



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0568\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles”**

## **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES**

**Código: INA179\_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 UC0568\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

### **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 aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles, 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 las características de las materias primas y materiales auxiliares que intervienen en la elaboración y envasado de aceite de oliva, de semillas o de grasas comestibles para determinar los suministradores y los márgenes de tolerancia, según el plan general de producción.**

- 1.1 La relación de calidades de las materias primas y auxiliares tales como grosores, tipos, variedades, gramaje, entre otros, se establecen para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles, cumpliendo con los requerimientos de la composición y envasado del producto final.
- 1.2 Los suministradores de materias primas de aceitunas, semillas oleaginosas, grasas comestibles y materiales auxiliares como los aditivos y disolventes, entre otros, se seleccionan, estableciendo la relación de los mismos y teniendo en cuenta los criterios predeterminados por la empresa como el origen, condiciones de entrega y criterios de aceptación, entre otros.
- 1.3 Los márgenes de tolerancia en las características de las materias primas y materiales auxiliares se establecen, teniendo en cuenta los parámetros predeterminados en los procedimientos operativos del plan general de producción.

**2. Programar los procesos de recepción y almacenamiento inicial de aceituna, semillas oleaginosas o materias grasas comestibles para definir el flujo de la materia prima en las etapas iniciales de proceso, su secuenciación, así como los equipos, los recursos, asegurando los niveles de producción y calidad, según el plan general de producción.**

- 2.1 El proceso de recepción y almacenamiento inicial de aceituna, semillas oleaginosas o materias grasas, se secuencian en etapas o fases que aseguren la recepción de la materia prima y la calidad del producto inicial, según el origen vegetal, animal terrestre, marino o grasas artificiales.



- 2.2 Las pautas de calidad y tipos de control a efectuar durante la recepción de aceituna, semillas o materias grasas como el reconocimiento de la rancidez de aceites y grasas, entre otros, se establecen para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles, cumpliendo el orden establecido en el avance de la materia prima y optimizando niveles de producción y calidad.
- 2.3 Los tratamientos para evitar las alteraciones que provoca en aceites y grasas la rancidez, se establecen siguiendo pautas y especificaciones establecidas en el plan general de producción.
- 2.4 Las especificaciones y características durante la recepción de aceituna, semillas o materias grasas como las operaciones, secuencias, equipos y útiles requeridos se determinan para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles, cumpliendo el orden establecido en el avance de la materia prima, y optimizando niveles de producción y calidad.
- 2.5 Los procedimientos y métodos de trabajo en el proceso de recepción se determinan respecto a productos entrantes en relación con la selección, limpieza, secado, ensilado, productos salientes, tiempos de transformación y espera, optimizando los niveles de producción y calidad.
- 2.6 Las adaptaciones de los equipos en la recepción de materias primas se determinan para cada tipo de recepción y preparación de las semillas, optimizando niveles de producción y calidad.
- 2.7 Las acciones de mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos y máquinas de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles se planifican, asegurando la recepción en condiciones higiénicas y la operatividad de los equipos.
- 2.8 Las instrucciones técnicas operativas de recepción de limpieza de materia prima, como la humidificación, secado, vaporización, descascarillado de semillas, entre otras, trituración y prensado se determinan, asegurando que la secuencia de producción, transcurra según el plan general de producción.
- 2.9 Las competencias básicas de cada puesto de trabajo se definen para asignar personal a cada uno de los mismos.

**3. Desarrollar los procesos de elaboración de aceite de oliva, de semillas o de grasas comestibles, elaborando manuales de instrucciones técnicas y estableciendo las operaciones y métodos de mantenimiento para asegurar el funcionamiento del proceso productivo, según el plan general de producción.**

- 3.1 Los manuales e instrucciones técnicas de elaboración de aceite de oliva, virgen extra, virgen, lampante, refinado, de orujo crudo, entre otros, de aceite de semillas como el de girasol, soja, maíz, entre otros o de grasas comestibles se confeccionan, comprobando que se ajustan a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología para el personal de producción.



- 3.2 Las especificaciones de productos, parámetros de control, tiempos de operación, controles, medidas correctoras y pruebas se determinan en los manuales para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles, asegurando la trazabilidad del producto, cumpliendo las normas establecidas por la empresa.
- 3.3 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.
- 3.4 Las operaciones de mantenimiento, de limpieza, métodos y periodicidad en los procedimientos operativos, se establecen para prevenir incidencias.
- 3.5 El registro de las fases de los procesos de elaboración se determina, asegurando la trazabilidad total del proceso, según lo establecido en el plan general de producción.

**4. Desarrollar los procedimientos operativos de elaboración de aceite de oliva, de aceite de semillas o de grasas comestibles, fijando en cada operación las condiciones, parámetros de control, comprobaciones de calidad y medidas correctoras para asegurar la finalización del proceso productivo, según el plan general de producción.**

- 4.1 El proceso de obtención de aceite de oliva, de semillas o de grasas comestibles se secuencia en etapas o fases que aseguren la finalización del producto.
- 4.2 Las instrucciones técnicas operativas de molienda, batido, centrifugación, decantación, winterización, solventización, desolventización, desodorización, neutralización, y almacenamiento, se establecen en relación con los tiempos, cantidades y calidades, según el plan general de producción.
- 4.3 Las instrucciones técnicas operativas de extracción, molienda, centrifugación, decantación y almacenamiento de aceite de oliva, se determinan de acuerdo al plan general de producción, estableciendo los tiempos, cantidades y calidades.
- 4.4 Las instrucciones técnicas operativas de hidrogenación de grasas se determinan de acuerdo al plan general de producción, estableciendo los tiempos, cantidades y calidades.
- 4.5 Las instrucciones técnicas de elaboración de grasas artificiales (randomización, hidrogenación y fraccionamiento, entre otras), se desarrollan de acuerdo a las especificaciones técnicas de proceso.
- 4.6 Los equipos y útiles, los procedimientos y métodos de trabajo, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación, espera, sistemas y tipos de control se identifican, estableciendo y diferenciando según los procesos de elaboración, según se trate de aceite de oliva, de semillas o de grasas comestibles.



- 4.7 Las pautas de control de calidad del proceso en la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles se determinan, aplicando las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones, alcanzando los requerimientos del producto final.
- 4.8 Los planes de mantenimiento y limpieza para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles se desarrollan, garantizando una producción en condiciones higiénicas con el funcionamiento de equipos sin interrupciones.
- 4.9 Las competencias de los operarios que van a intervenir en el proceso productivo para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles se determinan, asegurando el funcionamiento durante el proceso productivo.

**5. *Determinar el proceso de envasado de aceite de oliva, de aceite de semillas o de grasas comestibles, examinando el flujo del producto, las etapas y su secuenciación para asegurar los niveles de producción y calidad requeridos en el plan general de producción.***

- 5.1 El proceso de envasado de aceite de oliva, de aceite de semillas o de grasas comestibles se determina, estableciendo el flujo que el producto elaborado debe seguir según el plan general de producción.
- 5.2 Las especificaciones de productos, parámetros de control, tiempos de operación, controles, medidas correctoras y pruebas a efectuar, se definen en las instrucciones técnicas operativas.
- 5.3 Las operaciones de mantenimiento, limpieza, productos, métodos y periodicidad de las mismas, se organizan en los procedimientos operativos, para prevenir incidencias.
- 5.4 Las operaciones de arranque y parada de la línea de producción de envasado, se determinan, según la secuencia de las operaciones establecidas.

**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 UC0568\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

Estos conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:



## **1. Características de materias primas auxiliares para la obtención de aceites y grasa y recepción.**

- Características de las materias primas para la obtención de aceites y grasas. Características biológicas y aptitudes.
- Variedades de aceitunas para la obtención de aceite de oliva. Variedades de semillas oleaginosas para la obtención de aceites.
- Origen de las grasas animales y vegetales. Tipos (de animales marinos o terrestres).
- Características de las materias primas para la obtención de grasas comestibles, margarinas y similares en sus diferentes tipos y categorías.
- Características de la selección de suministradores de materias primas y auxiliares: respecto al origen, respecto a las condiciones de entrega.
- Respecto a los criterios de aceptación.
- Establecimiento de los márgenes de tolerancia de: materias primas y materias auxiliares.
- Programa de control de calidad en el área de recepción de materias primas: procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
- Verificación de secuencias de producción con instrucciones técnicas de recepción.
- Control de calidad de los aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles: control de la calidad en el área de recepción y preparación de aceituna, semillas y materias grasas.
- Parámetros físicos, químicos y físico-químicos de control de calidad de aceituna, semillas y materias grasas.
- Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
- Programación del proceso de recepción de aceituna, semillas o materias grasas: etapas o fases del proceso recepción de la materia prima.
- Documentación de entrada de materia prima. Fichas técnicas de materias primas. Secuencias en el avance de la materia prima. Procedimientos y métodos de trabajo.
- Determinación de niveles de producción y rendimiento.
- Planificación de puestos de trabajo en el proceso de recepción de las materias primas.

## **2. Procesos operativos de elaboración de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles.**

- Confección de manuales e instrucciones técnicas del proceso de elaboración de aceite de oliva, de semillas o grasas comestibles: etapas o fases del proceso elaboración.



- Diferenciación de los procesos, según el producto a obtener.
- Secuencias en el avance de la elaboración. Procedimientos y métodos de trabajo.
- Significado de la terminología y simbología de las instrucciones técnicas.
- Trazabilidad de la materia prima durante el proceso de elaboración.
- Manejo del proceso de elaboración de aceite de oliva, de semillas o grasas comestibles: Especificaciones de productos.
- Parámetros de control.
- Tiempos de operación.
- Controles y medidas correctoras.
- Elaboración de los planes de mantenimiento y limpieza de elaboración de aceites y grasas: productos de mantenimiento y limpieza a utilizar según el caso.
- Maquinaria y equipos.

### **3. *Desarrollo de los procedimientos operativos de elaboración de aceite de oliva, de semillas o grasas comestibles.***

- Programación del proceso de elaboración de las materias primas: etapas o fases del proceso elaboración de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles. Molienda, batido, centrifugación, decantación, winterización, solventización, desolventización, desodorización, neutralización, y almacenamiento. Diferenciación de los procesos, según materia prima.
- Etapas o fases del proceso elaboración de grasas: randomización, hidrogenación y fraccionamiento, entre otras.
- Máquinas y herramientas que intervienen en el proceso de elaboración de la materia prima.
- Secuencias en el avance de la materia prima. Características de los residuos, subproductos y residuos de envases y embalajes obtenidos en el proceso de elaboración de aceite de oliva y de semillas o grasas comestibles.
- Gestión de estos residuos.
- Trazabilidad de la materia prima durante el proceso de elaboración. Procedimientos y métodos de trabajo.
- Representación gráfica de diagramas de fases, de bloques, de flujos de productos.
- Ejecución de la programación del proceso de control de calidad durante la elaboración de las materias primas: programa de control de calidad en el área de elaboración de materias primas.
- Determinación de niveles de producción y calidad. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de elaboración. Medidas correctoras necesarias en caso de desviación.



- Ejecución de los planes de mantenimiento y limpieza: funcionamiento, utilización y manejo de máquinas y herramientas.
- Productos para la limpieza y mantenimiento.
- Planificación de los puestos de trabajo en el proceso de elaboración de las materias primas.
- Identificación del proceso de envasado y almacenamiento de aceite de oliva, de semillas o grasas comestibles: Etapas, fases y secuencia del proceso de envasado y almacenamiento.
- Secuencias en el avance del producto final.
- Características de los productos entrantes en el envasado. Características de productos de envasado y embalaje.
- Verificación del proceso de envasado y almacenamiento: especificaciones del producto final.

### **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.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

## **1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.**

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



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

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

En el caso de la, UC0568\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles 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 determinar los procesos y procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva (en su caso: aceites de semillas o de grasas comestibles). Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades: (en ocasiones se podrán considerar aspectos).

1. Determinar las características de las materias primas en el proceso de recepción para la producción de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles.
2. Planificar los procedimientos y métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles.
3. Desarrollar las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles.



**b) Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- 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:



<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<p><i>Rigor en la determinación de las características de las materias primas para la producción de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Establecimiento de las pautas de calidad y tipos de control, de las materias primas, en función de su origen, vegetal o animal.</li><li>- Establecimiento de los parámetros de calidad de las materias primas y auxiliares para la producción de aceites de oliva, de semillas o grasas comestibles, en relación con los requerimientos de la composición y envasado del producto final.</li><li>- Selección de los suministradores de materias primas, en función de características que presentan rentabilidad y no alteran la calidad del producto final.</li><li>- Establecimiento de los márgenes de tolerancia en las materias primas y materiales auxiliares, en función del plan de producción.</li><li>- Fijación las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares.</li><li>- Determinación de las características físico-químicas y nutricionales, de productos en curso y terminados.</li><li>- Establecimientos de los tratamientos de las materias primas para evitar las alteraciones, siguiendo pautas y especificaciones establecidas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Exactitud en la planificación de procedimientos y métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Secuenciación de las etapas o fases del proceso de elaboración, en función del origen vegetal, animal terrestre o marino.</li><li>- Determinación de las especificaciones y características de las operaciones, en el proceso de elaboración de los distintos tipos de aceites y grasas, optimizando niveles de producción y calidad.</li><li>- Desarrollo de la regulación de los parámetros que intervienen en el proceso de elaboración de los distintos tipos de aceites y grasas.</li><li>- Determinación de los procedimientos y métodos de trabajo</li></ul>



	<p>del proceso de elaboración, en relación con los productos entrantes y salientes, en función del origen de la materia prima.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Determinación de las adaptaciones de los equipos en la recepción de materias primas para cada tipo de recepción y preparación de las semillas, optimizando niveles de producción y calidad.</li><li>- Planificación del mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos y máquinas, manteniendo la operatividad de los equipos.</li></ul> <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 aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definición de las competencias básicas de cada puesto de trabajo, en función de su cualificación.</li><li>- Desarrollo de las vías de gestión, de forma que se disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.</li><li>- Determinación de los registros de las fases de los procesos de elaboración, asegurando la trazabilidad total del proceso, según lo establecido en el plan general de producción.</li><li>- Determinación de las pautas de control de calidad del proceso de producción, aplicando las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones, alcanzando los requerimientos del producto final.</li><li>- Determinación de las instrucciones técnicas operativas de recepción de materia prima, de forma que la secuencia de producción, transcurra según el plan general de producción.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C</i></p>
<p><i>Exactitud en la determinación de secuencias del proceso de envasado de aceite de oliva virgen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de los diferentes equipos que intervienen en el proceso.</li><li>- Grado de detalle en la descripción de los equipos.</li><li>- Cumplimiento del orden lógico del proceso.</li></ul>



	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio.</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 la pesca y la acuicultura.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

## Escala A

4	<i>En la determinación de las características de las materias primas y auxiliares en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles, establece las pautas de calidad y tipos de control, en función de su origen, vegetal o animal, establece los parámetros de calidad, en relación con los requerimientos de la composición y envasado del producto final, selecciona los suministradores de materias primas, en función de características que presentan rentabilidad y no alteran la calidad del producto fina, establece los márgenes de tolerancia, en función del plan de producción, fija las condiciones iniciales de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares, determina las características físico-químicas y nutricionales de productos en curso y terminados, establece los tratamientos de las materias primas para evitar las alteraciones, siguiendo pautas y especificaciones establecidas.</i>
3	<i>En la determinación de las características de las materias primas y auxiliares en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, establece las pautas de calidad y tipos de control, en función de su origen, vegetal o animal, establece los parámetros de calidad, en relación con los requerimientos de la composición y envasado del</i>



	<p><i>producto final, selecciona los suministradores de materias primas, en función de características que presentan rentabilidad y no alteran la calidad del producto fina, establece los márgenes de tolerancia, en función del plan de producción, fija las condiciones iniciales de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares, determina las características físico-químicas y nutricionales de productos en curso y terminados, establece los tratamientos de las materias primas para evitar las alteraciones, siguiendo pautas y especificaciones establecidas, cometiendo pequeños fallos en el desglose de contenidos, que no alteran la determinación de las características.</i></p>
2	<p><i>En la determinación de las características de las materias primas y auxiliares en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, establece las pautas de calidad y tipos de control, en función de su origen, vegetal o animal, establece los parámetros de calidad, en relación con los requerimientos de la composición y envasado del producto final, selecciona los suministradores de materias primas, en función de características que presentan rentabilidad y no alteran la calidad del producto fina, establece los márgenes de tolerancia, en función del plan de producción, fija las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de aditivos y materias auxiliares, determina las características físico-químicas y nutricionales de productos en curso y terminados, estable los tratamientos de las materias primas para evitar las alteraciones, siguiendo pautas y especificaciones establecidas, cometiendo grandes fallos en el desglose de contenidos, que alteran la determinación de las características.</i></p>
1	<p><i>No determina las características de las materias primas.</i></p>

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

### Escala B

4	<p><i>En la planificación de procedimientos y métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, secuencia las etapas o fases del proceso de elaboración, en función del origen vegetal, animal terrestre o marino, determina las especificaciones y características de las operaciones, optimizando niveles de producción y calidad, desarrolla la regulación de los parámetros que intervienen en el proceso de elaboración, determina los procedimientos y métodos de trabajo del proceso de elaboración, en relación con los productos entrantes y salientes, en función del origen de la materia prima, determina las adaptaciones de los equipos, según el tipo de aceite a elaborar, optimizando niveles de producción y calidad y planifica el mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos y máquinas, manteniendo la operatividad de los equipos.</i></p>
---	---



3	<p><i>En la planificación de procedimientos y métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, secuencia las etapas o fases del proceso de elaboración, en función del origen vegetal, animal terrestre o marino, determina las especificaciones y características de las operaciones, optimizando niveles de producción y calidad, desarrolla la regulación de los parámetros que intervienen en el proceso de elaboración, determina los procedimientos y métodos de trabajo del proceso de elaboración, en relación con los productos entrantes y salientes, en función del origen de la materia prima, determina las adaptaciones de los equipos, según el tipo de aceite a elaborar, optimizando niveles de producción y calidad y planifica el mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos y máquinas, manteniendo la operatividad de los equipos, cometiendo pequeños fallos en la descripción pero sin alterar la secuencia y características del proceso productivo.</i></p>
2	<p><i>En la planificación de procedimientos y métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, secuencia las etapas o fases del proceso de elaboración, en función del origen vegetal, animal terrestre o marino, determina las especificaciones y características de las operaciones, optimizando niveles de producción y calidad, desarrolla la regulación de los parámetros que intervienen en el proceso de elaboración, determina los procedimientos y métodos de trabajo del proceso de elaboración, en relación con los productos entrantes y salientes, en función del origen de la materia prima, determina las adaptaciones de los equipos, según el tipo de aceite a elaborar, optimizando niveles de producción y calidad y planifica el mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos y máquinas, manteniendo la operatividad de los equipos, cometiendo grandes fallos en la descripción alterando la secuencia y características del proceso productivo.</i></p>
1	<p><i>No planifica procedimientos ni métodos de trabajo, para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles.</i></p>

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

### Escala C

4	<p><i>En el desarrollo de las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o de grasas comestibles, define las competencias básicas de cada puesto de trabajo, en función de su cualificación, desarrolla las vías de gestión, de forma que se disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo, determina los registros de las fases de los procesos de elaboración, asegurando la trazabilidad total del proceso, según lo establecido en el plan general de producción, determina las pautas de control de calidad del proceso de producción, aplicando las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones, alcanzando los requerimientos del producto final, determina las instrucciones técnicas operativas del proceso de producción, de forma que la secuencia de producción, transcurra según el plan general de producción.</i></p>
---	--



3	<p><i>En el desarrollo de las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, define las competencias básicas de cada puesto de trabajo, en función de su cualificación, desarrolla las vías de gestión, de forma que se disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo, determina los registros de las fases de los procesos de elaboración, asegurando la trazabilidad total del proceso, según lo establecido en el plan general de producción, determina las pautas de control de calidad del proceso de producción, aplicando las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones, alcanzando los requerimientos del producto final, determina las instrucciones técnicas operativas del proceso de producción con pequeñas desviaciones, de forma que la secuencia de producción, transcurra según el plan general de producción.</i></p>
2	<p><i>En el desarrollo de las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles, define las competencias básicas de cada puesto de trabajo, en función de su cualificación, con algunos desajustes, desarrolla las vías de gestión, de forma que se disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo, determina los registros de las fases de los procesos de elaboración, asegurando la trazabilidad total del proceso, según lo establecido en el plan general de producción, determina las pautas de control de calidad del proceso de producción, aplicando las medidas correctoras en caso de posibles desviaciones, alcanzando los requerimientos del producto final, determina las instrucciones técnicas operativas del proceso de producción con grandes desviaciones, de forma que la secuencia de producción, transcurra según el plan general de producción.</i></p>
1	<p><i>No desarrolla las condiciones de los procedimientos operativos en la elaboración de aceites de oliva, de semillas y de grasas comestibles</i></p>

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

#### **4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS**

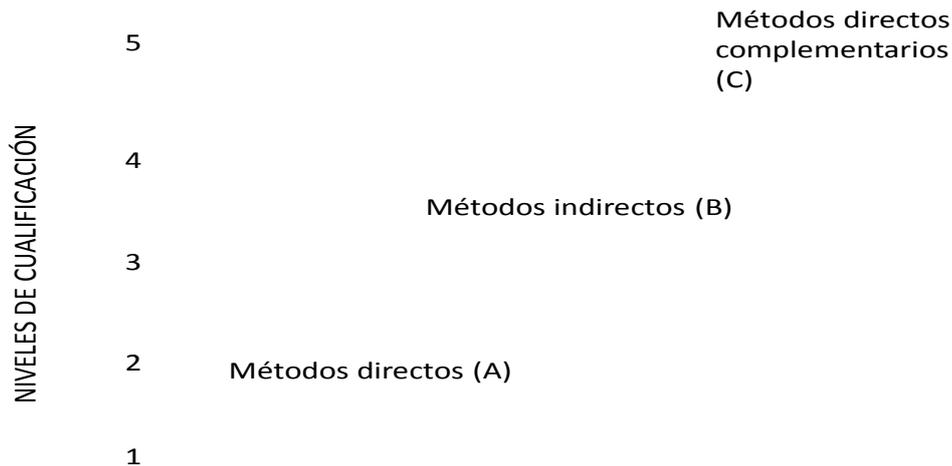
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

##### **4.1. 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).



#### MÉTODOS DE EVALUACIÓN

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.

#### **4.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.**

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el desarrollo de los procesos y en la determinación de los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, 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, aunque se refiera a aceite de oliva, puede ser aplicable y extensible a cada uno de los productos referidos en dicha Unidad de Competencia, aceites de semillas y grasas comestibles, 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 aceite de oliva, se partirá al menos de tres variedades de aceitunas.
- j) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
  - Se recomienda utilizar al menos dos tipos distintos de materias primas, una que no requiera procesos químicos y otra que sí lo precise (aceitunas y semillas).
  - La evaluación se realizará en un aula, al ser una prueba descriptiva.