



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de 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 UC0570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de 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 control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceites de oliva, de semillas y 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 del plan de muestreo en planta, conforme a lo establecido en el plan general de calidad, para cada tipo de muestra a lo largo de proceso productivo de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.

- 1.1 El muestreo se controla, verificando que se realiza, siguiendo el procedimiento establecido para cada tipo de muestra y producto, en el momento y con la periodicidad fijados.
- 1.2 La toma de muestras se controla, verificando que se realiza, según el tipo de muestra, en los puntos establecidos, cuantía, utilizando el material específico.
- 1.3 Los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados se comprueban, verificando que son representativos como la selección al azahar de un número de unidades, ajustándose a lo establecido en el plan general de muestreo de la empresa.
- 1.4 La toma de muestras se controla, verificando que su codificación para el traslado al laboratorio, está identificada en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto.
- 1.5 La toma de muestras se controla, verificando que la preparación inicial de la misma es la requerida para el tipo de ensayo prueba, condiciones de conservación, estabilidad; así como su apertura se efectúa, tomando las precauciones durante la manipulación con la asepsia requerida.

2. Controlar la calidad de materias primas, ingredientes, así como de los productos acabados y semiacabados, mediante los ensayos físicos o fisicoquímicos determinados para verificar el cumplimiento del plan de calidad general.

- 2.1 Los equipos e instrumentos de ensayos físicos o fisicoquímicos se calibran, de acuerdo a las especificaciones establecidas para cada tipo de ensayo y propiedad fisicoquímica a medir.
- 2.2 La muestra de aceite o grasa comestible se prepara para el ensayo o prueba específico, mediante las operaciones básicas establecidas, siguiendo el procedimiento establecido; manipulando la muestra en condiciones de limpieza y asepsia, evitando interferencias o contaminaciones en el desarrollo de los ensayos analíticos.
- 2.3 Los análisis y tests de identificación se realizan según protocolos establecidos en la normativa aplicable, cuantificando los parámetros tales como acidez, humedad, presencia de ácidos grasos, esteroides, ceras, K232, K270, impurezas, eritrodiol + uvaol, índice de peróxidos y saturación de las grasas, entre otros.
- 2.4 Los ensayos se realizan, permitiendo medir los parámetros según el procedimiento analítico establecido y, en su caso, identificando las sustancias y su grado de pureza; así como las posibles desviaciones a



- través de la comparación de las lecturas, obtenidas con tablas de valores estándar previamente establecidos.
- 2.5 Las acciones correctoras se establecen, ante posibles desviaciones surgidas en la calibración de equipos y/o en los ensayos efectuados.
 - 2.6 El análisis del cloro residual libre y la dureza del agua se realizan, según protocolos establecidos para garantizar que el agua que se utiliza durante el proceso productivo es potable.

3. Efectuar cálculos específicos e interpretación de resultados de los análisis de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, a partir de los datos obtenidos para elaboración de informes, según procedimientos establecidos.

- 3.1 Los datos obtenidos de las pruebas, ensayos y comparaciones se interpretan, mediante formulaciones establecidas para su posterior registro que asegure la trazabilidad en todo momento.
- 3.2 Los resultados se registran en el soporte establecido en relación con las calibraciones y comprobaciones de los equipos e instrumentos de medida, anotando fechas, variaciones y caducidad del calibrador, conservándolos y actualizando los resultados.
- 3.3 La recogida sistemática de los registros se efectúa mediante canalizaciones establecidas; permitiendo, tras su interpretación, que se fijen los límites de aceptación o rechazo del proceso de producción, así como las medidas correctoras requeridas para llevar el restablecimiento del proceso productivo, según lo determinado en el plan general de calidad.
- 3.4 El informe final se elabora, incorporando los datos del título, número del informe, fechas, objetivo del trabajo, identificación de la muestra, detalle de la toma de muestra, resumen del método analítico seguido, calibración y control del patrón utilizado, resultados, interpretación de resultados y firma del responsable.

4. Controlar la calidad de aceites y grasas mediante las técnicas de análisis sensorial, para la determinación de parámetros comestibles.

- 4.1 El material de cata (copas, vidrios de reloj, calentador de muestra, cabinas) se controla, verificando que cumplen con lo establecido en la normativa aplicable.
- 4.2 La técnica en general (entrenamiento de catadores, patrones y registro de resultados, entre otras) se comprueba, verificando que cumple con la normativa aplicable.
- 4.3 La técnica de análisis sensorial de aceite o grasa comestible se realiza en función de las características organolépticas a determinar, comprobando que los resultados de la muestra analizada están dentro de los intervalos establecidos en las especificaciones.
- 4.4 Los resultados del análisis sensorial se anotan y registran en el soporte preparado a tal efecto.



- 4.5 Las medidas correctoras a lo largo del proceso productivo se establecen ante posibles desviaciones de los límites de aceptación de los parámetros comestibles.

a) 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 UC0570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.

1. Toma de muestras de productos alimentarios.

- Técnicas de muestreo.
- Establecimiento de las técnicas de muestreo. Sistemas de identificación y traslado de muestras. Condiciones de conservación de muestras. Procedimientos de tomas de muestras.
- Sistemas de identificación y traslado de muestras: codificaciones. Conservación de muestras.
- Acondicionamiento de muestras en recipientes adecuados. Normativa aplicable de seguridad en el manejo de muestras.

2. Ensayos físico-químicos de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

- Índice de acidez. Índice de peróxidos. Humedad e impurezas. Ácidos grasos. Esteroles.
- Ceras.
- Saturación de grasas. K232, K270.
- Eritrodiol + uvaol.
- Calibración de instrumentos y equipos de análisis sencillos. Obtención de resultados analíticos.
- Interpretación de resultados.

3. Análisis sensorial de aceite de oliva.

- Clasificación de los aceites de oliva, según el análisis organoléptico. Definición de mediana de los atributos positivos y negativos. Descripción de la hoja de perfil de cata de aceites de oliva en vigor. Normalización de una sala de cata, cabina, copa.
- Descripción de los sentidos que intervienen en el análisis sensorial del aceite de oliva (gusto, olfato y tacto).
- Variedades de aceite de oliva, reconocimiento organoléptico de cada una de ellas.
- Definición y reconocimiento de atributos positivos y negativos del aceite de oliva (avinado, atrojado, rancio, metálico, moho, humedad).



- Pruebas de selección de catadores. Pruebas de mantenimiento de catadores.
- Normativa a seguir, antes y durante, la cata de aceites de oliva.
- Influencia de la recolección, producción, almacenamiento y envasado, en las características organolépticas del aceite de oliva.

b) 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.

1.2. 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 UC0570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, 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 demostrar el control de la toma de muestras y la aplicación de técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de tres tipos de aceites de oliva.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar la toma de muestras y contra-muestras de materias primas, productos intermedios y producto final en la elaboración de aceites y grasas.
2. Analizar de las muestras obtenidas, mediante análisis físico-químico, siguiendo los procedimientos establecidos y comparando los parámetros analizados con los valores estándar determinados.
3. Analizar mediante técnica del análisis sensorial de los aceites de oliva, clasificando los resultados obtenidos en función de los parámetros organolépticos predeterminados y comparándolos con los intervalos establecidos.

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.

c) 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>Rigor en la verificación de la toma de muestras y contra-muestras de materias primas, productos intermedios y producto final en la elaboración de aceites y grasas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del cumplimiento del plan de muestreo en relación con lo establecido para cada tipo de muestra y producto, respecto al momento, periodicidad, puntos establecidos y material utilizado entre otros, en la elaboración de aceites y grasas.- Verificación de la representatividad de los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados, según lo establecido.- Verificación de la codificación de las muestras para su registro en relación con: la fecha, número de lote y tipo de producto, según lo establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Exactitud en el análisis físico-químico de muestras obtenidas, siguiendo los procedimientos establecidos y comparando los parámetros analizados con los valores estándar determinados en la elaboración de aceites y grasas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de la información sobre los procedimientos para efectuar los análisis de aceites y grasas.- Verificación de la preparación inicial de la muestra en relación al tipo de ensayo prueba, establecido, condiciones de conservación y estabilidad durante la manipulación.- Calibrado de instrumentos para análisis físico-químicos de aceites y grasas.- Cálculo de los resultados- Registro de los resultados del análisis.- Interpretación de resultados, comparando con los valores estándar. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Exactitud en el análisis, mediante técnica del análisis sensorial de los aceites de oliva, clasificando los resultados obtenidos en función de los parámetros organolépticos predeterminados y comparándolos con los intervalos establecidos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de la prueba a utilizar y los parámetros organolépticos a valorar en las materias primas y los derivados de la pesca y la acuicultura.- Especificación de las escalas a utilizar en la determinación de las características organolépticas.- Apreciación sensorial de las características organolépticas.




	<ul style="list-style-type: none">- Registro de los ensayos organolépticos.- Cálculo estadístico y valoración global del análisis sensorial en comparación con los valores establecidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de los principios de las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL), normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Determinaciones físico-químicas: acidez, humedad, presencia de ácidos grasos, esteroides, ceras, K232, K270, impurezas, eritrodol + uvaol, índice de peróxidos y saturación de las grasas, entre otros.- Manejo de aparatos de laboratorio.- Eliminación de residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</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 y en las desviaciones del análisis organoléptico.</i></p>

Escala A

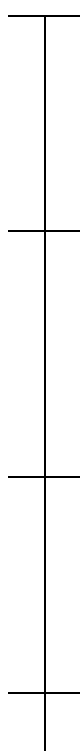
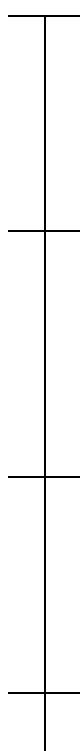
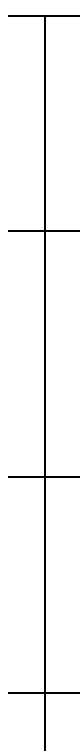
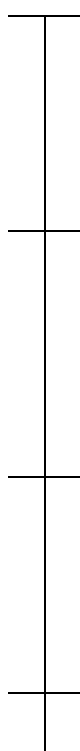
4	<p><i>En el control de la toma de muestras en la elaboración de aceites y grasas, verifica el cumplimiento del plan de muestreo en relación con lo establecido para cada tipo de muestra y producto, respecto al momento, periodicidad, puntos establecidos y material utilizado entre otros, la representatividad de los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados, según lo establecido, la codificación de las muestras para su registro en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto, según lo establecido.</i></p>
3	<p><i>En el control de la toma de muestras en la elaboración de aceites y grasas, verifica el cumplimiento del plan de muestreo en relación con lo establecido para cada tipo de muestra y producto, respecto al momento, periodicidad, puntos establecidos y material utilizado entre otros, la representatividad de los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados, según lo establecido, la codificación de las muestras para su registro en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto, según lo establecido, pero con pequeños descuidos que no afectan a los resultados del control.</i></p>
2	<p><i>En el control de la toma de muestras en la elaboración de aceites y grasas, verifica el cumplimiento del plan de muestreo en relación con lo establecido para cada tipo de muestra y producto, respecto al momento, periodicidad, puntos establecidos y material utilizado entre otros, la representatividad de los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados, según lo establecido, la codificación de las muestras para su registro en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto, según lo establecido, pero con grandes descuidos que afectan al resultado del control.</i></p>



- 1  Se determina incompletamente el plan de muestreo en la elaboración de aceites y grasas. No utiliza las instrucciones técnicas para la codificación de las muestras para su registro.

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

Escala B

- 4  En el análisis físico-químico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, obtiene la información sobre los procedimientos, verifica la preparación inicial de la muestra en relación al tipo de ensayo prueba, establecido, condiciones de conservación y estabilidad durante la manipulación, calibra los instrumentos para análisis físico-químicos; calcula los resultados de las determinaciones analíticas, registra los resultados del análisis e interpreta los resultados, comparando con los valores estándar.
- 3  En el análisis físico-químico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, obtiene la información sobre los procedimientos, verifica la preparación inicial de la muestra en relación al tipo de ensayo prueba, establecido, condiciones de conservación y estabilidad durante la manipulación, calibra los instrumentos para análisis físico-químicos; calcula los resultados de las determinaciones analíticas, registra los resultados del análisis e interpreta los resultados, comparando con los valores estándar, pero comete pequeños fallos que no alteran el resultado final.
- 2  En el análisis físico-químico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, obtiene la información sobre los procedimientos, verifica la preparación inicial de la muestra en relación al tipo de ensayo prueba, establecido, condiciones de conservación y estabilidad durante la manipulación, calibra los instrumentos para análisis físico-químicos; calcula los resultados de las determinaciones analíticas, registra los resultados del análisis e interpreta los resultados, comparando con los valores estándar, pero comete grandes fallos que alteran el resultado final.
- 1  No realiza el análisis físico-químico de las muestras.

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



Escala C

4	<i>En el análisis organoléptico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, selecciona la prueba a utilizar y los parámetros organolépticos a valorar con la especificación de las escalas a utilizar en la apreciación sensorial de las características organolépticas, registra los ensayos organolépticos, efectúa el cálculo estadístico, haciendo una valoración global del análisis sensorial comparando con los valores establecidos.</i>
3	<i>En el análisis organoléptico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, selecciona la prueba a utilizar y los parámetros organolépticos a valorar con la especificación de las escalas a utilizar en la apreciación sensorial de las características organolépticas, registra los ensayos organolépticos, efectúa el cálculo estadístico, haciendo una valoración global del análisis sensorial, pero con pequeñas desviaciones, comparando con los valores establecidos.</i>
2	<i>En el análisis organoléptico de muestras obtenidas en la elaboración de aceites y grasas, selecciona la prueba a utilizar y los parámetros organolépticos a valorar con la especificación de las escalas a utilizar en la apreciación sensorial de las características organolépticas, registra los ensayos organolépticos, efectúa el cálculo estadístico, haciendo una valoración global del análisis sensorial, pero con grandes desviaciones, comparando con los valores establecidos.</i>
1	<i>No realiza el análisis organoléptico de las muestras de aceites y grasas.</i>

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

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

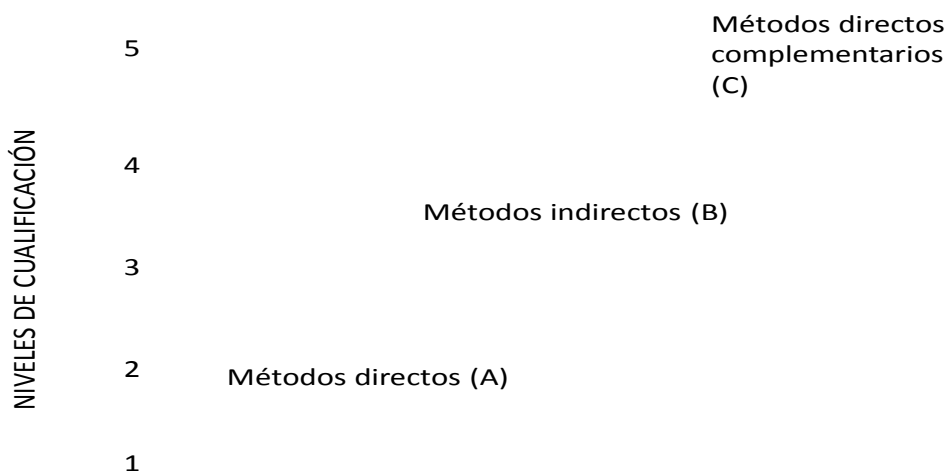
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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



- 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).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

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 control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceites de oliva, de semillas y 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 sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.



- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

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

- h) En la 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 caso de que la situación de evaluación se aplique sobre aceite de oliva, se partirá de tres tipos diferentes de aceite de oliva.
- 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 y productos para la toma de muestras y realización de los análisis (aceituna, semillas, orujo, alpechín, aceites, entre otros).



- Para la conservación de las muestras, se recomienda utilizar botes inertes y estancos, que permitan conservar las características de las mismas hasta la realización de las pruebas.
- Para la valoración organoléptica de los aceites se recomienda usar al menos tres tipos de aceites de diferente categoría (virgen extra, virgen, lampante).
- Para realizar la evaluación en un entorno real de producción se recomienda disponer de un laboratorio de análisis o en un aula taller con equipamiento de un pequeño laboratorio de análisis de aceites.