivados de la pesca, para asegurar la producción con la calidad requeridas, según el plan general de la empresa.

- 1.1 La relación de calidades de las materias primas (pescados y mariscos) y materias auxiliares se establecen, identificando las diferentes especies de peces y mariscos de utilidad en las industrias de la pesca y de la acuicultura, la composición química y nutritiva, así como la biología de las principales especies piscícolas y mariscos comestibles, cumpliendo con los requerimientos del producto y del envasado.
- 1.2 Los agentes causantes de las alteraciones físicas, químicas y microbiológicas que tienen lugar en los pescados, mariscos y sus derivados se identifican, estableciendo las medidas requeridas en las condiciones de manejo, reglajes, comprobaciones a efectuar y parámetros a controlar para que no se produzcan.
- 1.3 Los aditivos y materias auxiliares utilizados en las industrias de la pesca y de la acuicultura se determinan, en función de los procesos productivos, controlando que cumplen con las especificaciones requeridas para poder ser utilizadas en los procesos operativos determinados en el plan general de producción.
- 1.4 Los márgenes o tolerancias admisibles en las características de materias primas y materiales auxiliares se establecen en los procedimientos operativos, según normativa y sistema de calidad de la empresa.
- 1.5 La relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares, de pescados y mariscos se determinan, considerando las alternativas que ofrecen los proveedores, cumpliendo con los costes de producción establecidos en los sistemas productivos.

2. Desarrollar los procesos de recepción, preparación, tratamientos preliminares de acondicionamiento y lavado, procesos de elaboración, definiendo el flujo del producto y su secuenciación en la elaboración y envasado de productos derivados de la pesca para asegurar los niveles de producción y calidad requeridos, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable.

- 2.1 El grado de frescura de pescados y mariscos requerido en la recepción se determina, según la normativa comunitaria aplicable, especificando que estos, deben ser revisados, mediante inspección visual, confirmando que no sean transportados de forma conjunta con productos

- incompatibles y reúnan las garantías sanitarias según lo requerido en el plan general de producción.
- 2.2 Las etapas del proceso de preparación y tratamientos previos se determinan, estableciendo una secuencia ordenada de fases como la categorización, lavado, descongelación, desescamado, descabezado, destripado, desollado, despiezado, fileteado del pescado, de forma que asegure el paso al proceso de presentación y envasado.
 - 2.3 Las etapas del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca se determinan, estableciendo los parámetros como el flujo o sentido de avance del producto, las operaciones y máquinas requeridas, los procedimientos y métodos de trabajo, los productos entrantes y salientes, los tiempos de transformación y espera y los sistemas de tipos de control a efectuar, entre otros, teniendo en cuenta los cambios sensoriales, bioquímicos (aumento entre otros), subsiguientes a la captura.
 - 2.4 El envasado, enlatado y embalaje de los productos se determinan, estableciendo las comprobaciones requeridas como control de materiales, de cierre, hermeticidad, paletizado y rotulación, entre otros, para asegurar el cumplimiento de las especificaciones establecidas.
 - 2.5 Las etapas de los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca se establecen, determinando las condiciones de tiempo, cantidad y calidades requeridas, así como la depuración en caso de moluscos bivalvos, cumpliendo con la normativa aplicable y el plan general de producción.

3. *Determinar las características fisicoquímicas de refrigeración y condiciones para la preparación de sustancias conservantes como salmueras, salsas y líquidos de gobierno, entre otras, en la obtención de conservas, semiconservas y escabechados de pescados y mariscos, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable.*

- 3.1 Las sustancias conservantes se determinan, considerando los parámetros físico-químicos en su preparación como la temperatura, viscosidad, precipitación, pH, presión, cantidades, concentraciones, entre otros.
- 3.2 Los procesos de elaboración de semiconservas de pescado como los ahumados, salazones, escabechados, entre otros se determinan, considerando la penetración de la sal, controlando las transformaciones que hacen que la carne madure y modifique su aroma, sabor y textura, como ocurre, en productos en escabeche o al natural.
- 3.3 La elaboración de congelados, ultracongelados y refrigerados se determina, considerando parámetros de temperatura, grado de frescura, entre otros, cumpliendo con los requerimientos del proceso productivo.
- 3.4 La obtención de surimi, extrusionados proteicos de pescado se determinan, considerando la obtención del gel o pasta (el surimi) y mezclado con aditivos (azúcares, sal y fosfatos), que permiten que la carne procesada no pierda sus propiedades de gelificación y no se deteriore durante su congelación y almacenamiento.



- 3.5 El proceso de obtención de harinas de pescado se determina, considerando los requerimientos de la desecación de los pescados, especificando los parámetros de tiempo, temperatura, así como el molido.
- 3.6 El desarrollo del proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos se determina en general, considerando las pautas de control de calidad que permiten alcanzar los requerimientos finales, las medidas y los niveles de limpieza a alcanzar que aseguran una producción en condiciones higiénicas, cumpliendo la normativa aplicable.

4. Determinar las características y condiciones de desarrollo de las operaciones de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura para la obtención de productos con la calidad establecida en el plan general de producción y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos y máquinas (autoclaves, escaldadoras clasificadoras, llenadoras, cocederos, entre otros) del proceso de elaboración se distribuyen, atendiendo al flujo de materiales y las normas de distribución en planta.
- 4.2 La distribución en planta de los equipos en la elaboración de conservas de pescados y mariscos se determina, considerando el mínimo recorrido de los productos, evitando interferencias en el proceso, consiguiendo mayor racionalidad y economía del trabajo.
- 4.3 La distribución de los equipos, medios de producción y personas en planta se establece, atendiendo a criterios de seguridad, calidad y versatilidad, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.
- 4.4 Las causas de alteración de los productos de la pesca y de la acuicultura se identifican para subsanación del proceso productivo, parando o reiniciando el proceso o pidiendo asistencia técnica.
- 4.5 Los procesos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización requeridos se establecen en planta, de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.

5. Establecer las características e instrucciones de cada operación en el desarrollo de los procesos de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura para fijar en cada operación y tratamiento, las condiciones, parámetros de control de producción y calidad, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable.

- 5.1 Los procedimientos operativos en la elaboración de derivados de la pesca y de la acuicultura se determinan, considerando la reología de los fluidos, la elección de los equipos y el desarrollo de las operaciones.
- 5.2 La determinación de los procesos operativos se establece, considerando parámetros físicos como la temperatura, presión, cantidades,



- concentraciones u otros, en función de las condiciones requeridas por cada operación a realizar.
- 5.3 La determinación de los proceso operativos se establece, considerando los mecanismos de transmisión de calor, el vapor de agua en la industria, la transferencia de materia y las reacciones químicas que tienen lugar en los distintos procesos de elaboración, con el fin de determinar las operaciones básicas aplicadas.
 - 5.4 Los manuales e instrucciones se confeccionan, ajustándose a los formatos establecidos utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para los operarios de producción.
 - 5.5 Los manuales e instrucciones de cada operación se definen, incluyendo las especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, sus tolerancias, sistemas de medición y correcciones que garanticen los niveles de producción y calidad establecidos, utillaje y reglajes de la maquinaria y equipos que permiten la realización de la operación en los tiempos y con la seguridad requeridos.
 - 5.6 Los manuales e instrucciones de cada operación se definen, incluyendo los tiempos de operación, tiempos de puesta a punto e incidencias previstas, los tratamientos, productos, métodos y periodicidad de limpieza para alcanzar los niveles requeridos, los controles y pruebas a efectuar y los márgenes de tolerancia establecidos para la verificación de la calidad.
 - 5.7 Los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso se especifican al objeto de monitorizar el proceso de elaboración.

6. Adaptar la documentación e información técnica específica requerida para el desarrollo de los procesos y procedimientos operativos según el plan general de producción.

- 6.1 El sistema y soporte de gestión se determina, con el fin de facilitar la clasificación, codificación de los documentos, conservación del volumen de información, su actualización sistemática, el acceso rápido y la transmisión de la misma.
- 6.2 La documentación generada relativa al proceso se codifica y archiva, según el sistema establecido.
- 6.3 La información técnica recibida, de origen interno o externo, sobre el producto o el proceso, se clasifica, codificándola y archivándola según el sistema establecido.
- 6.4 Los datos e informaciones recibidos del proceso productivo se procesan con el fin de introducir mejoras en el desarrollo del proceso.
- 6.5 Los registros de trazabilidad y del manual de análisis de peligros y puntos críticos de control, se recogen de forma sistemática en el desarrollo del proceso a fin de obtener referencias evaluables.

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 UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de productos derivados de la pesca y la acuicultura. Estos conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. *Productos derivados de la pesca y de la acuicultura. Características.*

- Clasificaciones.
- Constituyentes químicos y principios inmediatos: orgánicos. Inorgánicos. Otros componentes. Características: físicas. Organolépticas.
- Los productos derivados de la pesca y de la acuicultura y la nutrición: valoración. Propiedades y calidad nutritivas. Necesidades alimenticias.
- Alteración de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura: agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación. Cambios físicos y químicos. Contaminaciones. Riesgos para la salud: infección e intoxicación. Riesgos para los procesos.

2. *Recepción de materias primas y productos derivados de la pesca y de la acuicultura.*

- Pescados y mariscos: definiciones.
- Clasificación: características. Biología. Morfología.
- Identificación: métodos. Normativa. Procesos de extracción. Acuicultura.
- Influencia específica en las características del producto final: determinación del grado de frescura. Tecnología del pescado: estructura del músculo, composición. Factores de terminantes de la descomposición del pescado y del marisco. Sistemas de conservación.
- Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares: clasificación e identificación.
- Determinación del grado de frescura de pescados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Operaciones básicas en la recepción de conservas de pescados y mariscos: inspección visual. Acondicionamiento del pescado.
- Depuración de moluscos. Clasificación del pescado y mariscos.
- Tratamientos previos en la recepción de conservas de pescados y mariscos. Descongelación.
- Desangrado.
- Eviscerado, descabezado. Selección.
- Clasificación.
- Introducción en salmuera. Lavado.
- Pelado.
- Despiezado, fileteado, troceado, ronqueo. Desmigado.



- Fases de control en la recepción de pescados en la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- Flujo o sentido de avance del producto. Operaciones y su secuencia. Procedimientos y métodos de trabajo. Productos entrantes y salientes. Tiempos de transformación y espera. Sistemas y tipos de control a efectuar.
- Cambios post-mortem en el pescado: cambios sensoriales, cambios autolíticos, cambios bacteriológicos. Características.

3. Procesos industriales en industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

- Diagrama de flujo de los distintos procesos de fabricación.
- Maquinaria, equipos: cocederos, cortadores, clasificadoras, evisceradoras, equipos de desescamado, de desollado, agitadores, autoclaves, equipos de pasteurización, centrifugas, dosificadoras de líquidos, sierras de corte, clasificadoras, secaderos, equipos de escaldado, congeladores de placas, criogénicos, por salmuera, abatidores de temperatura, congeladores de impulsión de aire, equipos de descongelación, extrusores, freidoras, hornos y empanadoras.
- Parámetros de control de los procesos industriales. Desviaciones más frecuentes en los procesos productivos. Proceso de obtención de harinas de pescado. Extrusión.
- Proceso de obtención de conservas de pescado. Esterilización. Controles.
- Proceso de obtención de semiconservas de pescado, salazonado, maduración, escabechado (cocidos, fritos, fríos).
- Proceso de anchoado: salazonado, prensado, maduración, lavado, desecado, acondicionado. Proceso del caviar.
- Proceso de obtención de productos desecados, salazonados y ahumados.
- Proceso de obtención de pescado y marisco congelado, ultracongelado y refrigerado: IQF, congelación criogénica, congelación mecánica, congelación por inmersión, congelación por placas.
- Proceso de obtención de elaboración de coextrusionados proteicos de pescado: surimi, Kamaboco, de platos precocinados y cocinados de pescado.
- Proceso de obtención de otros derivados de pesca y acuicultura.
- Parámetros de elaboración en la obtención de conservas de pescados y mariscos. El flujo o sentido de avance del producto.
- Las operaciones y su secuencia.
- Los procedimientos y métodos de trabajo. Los productos entrantes y salientes.
- Los tiempos de transformación y espera.
- Los sistemas y tipos de control a efectuar.
- Control de calidad en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Parámetros de control: temperatura, viscosidad, densidad, pH y reología. Ingredientes utilizados en la elaboración de salsas, líquidos de gobierno, salmueras. Sustancias conservantes: sal, vinagres y aceites.
- Representación gráfica de los distintos procesos productivos. Procedimientos. Diagramas de fases.



- De bloques, de barras. Flujos de productos.

4. Fundamentos y operaciones básicas en los procesos de la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura. Equipos y maquinaria.

- Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor: transferencias de materia. Transferencia de fluidos. Transferencias de calor.
- Operaciones comunes a los procesos.
- Equipos y maquinaria utilizada: principios de funcionamiento, limpieza. Transporte de sólidos y fluidos. Mezcla.
- Molienda y reducción de tamaño.
- Decantación. Filtración. Extracción. Evaporación, desecación. Liofilización. Irradiación. Tratamientos térmicos: Por calor. Por frío.
- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones: tipos de limpieza, productos y tratamientos, sistemas. Mezclado, homogeneización, emulsión: fundamentos teóricos, principales métodos y equipos. Gelificación. Centrifugación. Principios teóricos y equipos.
- Operaciones de moldeado mecánico: prensado, extrusión, aglomeración, expansión, laminado. Principios teóricos y equipos.
- Amasado, agitado, batido, división o dosificación, formado, laminado, fermentación, extrusión. Principios teóricos y equipos.
- Ahumado. Tipos de sistemas de ahumado. Nebulización.
- Deposición. Inmersión.

5. Procesos de envasado y embalaje de la industria de los productos derivados de la pesca y de la acuicultura.

- Procedimientos de envasado: preparación de envases, formación de envases "in situ". Llenado y cerrado. Envasado al vacío y atmósferas modificadas. Control.
- Formación de envases "in situ", llenado y cerrado. Envasado al vacío y en atmósferas modificadas. Control de envases. Equipos.
- Controles de calidad del envasado: llenado y cerrado. Dosificación. Materiales de envasado. Propiedades y utilidades.
- Envasado en atmósferas modificadas.
- Envasado activo. Formatos.
- Procedimientos de embalaje: Formación del paquete unitario. Reagrupamiento, paletizado.
- Etiquetado y rotulación: conceptos básicos. Importancia. Objetivos.
- Tipos de etiquetas. Interpretación. Datos a reflejar. Codificación. Tipos de rótulos. Interpretación. Datos a reflejar. Codificación.
- Normativa aplicable de envasado y embalaje.

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.

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 UC0565_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y la acuicultura.

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 determinar los procesos y procedimientos



operativos para la producción de algunos derivados de pesca y acuicultura. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Determinar las características de las materias primas (pescados y mariscos) y materias auxiliares y materiales que van a intervenir en los procesos de elaboración y envasado de derivados de pesca y acuicultura, así como de los productos intermedios y finales.
2. Establecer los procesos de preparación y tratamientos previos de pescados y mariscos, de elaboración, de envasado y de conservación de los derivados de la pesca y la acuicultura.
3. Desarrollar los procedimientos operativos en la elaboración de derivados de pesca y acuicultura.
4. Disponer la documentación técnica de todo el proceso de elaboración y de los controles efectuados.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individual (EPI's) necesarios.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- 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>Idoneidad en la determinación de las características de las materias primas (pescados y mariscos) y materias auxiliares y materiales que van a intervenir en los procesos de elaboración y envasado de derivados de pesca y acuicultura, así como de los productos intermedios y finales.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares de derivados de pesca y acuicultura.- Verificación de las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas.- Determinación de la relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares.- Fijación de las concentraciones de uso, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares.- Determinación de las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en el establecimiento de los procesos de preparación y tratamientos previos de pescados y mariscos, de elaboración, de envasado y de conservación de los derivados de la pesca y la acuicultura.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación.- Determinación de los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos en los derivados de pesca y acuicultura.- Determinación de la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración.- Establecimiento de la propuesta de distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, conforme a los procedimientos operativos desarrollados.- Fijación de los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción.



	<ul style="list-style-type: none">- Determinación de los procesos y condiciones de envasado y embalaje.- Especificación de los registros de datos e informaciones necesarias sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Idoneidad en el desarrollo de las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Definición de las características de los puestos de trabajo en la elaboración de derivados de pesca y acuicultura.- Confección de los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura.- Desarrollo de las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.- Desarrollo de las vías de gestión, para que cada operario, disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.- Corrección de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Pertinencia en la disposición de la documentación técnica de todo el proceso de elaboración y de los controles efectuados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación del sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos generados, datos obtenidos y controles efectuados durante el proceso productivo.- Codificación y archivo de la documentación generada e información técnica recibida relativa al proceso.- Supervisión de los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos.- Procesado de la información de los gráficos y registros del proceso productivo (con el fin de introducir mejoras en el mismo). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de los parámetros de calidad alimentaria establecidos.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

<p>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</p>	<p>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</p>
<p>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura.</p>	<p>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</p>
<p>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</p>	<p>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</p>

Escala A

<p>5</p>	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Verifica las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas, determinando relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares. Fija las concentraciones de uso, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares de acuerdo a sus características. Determina las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria, cumpliendo en todo momento los parámetros de calidad establecidos.</p>
<p>4</p>	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Verifica las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas, determinando relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares. Fija las concentraciones de uso, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares de acuerdo a sus características. Determina las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria, con pequeñas desviaciones en los parámetros de calidad establecidos.</p>
<p>3</p>	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece, con pequeñas deficiencias, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Verifica la mayoría de las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas. Determina con pequeños fallos la relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares. Fija las concentraciones de uso de forma aproximada, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares de acuerdo a sus características. Determina las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados, con algunas deficiencias pero sin comprometer en ningún caso la inocuidad de los productos.</p>

2	<p><i>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece, con algunas deficiencias, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Verifica algunas de las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas. Determina con algunos fallos la relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares. Fija de forma aproximada las concentraciones de uso, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares de acuerdo a sus características. Determina las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados, con deficiencias que pueden llegar a comprometer la inocuidad de los productos.</i></p>
1	<p><i>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece, con importantes deficiencias, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias primas y auxiliares en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. No verifica la mayoría de las especificaciones de calidad de las materias primas y auxiliares recibidas. Determina con numerosos errores la relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares. Fija erróneamente las concentraciones de uso, condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares de acuerdo a sus características. No determina las características físico-químicas y nutricionales, presentación comercial, condiciones de almacenamiento y conservación de productos en curso y terminados, comprometiendo la inocuidad de los productos.</i></p>

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

Escala B

5	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación. Determina los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos. Determina la maquinaria, equipos, útiles, condiciones de ejecución y tiempo de operación aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración, minimizando los costes de producción. Fija los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción. Propone la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, evitando cruces de líneas que comprometan la inocuidad del producto. Determina los procesos y condiciones de envasado y embalaje. Especifica los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</p>
4	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación. Determina los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos. Determina la maquinaria, equipos, útiles, condiciones de ejecución y tiempo de operación aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración, cumpliendo los costes de producción establecidos. Fija los parámetros y pautas de control de calidad con pequeñas desviaciones respecto a los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción. Propone la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, evitando cruces de líneas que comprometan la inocuidad del producto. Determina los procesos y condiciones de envasado y embalaje. Especifica los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</p>
3	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece con pequeñas imprecisiones la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación. Determina, con pequeños errores, los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos. Determina, la maquinaria, equipos, útiles, condiciones de ejecución y tiempo de operación aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración, con pequeños fallos que impiden cumplir los costes de producción establecidos. Fija la mayoría de los parámetros y pautas de control de calidad respecto a los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción. Propone la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, evitando cruces de líneas que comprometan la inocuidad del producto. Determina con pequeñas desviaciones los procesos y condiciones de envasado y embalaje. Especifica la mayoría de los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</p>
2	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece con alguna imprecisión la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación. Determina, con algunos errores, los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos. Determina la maquinaria, equipos, útiles, condiciones de ejecución y tiempo de operación aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración, con algunos fallos que impiden cumplir los costes de producción establecidos. Fija, con errores, los parámetros y pautas de control de calidad, lo que impide el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción. Propone la distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, con errores que pueden comprometer la inocuidad del producto. Determina con algunas desviaciones los procesos y condiciones de envasado y embalaje. Especifica algunos de los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo en</p>

1	<p>elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</p> <p>Según la naturaleza del producto a elaborar, establece de forma desordenada la secuencia de fases o etapas del proceso de recepción, tratamientos previos, elaboración y conservación. Determina, con notables errores, los procesos de preparación de sustancias para estabilizar los productos. Determina la maquinaria, equipos, útiles y condiciones de ejecución y tiempo de operación aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración, con graves fallos que impiden cumplir los costes de producción establecidos. Fija, con errores, los parámetros y pautas de control de calidad, lo que impide el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción. Propone una incorrecta distribución en planta de maquinaria, equipos y operarios, comprometiendo la inocuidad del producto. Determinación importantes desviaciones los procesos y condiciones de envasado y embalaje. No especifica los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura.</p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Escala C

5	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, define las características de los puestos de trabajo y confecciona los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura, que permitan la realización de las operaciones en los tiempos y con la seguridad requeridos, cumpliendo con las normas de prevención de riesgos laborales aplicables. Desarrolla las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura que garanticen los niveles de producción y calidad establecidos. Desarrolla las vías de gestión para que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo. Determina la corrección de los posibles fallos o desviaciones más frecuentes detectadas durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura, garantizando la inocuidad de los productos de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria.</p>
4	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, define las características de los puestos de trabajo y confecciona los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura, que permitan la realización de las operaciones en los tiempos y con la seguridad requeridos, cumpliendo con las normas de prevención de riesgos laborales aplicables. Desarrolla las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura, con pequeñas desviaciones respecto a los niveles de producción y calidad establecidos. Desarrolla las vías de gestión para que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo. Determina la corrección de los posibles fallos o desviaciones más frecuentes detectadas durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura garantizando la inocuidad de los productos de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria.</p>
3	<p>Según la naturaleza del producto a elaborar, define la mayoría de las características de los puestos de trabajo y confecciona los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura, con olvido de pequeños detalles que impiden la realización de las operaciones en los tiempos requeridos pero asegurando el</p>

	<p><i>cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales aplicables. Desarrolla las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura, con algunas desviaciones respecto a los niveles de producción y calidad establecidos. Desarrolla las vías de gestión con pequeños fallos, para que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo. Determina la corrección de los posibles fallos o desviaciones más frecuentes detectadas durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura, garantizando la inocuidad de los productos de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria.</i></p>
2	<p><i>Según la naturaleza del producto a elaborar, define algunas de las características de los puestos de trabajo y confecciona los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura, con olvido de detalles que impiden la realización de las operaciones en los tiempos y con la seguridad requeridos de acuerdo a las normas de prevención de riesgos laborales aplicables. Desarrolla las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura, con desviaciones respecto a los niveles de producción y calidad establecidos. Desarrolla las vías de gestión con algunos fallos, para que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo, determina la corrección de sólo algunos de los posibles fallos o desviaciones más frecuentes detectadas durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura, pudiendo comprometer la inocuidad de los productos de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria.</i></p>
1	<p><i>Según la naturaleza del producto a elaborar, no define las características de los puestos de trabajo y confecciona los manuales o instrucciones de trabajo para los distintos procedimientos operativos de elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura, con olvido de grandes detalles que impiden la realización de las operaciones en los tiempos y con la seguridad requeridos de acuerdo a las normas de prevención de riesgos laborales aplicables. Desarrolla las instrucciones técnicas de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura, con importantes desviaciones respecto a los niveles de producción y calidad establecidos. No desarrolla las vías de gestión para que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo. No determina la corrección de los posibles fallos o desviaciones más frecuentes detectadas durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura, comprometiendo la inocuidad de los productos de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria.</i></p>

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

Escala D

5	<p><i>En la disposición de la documentación técnica, determina el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos recibidos, datos generados y controles efectuados durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Codifica y archiva la documentación generada e información técnica recibida relativa al proceso, según lo establecido en las instrucciones de trabajo. Supervisa los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos, cumpliendo con la normativa vigente. Procesa la información de los gráficos y registros del proceso productivo con el fin de introducir mejoras en el mismo según la naturaleza del producto elaborado.</i></p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4	<i>En la disposición de la documentación técnica, determina, con pequeños errores, el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos recibidos, datos generados y controles efectuados durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Codifica y archiva la documentación generada e información técnica recibida relativa al proceso, según lo establecido en las instrucciones de trabajo. Supervisa los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos, cumpliendo con la normativa vigente. Procesa la información de los gráficos y registros del proceso productivo según la naturaleza del producto elaborado.</i>
3	<i>En la disposición de la documentación técnica, determina, con pequeños errores, el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos recibidos, datos generados y controles efectuados durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Codifica y archiva, con alguna deficiencia, la documentación generada e información técnica recibida relativa al proceso, según lo establecido en las instrucciones de trabajo. Supervisa los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos, cumpliendo con la normativa vigente. Procesa la información de los gráficos y registros del proceso productivo, según la naturaleza del producto elaborado, pero no introduce mejoras en el mismo.</i>
2	<i>Determina, con algunos errores, el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos recibidos, datos generados y controles efectuados durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Codifica y archiva, con alguna deficiencia, la información generada relativa al proceso, según lo establecido en las instrucciones de trabajo. Supervisa, de forma descuidada, los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos, con algún incumplimiento de la normativa vigente. Procesa, con algunos errores, la información de los gráficos y registros del proceso productivo, según la naturaleza del producto elaborado, no introduciendo mejoras en el mismo.</i>
1	<i>Determina, con grandes errores, el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los documentos recibidos, datos generados y controles efectuados durante el proceso productivo en elaboración de derivados de pesca y acuicultura. Codifica y archiva, con grandes deficiencias, la información generada relativa al proceso, según lo establecido en las instrucciones de trabajo. No supervisa los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos de control críticos, incumpliendo la normativa vigente. No procesa la información de los gráficos y registros del proceso productivo, según la naturaleza del producto elaborado, no introduciendo mejoras en el mismo.</i>

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

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

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

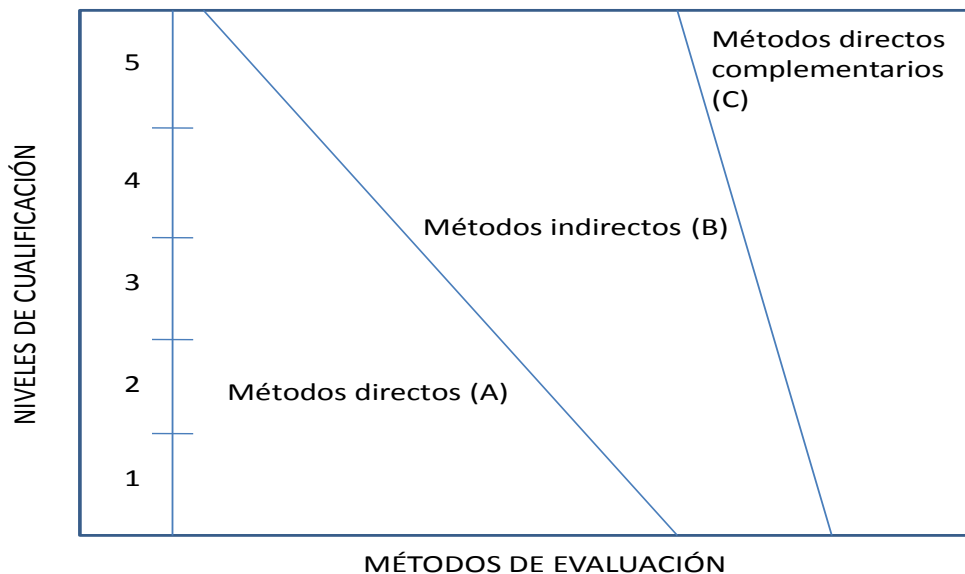


competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.



- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la elaboración de derivados de pesca y acuicultura, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “3” y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. 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) En la aplicación de la situación de evaluación, puede ser aplicable y extensible a cada uno de los productos referidos en dicha Unidad de Competencia, dependiendo del marco productivo de la zona donde se aplique el procedimiento de acreditación.
- i) En el caso de aplicar en la situación de evaluación el proceso productivo de elaboración de derivados de pesca o acuicultura, se partirá al menos de tres tipos de pescados o mariscos.
- j) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



- Se recomienda que los tipos distintos de materias primas a utilizar (tres al menos) provengan de grupos taxonómicos diferentes: pescados, moluscos bivalvos, moluscos cefalópodos y/o crustáceos, seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.
- Para los tratamientos preliminares, procesos de elaboración y de conservación de los productos derivados de la pesca se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.