



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0569_3: “Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción”

**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 UC0569_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en el desarrollo de los procesos y 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. Controlar la aplicación de los criterios de calidad y físico-químicos en la recepción de materias primas, se supervisa atendiendo a la variedad productiva de la zona, para controlar la aplicación del plan general de producción elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.

- 1.1 Las máquinas y equipos de limpieza, de clasificación, descascarado, molido, laminado, cocción y prensado, se comprueban, verificando que estén regulados alcanzando la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción del plan general de producción.
- 1.2 Las etapas de recepción de materias primas se controlan, verificando que la regulación, pesaje, limpieza y clasificación de la materia prima van acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido en el plan general de producción.
- 1.3 El almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas se controlan, supervisando el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo.
- 1.4 El aceite de la línea de prensado, el aceite obtenido del centrifugado y las grasas obtenidas de la hidrogenación se controla, verificando que cumplen con las especificaciones de calidad, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio.
- 1.5 Las medidas correctivas se aplican, en situaciones de posible incidencia o desviación, restableciendo el equilibrio o parar el proceso; solicitando, en su caso, la asistencia técnica.
- 1.6 Los ratios de rendimiento en la recepción se comprueban, verificando que estén dentro de los márgenes previstos en el plan general de producción mediante el estudio de diagramas de flujo.
- 1.7 Los subproductos obtenidos, residuos y vertidos en la recepción que no cumplen las especificaciones, se controlan, verificando que son trasladados para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar asignado, mediante revisión de los registros efectuados al efecto, cumpliendo la normativa aplicable.

2. Controlar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración, envasado y almacenamiento final de aceite de oliva, para verificar el cumplimiento del plan de mantenimiento y la normativa aplicable.

- 2.1 La disposición de las máquinas y equipos se comprueba, verificando que se consigue la secuencia y sincronización de operaciones y el aprovechamiento del espacio.
- 2.2 Los cambios de utillaje, formatos, reglajes y estado operativo de los mismos se comprueban, verificando que se corresponden con lo indicado en el plan de mantenimiento aplicable, mediante revisión de los registros de tal operación.
- 2.3 Los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, se elaboran en colaboración con los servicios especializados encomendados, efectuando aportaciones para evitar interferencias con la producción.
- 2.4 El programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria en la producción de aceite de oliva, de semillas y de grasas comestibles se controla, verificando que el tiempo a emplear en las limpiezas, los horarios del personal, equipos, sustancias, niveles de limpieza, desinfección, esterilización, parada, vaciado y desmontado de los equipos son los requeridos, según lo establecido.



3. Controlar los parámetros de producción para verificar el cumplimiento del plan general establecido en los procesos de extracción y producción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.

- 3.1 Las máquinas y equipos de extracción y producción se controlan, tales como los molinos, neutralizadores, winterizadores, entre otros, verificando el ritmo de funcionamiento en la secuenciación de etapas del proceso y su cumplimiento con el plan general de producción, regulando el ritmo en caso de incidencia.
- 3.2 El almacenamiento del aceite de oliva, del aceite de semillas o de grasas comestibles obtenidas se controla, verificando el cumplimiento de los parámetros de conservación preestablecidos.
- 3.3 Los subproductos obtenidos, residuos y vertidos obtenidos en los procesos de extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles que no cumplen las especificaciones se controlan, verificando que se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado, mediante los controles establecidos para la gestión de residuos y subproductos en la propia empresa.
- 3.4 Los ratios de rendimiento, control económico del proceso (costes) y los tiempos se controlan, verificando que se mantengan dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo, mediante los datos obtenidos sobre la ejecución de la producción y los informes correspondientes, en base a los partes de relevo.

4. Controlar los parámetros de producción del proceso de envasado/embalaje para verificar el cumplimiento del plan general de producción en los procesos de envasado y embalaje de aceites de oliva, de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.

- 4.1 El proceso de envasado y el posterior embalaje se comprueban, verificando que los materiales requeridos envases de plástico, vidrio, cajas de cartón, tapones, entre otros, se encuentran en las proporciones establecidas en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable.
- 4.2 Las medidas correctoras adoptadas en situaciones de incidencia o de desviación en el envasado/embalaje se controlan, verificando que se aplicación o solicitando, en su caso, la asistencia técnica mediante valoración de los ratios de rendimientos.
- 4.3 La información relativa a los resultados del proceso de envasado/embalaje, se registran en los soportes establecidos, según los procedimientos operativos del plan general de producción.
- 4.4 La gestión del producto envasado no conforme se controla, verificando que se realiza según el procedimiento establecido en el plan de gestión de residuos.

5. Controlar la programación del proceso productivo y servicios auxiliares, a partir de un proceso secuencial establecido en las instalaciones por medio de sus automatismos, para verificar su correspondencia con lo establecido en la producción general de aceites de semillas, margarinas, otros aceites y grasas comestibles.



- 5.1 Los parámetros de tiempo, temperatura, presión, cantidades del proceso productivo se controlan y regulan por medio de automatismos, verificando mediante la información aportada por los autómatas en función de las condiciones requeridas en los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.
- 5.2 Los programas de control de las operaciones instalados en la obtención de aceites y grasas comestibles se comprueban, verificando que se ejecutan según lo establecido al contrastar los tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos marcados por los automatismos, con las condiciones de cada operación establecidas en la producción general.
- 5.3 Las observaciones y controles establecidos en relación con los servicios generales de planta se comprueban, verificando que aportan las condiciones de presión, vapor, frío, calor requeridas por los equipos y los procesos.

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 UC0569_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.

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

1. Control en la recepción de materias primas de aceites y grasas.

- Proceso de recepción de aceituna, semillas o materias grasas: etapas o fases del proceso de recepción de la materia prima (aceituna, turtos, gránulos y/o láminas y grasas para su extracción).
- Diferenciación de los procesos, según la materia prima a recepcionar (aceite de oliva en sus diferentes categorías. Virgen, extra, de refino, entre otros).
- Máquinas y herramientas que intervienen en el proceso de recepción de las materias primas. Tolvas, transportadores, básculas, entre otras.
- Secuencias en el avance de la materia prima.
- Proceso de control de calidad durante la recepción de las materias primas. Determinación de niveles de producción, calidad y rendimiento en la recepción.

2. Controles en la extracción de aceite de oliva.

- Molienda.
- Deshuesado y almacenamiento de orujillo. Batido.
- Centrifugación Horizontal. Tamizado.
- Centrifugación Vertical.
- Gestión de subproductos (alpeorujo). Almacenamiento de orujo. Decantación.
- Almacenamiento en bodega. Clasificación de aceites. Trasiegos de aceite. Expediciones a granel.
- Determinación de niveles de producción, calidad y rendimiento en los procesos de extracción de aceite de oliva.



- Máquinas y herramientas que intervienen en el proceso de manipulación de subproductos y residuos. Almacenamiento de subproductos y residuos para su reciclado o tratamiento.
- Trazabilidad de subproductos y residuos durante el proceso de extracción. Características de los depósitos de almacenamiento.
- Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.

3. Controles en extracción de aceite de semillas.

- Extracción.
- Obtención de gránulos agotados. Desolventizado.
- Obtención del solvente. Tostado de harina. Molienda.
- Almacenamiento de harinas. Obtención de miscela. Destilación de la miscela. Obtención de aceite. Obtención de solvente. Extracción de láminas.
- Obtención de láminas agotadas. Obtención de solvente. Destilación.
- Obtención de aceite de semillas. Extracción de granulado. Agotamiento del gránulo. Desolventizado.
- Tostado de harina. Molienda.
- Obtención de aceite. Obtención del solvente.
- Trazabilidad de la materia prima durante el proceso de extracción de aceites de girasol. Almacenamiento de subproductos y residuos para su reciclado o tratamiento.
- Control de la producción. Cálculo del rendimiento.
- Equipos más importantes que intervienen en la producción de aceites de girasol. Características de los depósitos de almacenamiento.
- Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén. Clasificación y composición de lotes en el almacén.
- Trazabilidad de subproductos y residuos durante el proceso de extracción.

4. Proceso de obtención de margarinas y otras grasas comestibles.

- Distintos procesos de hidrogenación. Pesado y mezclado de ingredientes. Emulsionado de grasas.
- Enfriado.
- Moldeado de masa.
- Elaboración de grasa comestibles. Selección de aceites.
- Procesos de hidrogenación, esterificación. Operaciones de pesado, mezclado, emulsionado. Enfriamiento y moldeado.
- Reciclaje de subproductos.
- Almacenamiento de margarinas y grasas. Transporte de margarinas y grasas. Enfriadores.
- Moldeadores.
- Clasificación por calidades y especificaciones técnicas de margarinas y grasas. Clasificación de las margarinas.
- Margarinas vitaminadas, con aditivos.
- Equipos más importantes que intervienen en la obtención de margarinas y otras grasas comestibles. Control de la producción: cálculo de rendimiento.
- Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento (bodega). Características de los depósitos de almacenamiento.



- Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén. Clasificación y composición de lotes en el almacén. Valorización de subproductos.
- Gestión de los residuos generados.

5. Manejo y control de instalaciones y servicios auxiliares en industrias de aceites de oliva, semillas y grasas.

- Producción de calor. Producción de frío. Producción de aire.
- Tratamiento y conducción de agua. Transmisión de potencia mecánica.
- Distribución y utilización de energía eléctrica.

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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación, utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización

1.1. 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 UC0569_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de



producción, tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.1.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para Controlar la elaboración de aceite de oliva, (extra, virgen y lampante) y sus sistemas automáticos de producción, en una empresa de tamaño medio de producción, utilizando tres variedades de aceitunas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar la recepción de las materias primas y auxiliares, el aprovisionamiento interno de la unidad de producción y la realización de los tratamientos previos.
2. Comprobar el funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones de equipos de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas.
3. Controlar las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas para optimizar los rendimientos en cantidad y calidad.

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>
<i>Rigurosidad en el control de la recepción de las materias primas y auxiliares para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de las máquinas y equipos de recepción, que estén regulados, alcanzando la sincronización y el ritmo establecido.- Verificación de las etapas de recepción de materias primas, supervisando que transcurran según lo establecido.- Verificación de la materia prima, supervisando que vayan acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido.- Verificación del almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas, supervisando el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo.- Verificación de la calidad de productos, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigurosidad en la comprobación del funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones de equipos de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de las operaciones de arranque, parada y cambios de utillaje en el manejo de instalaciones, equipos y servicios auxiliares.- Verificación del cumplimiento de los programas de mantenimiento de primer nivel.- Verificación del cumplimiento de las condiciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos, mediante comprobación de registros.- Verificación de la sincronización de maquinaria y equipos de elaboración, envasado y embalaje.- Supervisión de la corrección de las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos y servicios auxiliares,- Supervisión de la programación y los parámetros de los sistemas automáticos de producción. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<p><i>Eficacia en el control de las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas para optimizar los rendimientos en cantidad y calidad.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de los diagramas de flujo de los distintos procesos de obtención de elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, supervisando en cada fase o etapa las condiciones de ejecución y los valores requeridos.- Verificación del ritmo de etapas del proceso de elaboración y envasado, mediante el análisis de registros.- Verificación de las actuaciones del personal de acuerdo a las instrucciones correspondientes.- Identificación de las causas de las desviaciones del proceso observadas.- Aplicación de las correcciones oportunas en caso de desviaciones.- Verificación del destino de los productos terminados, subproductos y residuos.- Verificación del mantenimiento de la trazabilidad en todo el proceso, supervisando la cumplimentación de los correspondientes registros. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria aplicable a la elaboración de derivados de la pesca y la acuicultura.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</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><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

4		<p><i>En el control de la recepción de las materias primas para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las máquinas y equipos de recepción, que estén regulados, alcanzando la sincronización y el ritmo establecido, las etapas de recepción de materias primas, supervisando que transcurran según lo establecido y que vayan acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido, la calidad de productos, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio y el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo en el almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas.</i></p>
---	--	---



3	<p><i>En el control de la recepción de las materias primas para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las máquinas y equipos de recepción, que estén regulados, alcanzando la sincronización y el ritmo establecido, las etapas de recepción de materias primas, supervisando que transcurran según lo establecido y que vayan acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido, la calidad de productos, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio y el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo en el almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas, produciendo pequeñas desviaciones que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>En el control de la recepción de las materias primas para la elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las máquinas y equipos de recepción, que estén regulados, alcanzando la sincronización y el ritmo establecido, las etapas de recepción de materias primas, supervisando que transcurran según lo establecido y que vayan acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido, la calidad de productos, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio y el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo en el almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas, produciendo grandes desviaciones que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectúa el control de recepción de materias primas en la elaboración de aceites de oliva.</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 comprobación del funcionamiento, mantenimiento y preparación de las instalaciones de equipos de elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las operaciones de arranque, parada y cambios de utillaje en equipos y servicios auxiliares, el cumplimiento de los programas de mantenimiento de primer nivel y de las condiciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos, mediante comprobación de registros, la sincronización de maquinaria y equipos de elaboración, envasado y embalaje, la programación y parámetros de los sistemas automáticos de producción, comparando con los establecidos y la corrección de las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos y servicios auxiliares, mediante el análisis de los registros.</i></p>
3	<p><i>En la comprobación del funcionamiento, mantenimiento y preparación de las instalaciones de equipos de elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las operaciones de arranque, parada y cambios de utillaje en equipos y servicios auxiliares, el cumplimiento de los programas de mantenimiento de primer nivel y de las condiciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos, mediante comprobación de registros, la sincronización de maquinaria y equipos de elaboración, envasado y embalaje, la programación y parámetros de los sistemas automáticos de producción, comparando con los establecidos y la corrección de las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos y servicios auxiliares, mediante el análisis de los registros, pero con pequeños descuido que no alteran el resultado final de comprobaciones.</i></p>
2	<p><i>En la comprobación del funcionamiento, mantenimiento y preparación de las instalaciones de equipos de elaboración de aceites de oliva, de semillas y grasas, verifica las operaciones de arranque, parada y cambios de utillaje en equipos y servicios auxiliares, el cumplimiento de los programas de mantenimiento de primer nivel y de las condiciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos, mediante comprobación de registros, la sincronización de maquinaria y equipos de elaboración, envasado y embalaje, la programación y parámetros de los sistemas automáticos de</i></p>



	<i>producción, comparando con los establecidos y la corrección de las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos y servicios auxiliares, mediante el análisis de los registros, pero con grandes descuido que alteran el resultado final de comprobaciones.</i>
1	<i>No comprueba el funcionamiento, ni mantenimiento de equipos</i>

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

Escala C

4	<i>En el control de las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas, verifica los diagramas de flujo de los distintos procesos de elaboración, supervisando en cada fase o etapa las condiciones de ejecución en comparación con los valores requeridos, el ritmo de etapas del proceso de elaboración y envasado, mediante el análisis de registros; las actuaciones del personal, verificando el cumplimiento de las instrucciones correspondientes; identifica las causas de las desviaciones del proceso observadas, aplicando las correcciones oportunas en cada caso, verifica el destino de los productos terminados, subproductos y residuos y el mantenimiento de la trazabilidad en todo el proceso, supervisando la cumplimentación de los correspondientes registros.</i>
3	<i>En el control de las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas, verifica los diagramas de flujo de los distintos procesos de elaboración, supervisando en cada fase o etapa las condiciones de ejecución en comparación con los valores requeridos, el ritmo de etapas del proceso de elaboración y envasado, mediante el análisis de registros; las actuaciones del personal, verificando el cumplimiento de las instrucciones correspondientes; identifica las causas de las desviaciones del proceso observadas, aplicando las correcciones oportunas en cada caso, verifica el destino de los productos terminados, subproductos y residuos y el mantenimiento de la trazabilidad en todo el proceso, supervisando la cumplimentación de los correspondientes registros, con pequeños olvidos que no alteran el resultado final del control.</i>
2	<i>En el control de las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de elaboración de aceites de oliva, de semillas y/o grasas, verifica los diagramas de flujo de los distintos procesos de elaboración, supervisando en cada fase o etapa las condiciones de ejecución en comparación con los valores requeridos, el ritmo de etapas del proceso de elaboración y envasado, mediante el análisis de registros; las actuaciones del personal, verificando el cumplimiento de las instrucciones correspondientes; identifica las causas de las desviaciones del proceso observadas, aplicando las correcciones oportunas en cada caso, verifica el destino de los productos terminados, subproductos y residuos y el mantenimiento de la trazabilidad en todo el proceso, supervisando la cumplimentación de los correspondientes registros, con grandes olvidos que alteran el resultado final del control.</i>
1	<i>No comprueba las condiciones de los procesos de elaboración, envasado y embalaje de aceites de oliva, de semillas y grasas.</i>



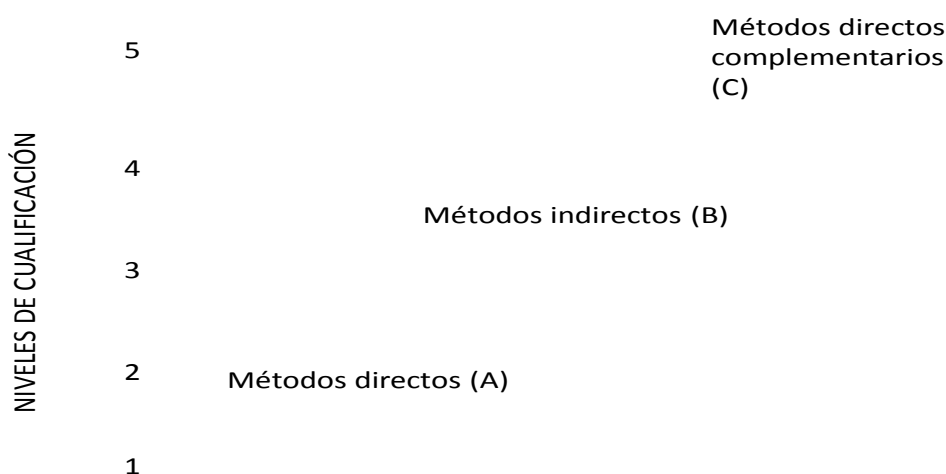
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



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.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el 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, 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 comuniquen con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

, aunque En la situación de evaluación 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.

En el caso que la situación de evaluación se plantee sobre el proceso productivo de obtención de aceite, se debe partir de tres variedades de aceitunas.

- Se recomienda utilizar para la recepción, al menos, dos tipos distintos de materias primas (aceitunas y semillas).
- Es posible realizar la evaluación en un entorno real de producción, en un aula taller con equipamiento de un sistema de producción de prácticas, o bien en un aula, de forma simulada.
- Para la conservación de las materias primas recepcionadas, se debe disponer de un depósito de material inerte (preferiblemente acero)



inoxidable) que garantice el mantenimiento de las propiedades de las mismas para su posterior uso.

- Se recomienda disponer de depósitos adecuados de material inerte (preferiblemente acero inoxidable) para el almacenamiento de los subproductos del proceso (orujillo, alpeorajo, alpechín) y de los productos finales (aceite), que garanticen la conservación de los mismos para su posterior uso o entrega a un gestor de residuos autorizado, según proceda.