



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS LÁCTEAS

Código: INA180_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 UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.

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 determinación de los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Determinar las características de calidad de las materias primas, auxiliares y materiales que van a intervenir en la elaboración y envasado de las leches de consumo y de productos lácteos, para asegurar la producción y la calidad requeridas, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable.

- 1.1 La relación de calidades de las materias primas como leche, nata y materias auxiliares (aditivos, coadyuvantes, entre otros) que se van a utilizar en la elaboración y envasado de las leches de consumo y de productos lácteos, se establecen, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, certificación de los proveedores, requerimientos de calidad de los procesos posteriores, la tipología del producto y que puedan ser procesados con los medios y equipos disponibles en el contexto productivo de la organización.
- 1.2 El tipo de alteraciones que pueden producirse en la leche, derivados lácteos y otras materias primas, se determinan, en función de la biología y la composición físico-química y nutritiva de los mismos.
- 1.3 Las variaciones en las características físico-químicas y microbiológicas sufridas por las materias se definen tras los tratamientos previos al almacenaje, controlando las medidas para que no se produzcan los cambios indeseables.
- 1.4 Los aditivos, coadyuvantes y materias auxiliares utilizadas se especifican, comprobando que son autorizados, conociendo su destino y función en los procesos productivos, y desechando las prohibidas según la legislación para las industrias del sector lácteo.
- 1.5 Los controles de las materias primas y auxiliares recibidas se determinan, considerando los requerimientos de calidad del producto final, mediante las técnicas analíticas en función de sus características, así como el transporte de las mismas.
- 1.6 Las características de los materiales de envasado y embalaje se determinan según requerimientos, para estos materiales, acordes con la tipología del producto, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable.
- 1.7 Los márgenes o tolerancias admisibles en las características de materias primas y materiales auxiliares se establecen en los procedimientos operativos, según normativa y sistema de calidad de la empresa.
- 1.8 La relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares, de productos lácteos y derivados, se determinan, considerando las alternativas que ofrecen los proveedores, cumpliendo con los costes de producción establecidos en los sistemas productivos.

2. Desarrollar los procesos de elaboración de los diferentes derivados lácteos y leches de consumo, estableciendo los tratamientos, condiciones o parámetros de control en cada tipo de producto para conseguir que los niveles de producción y calidad cumplan con lo establecido en el plan general de producción y la normativa aplicable.



- 2.1 Las especificaciones técnicas de los procesos de elaboración de leches de consumo y derivados lácteos se definen, descomponiendo en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegura la finalización del producto, como las operaciones y su secuencia, el flujo o sentido de avance del producto, las máquinas requeridas, procedimientos y métodos de trabajo, productos entrantes y salientes, los tiempos de transformación y espera, los sistemas y tipos de control a efectuar, atendiendo a parámetros de calidad preestablecidos.
- 2.2 Los procesos de elaboración de leches y/o productos lácteos se determinan, estableciendo los parámetros en relación con las pautas de control de calidad como las especificaciones de productos entrantes y salientes, los controles y pruebas a efectuar así como los márgenes de tolerancia establecidos para asegurar la calidad, que permiten alcanzar los requerimientos finales y los niveles de limpieza a alcanzar, asegurando una producción en condiciones higiénicas, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción y la normativa aplicable.
- 2.3 La distribución en planta de los equipos y máquinas se establece, considerando criterios de seguridad, calidad y versatilidad, evitando interferencias en el proceso, garantizando el mínimo recorrido de los productos, según el flujo de materiales, las etapas del proceso en función de las entradas y salidas de materiales, caminos críticos y zonas de servidumbre a fin de conseguir los objetivos de producción, cumpliendo con las normas de distribución en planta.
- 2.4 Los procesos de elaboración de leches y/o productos lácteos se determinan, considerando la disposición de recursos humanos y materiales, definiendo las características de los puestos de trabajo y la cualificación de los operarios que interviene en la ejecución del proceso, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.
- 2.5 El origen y las causas de alteración de las leches de consumo y de los productos lácteos se identifican, a fin de tomar las medidas oportunas, para evitar la aparición de cualquier tipo de contaminación o defecto.
- 2.6 Los procesos de envasado y embalaje se determinan, especificando las condiciones de tiempo, cantidad y calidad y materiales, así como los controles de calidad requeridos.
- 2.7 Los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso de elaboración de productos lácteos se determinan, estableciendo el soporte informático requerido del proceso, asegurando la finalización del producto, según lo requerido en el plan general de producción.

3. Establecer los procedimientos operativos para la elaboración, envasado y embalaje de leches de consumo y derivados lácteos, para fijar en cada elaboración y tratamiento las condiciones y parámetros de control de producción y calidad.

- 3.1 La reología de los fluidos y los ensayos reológicos se tienen en cuenta para la elección de los equipos la elaboración de leches de consumo y derivados lácteos.



- 3.2 Los parámetros de temperatura, presión, cantidades, concentraciones se establecen en función de las condiciones requeridas por cada operación a realizar.
- 3.3 Los mecanismos de transmisión de calor, el vapor de agua en la industria, la transferencia de materia y las reacciones químicas que tienen lugar en los distintos procesos de elaboración se especifican, a fin de decidir las operaciones básicas a aplicar.
- 3.4 Los manuales de instrucciones de los distintos procedimientos operativos de elaboración de leches de consumo y productos lácteos se confeccionan, considerando las especificaciones de productos entrantes y salientes, los parámetros de control, tolerancias, sistemas de medición y correcciones, tiempos de operación (incluidos los tiempos de puesta a punto e incidencias previstas), tratamientos, productos, métodos y periodicidad de limpieza y/o minimizando los riesgos de sufrir accidentes laborales o enfermedades profesionales.
- 3.5 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 de forma clara y completa.
- 3.6 Las instrucciones en la elaboración de leches de consumo y productos lácteos se transmiten, ajustándose a los formatos establecidos, y utilizando un lenguaje y terminología fácilmente comprensibles para los operarios de producción, incluyendo las especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, tolerancias, sistemas de medición y correcciones, utillaje y reglajes de la maquinaria, tiempos de operación y puesta a punto de la maquinaria; así como las posibles incidencias en concordancia con las técnicas establecidas y características de las máquinas utilizadas, los controles y pruebas a efectuar y los márgenes de tolerancia establecidos.
- 3.7 Los posibles fallos o alteraciones durante el proceso de fabricación se identifican, proponiendo las correcciones indicadas en los distintos procesos industriales de elaboración de leches de consumo y productos lácteos, evitando la aparición de cualquier tipo de contaminación o defecto.

4. Adaptar la documentación e información técnica específica y la información requerida para el desarrollo de los procesos y procedimientos operativos, cumpliendo con el plan general de producción.

- 4.1 El sistema de gestión documental se establece, de forma que permitan un acceso rápido y una transmisión rápida de la información, al objeto de tener el correspondiente seguimiento sobre la producción y calidad de los productos.
- 4.2 La documentación externa (información técnica recibida), como la generada internamente para cada proceso, se clasifica conforme al sistema de gestión establecido, codificándola y archivándola, según lo establecido.
- 4.3 La información de los datos registrada se obtiene, con el fin de introducir mejoras en el desarrollo de los procedimientos, y un mejor seguimiento de la trazabilidad y puntos críticos de control (APPCC).



- 4.4 El sistema de gestión documental se integra con la información derivada de los registros de trazabilidad y del "manual de peligros y puntos críticos de control", a fin de obtener referencias evaluables.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita.

1. Características de materias primas, auxiliares y materiales Productos lácteos. Bromatología.

- Leches de consumo, postres lácteos, helados, mantequilla, queso, suero, leches fermentadas. Clasificación y características.
- Componentes orgánicos e inorgánicos en leches de consumo y productos lácteos. Otros componentes. Propiedades y calidad nutritivas.
- Características: físico-químicas. Microbiológicas.
- Características organolépticas de leches de consumo y productos lácteos.
- Influencia específica en las características del producto final: Tecnología de la leche (lactología). Conservación.
- Alteración y transformaciones de los productos derivados de la leche: Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
- Cambios físicos y químicos. Contaminaciones.
- Riesgos para la salud: infección e intoxicación. Riesgos para los procesos.
- Aditivos, coadyuvantes y otros auxiliares: Clasificación e identificación. Características. Actuación en los procesos y productos: normativa aplicable de utilización. Conservación.
- Productos en curso y terminados: tipos, denominaciones. Calidades. Reglamentaciones. Conservación. Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje: propiedades y utilidades. Formatos. Normativa.
- Otros aprovisionamientos de la industria de la leche.

2. Procesos en la industria láctea.

- Conceptos básicos: Importancia y objetivos. Tipos generales de procesos industriales.
- Técnicas y documentación: Documentación del producto. Análisis del proceso. Documentación sobre el proceso, elaboración. Diagramas, esquemas de flujos, manuales de procedimiento.
- Gestión de la documentación.
- Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor. Transferencias de materia. Transferencia de fluidos.
- Transferencias de calor.
- Operaciones básicas. Equipos y maquinaria utilizada. Principios de funcionamiento. Evaporación, desecación: Liofilización. Separación por membrana.
- Tratamientos térmicos: Por calor. Por frío.



- Procesos de elaboración. Transformaciones y procedimientos. Fases o etapas.
- Fundamentos y objetivos de cada fase. Posibles alteraciones o fallos de producción.
- Proceso de recepción, acondicionamiento y almacenamiento de materias primas. Procesos de fabricación de leches de consumo líquidas, concentradas y en polvo. Procesos de fabricación de yogures leches fermentadas y pastas untables. Procesos de fabricación de postres lácteos y helados.
- Procesos de fabricación de quesos. Procesos de fabricación de mantequilla.
- Tratamientos térmicos: por calor: esterilización, pasteurización, UHT. Equipos. Por frío: congelación, refrigeración. Sistemas mecánicos y criogénicos. Equipos.
- Planificación en la elaboración de conservas de productos lácteos.
- Equipos utilizados que intervienen en el desarrollo de los procesos productivos. Autoclaves, líneas de producción, llenadoras, entre otros.
- Procesos de envasado: Preparación de envases, formación de envases "in situ". Llenado y cerrado. Procesos de embalado: Formación del paquete unitario. Reagrupamiento, paletizado.
- Etiquetado y rotulación: Conceptos básicos. Importancia. Objetivos. Tipos de etiquetas. Interpretación. Datos a reflejar. Codificación. Tipos de rótulos. Interpretación. Datos a reflejar. Codificación. Representación gráfica de los distintos procesos productivos. Procedimientos.
- Diagramas de fases. De bloques, de barras. Flujos de productos.

3. Operaciones básicas en los procedimientos operativos de las leches de consumo y derivados lácteos.

- Procesos industriales de elaboración de derivados de cereales y de dulces. Diagrama de flujo de los distintos procesos de fabricación.
- Maquinaria, equipos y parámetros de control.
- Desviaciones más frecuentes en los procesos productivos y sus correcciones adecuadas. Especificaciones de productos entrantes y salientes.
- Parámetros de control. Tolerancias, sistemas de medición y correcciones, tiempos de operación.
- Tiempos de puesta a punto e incidencias previstas: tratamientos, métodos de aplicación, periodicidad de limpieza.
- Vías de gestión. Características. Canalización de la información.
- Identificación de posibles incidencias en los procesos industriales de obtención de leches de consumo y productos lácteos.
- Correcciones en los distintos procesos industriales ante las incidencias más frecuentes.
- Eliminación de cualquier tipo de contaminación o defecto.

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.



- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructura, 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 UC0571_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos, se tienen 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 diseñar y planificar las operaciones de elaboración de leches de consumo o de productos lácteos, a partir de unas condiciones iniciales planteadas, así como determinar los procedimientos operativos cumpliendo en todo ello las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria.

Esta situación comprenderá, al menos, las siguientes actividades:

1. Determinar las características de materias primas, auxiliares y materiales que entran en el proceso.
2. Diseñar y Planificar los procesos de elaboración y envasado fijando las condiciones o parámetros de control.
3. Determinar los procedimientos para la elaboración, el envasado y embalaje fijando y asegurando los niveles de producción y calidad.



4. Definir la documentación técnica de todo el proceso de elaboración y de los controles efectuados.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación, si bien la competencia podrá ser demostrada mediante la respuesta a un supuesto práctico escrito de un determinado entorno productivo propuesto.
- 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:



Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<p><i>Exactitud en la determinación de las características de materias entrantes en el proceso de elaboración de los distintos productos lácteos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles de las materias entrantes en el proceso, según normativa y plan de calidad, Determinación de criterios de selección de proveedores- Determinación de criterios de verificación de las especificaciones de calidad de las materias entrantes- Indicación de las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de materias entrantes en el proceso- Determinación del sistema de control de las características físico-químicas microbiológicas, condiciones de almacenamiento y conservación de productos entrantes. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Rigor en el diseño y planificación de los procesos de elaboración y envasado de los distintos productos lácteos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo.- Especificación de las características de los puestos de trabajo requeridos, definiendo la cualificación de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso.- Determinación de criterios de selección de la maquinaria, equipos, útiles, su disposición en planta y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo.- Establecimiento de criterios de fijación de los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción.- Establecimiento de las indicaciones sobre corrección de los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo del producto lácteo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<p><i>Eficacia en la determinación de los procedimientos en el envasado y embalaje del producto lácteo, asegurando los niveles de producción y calidad.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de los procedimientos y condiciones de elaboración, envasado y embalaje.- Planificación de los controles requeridos para asegurar la elaboración y el envasado de los productos, asegurando la verificación- Establecimiento de las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado del producto lácteo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Rigor en la definición y organización de la documentación técnica y de los controles del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Especificación de los registros de datos e informaciones requeridas sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo- Determinación del sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los datos y controles efectuados durante el proceso productivo.- Codificación de la información generada relativa al proceso.- Determinación de criterios de supervisión de los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que se garantice el seguimiento de la producción y la trazabilidad de los productos.- Seguimiento de la información (gráficos y registros) del proceso productivo con el fin de introducir mejoras en el mismo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.</i></p>	<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.</i></p>



Escala A

4	<p><i>En la determinación de las características de materias entrantes en el proceso de elaboración de productos lácteos establece, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles, según normativa y plan de calidad, establece criterios para homologar proveedores; determina las especificaciones de calidad de las materias entrantes en el proceso de acuerdo al plan de calidad, se fijan las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de materias entrantes en el proceso de acuerdo a las características de los productos y se establece un sistema de control de las características de las materias entrantes en el proceso, según normativa y plan de calidad.</i></p>
3	<p><i>En la determinación de las características de materias entrantes en el proceso de elaboración de productos lácteos establece, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles, según normativa y plan de calidad, establece criterios para homologar proveedores; determina las especificaciones de calidad de las materias entrantes en el proceso de acuerdo al plan de calidad, se fijan las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de materias entrantes en el proceso de acuerdo a las características de los productos y se establece un sistema de control de las características de las materias entrantes en el proceso, según normativa y plan de calidad, pero con pequeñas desviaciones en la determinación de las características de materias primas que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>En la determinación de las características de materias entrantes en el proceso de elaboración de productos lácteos establece, la relación de calidades y márgenes o tolerancias admisibles, según normativa y plan de calidad, establece criterios para homologar proveedores; determina las especificaciones de calidad de las materias entrantes en el proceso de acuerdo al plan de calidad, se fijan las condiciones de almacenamiento y tiempo de vida útil de materias entrantes en el proceso de acuerdo a las características de los productos y se establece un sistema de control de las características de las materias entrantes en el proceso, según normativa y plan de calidad, pero con grandes desviaciones en la determinación de las características de materias primas que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No establece las características de las materias entrantes en el proceso de elaboración de los distintos productos lácteos.</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 el diseño y planificación de los procesos de elaboración y envasado de los distintos productos lácteos, establece la secuencia ordenada de fases o etapas de acuerdo a la normativa y al plan de producción, se especifican las características de los puestos de trabajo requeridos, definiendo la cualificación de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso según objetivos y plan general de producción, se establecen criterios de selección para la maquinaria, equipos, útiles, su disposición en planta y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso según criterios de seguridad y calidad; se fijan los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; se establecen indicaciones para corregir de forma rápida los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo, según criterios de calidad establecidos.</i></p>
3	<p><i>En el diseño y planificación de los procesos de elaboración y envasado de los distintos productos lácteos, establece la secuencia ordenada de fases o etapas de acuerdo a la normativa y al plan de producción, se especifican las características de los puestos de trabajo requeridos, definiendo la cualificación de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso según objetivos y plan general de producción, se establecen criterios de selección para la maquinaria, equipos, útiles, su disposición en planta y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso según criterios de seguridad y calidad; se fijan los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; se establecen indicaciones para corregir de forma rápida los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo, según criterios de calidad establecidos, cometiendo pequeñas desviaciones que no alteran la planificación de los procesos de elaboración de los distintos productos lácteos.</i></p>
2	<p><i>En el diseño y planificación de los procesos de elaboración y envasado de los distintos productos lácteos, establece la secuencia ordenada de fases o etapas de acuerdo a la normativa y al plan de producción, se especifican las características de los puestos de trabajo requeridos, definiendo la cualificación de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso según objetivos y plan general de producción, se establecen criterios de selección para la maquinaria, equipos, útiles, su disposición en planta y condiciones de ejecución aplicables a cada fase o etapa del proceso según criterios de seguridad y calidad; se fijan los parámetros y pautas de control de calidad que aseguran el logro de los objetivos finales establecidos en las órdenes de producción; se establecen indicaciones para corregir de forma rápida los fallos o desviaciones detectadas durante el proceso productivo, según criterios de calidad establecidos, cometiendo grandes desviaciones que alteran la planificación de los procesos de elaboración de los distintos productos lácteos.</i></p>
1	<p><i>No establece la secuencia ordenada de fases o etapas del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo.</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 la determinación de los procedimientos de envasado y embalaje de un producto lácteo, establece de forma clara los procedimientos y condiciones de envasado y embalaje, según manuales o fichas de elaboración, planifica los controles requeridos en el envasado de los productos, asegurando la verificación de los mismos y establece las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado del producto lácteo de acuerdo con sus características.</i></p>
3	<p><i>En la determinación de los procedimientos de envasado y embalaje de un producto lácteo, establece de forma clara los procedimientos y condiciones de envasado y embalaje, según manuales o fichas de elaboración, planifica los controles requeridos en el envasado de los productos, asegurando la verificación de los mismos y establece las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado del producto lácteo de acuerdo con sus características, descuida aspectos de poca importancia en la determinación del procedimiento, pero no altera el resultado final.</i></p>
2	<p><i>En la determinación de los procedimientos de envasado y embalaje de un producto lácteo, establece de forma clara los procedimientos y condiciones de envasado y embalaje, según manuales o fichas de elaboración, planifica los controles requeridos en el envasado de los productos, asegurando la verificación de los mismos y establece las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado del producto lácteo de acuerdo con sus características, descuida aspectos de gran importancia en la determinación del procedimiento que altera el resultado final.</i></p>
1	<p>No determina los procedimientos de envasado y embalaje de un producto lácteo.</p>

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



Escala D

4	<p><i>En la definición y organización de la documentación técnica y de los controles del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo, especifica los registros de datos e información requerida sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo, determina el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los datos y controles efectuados de forma que se garantice el seguimiento de la producción y la trazabilidad de los productos, codifica la información generada relativa al proceso, según lo establecido en los procedimientos de trabajo, se establecen criterios de supervisión de los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos críticos de control, se obtiene información de los gráficos y registros del proceso productivo con el fin de introducir mejoras en el mismo.</i></p>
3	<p>En la definición y organización de la documentación técnica y de los controles del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo, especifica los registros de datos e información requerida sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo, pero con pequeñas obviedades; determina el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los datos y controles efectuados de forma que se garantice el seguimiento de la producción y la trazabilidad de los productos, codifica la información generada relativa al proceso, según lo establecido en los procedimientos de trabajo, se establecen criterios de supervisión de los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos críticos de control, se obtiene información de los gráficos y registros del proceso productivo con el fin de introducir mejoras en el mismo.</p>
2	<p><i>En la definición y organización de la documentación técnica y de los controles del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo, especifica los registros de datos e información requerida sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso productivo, pero con grandes obviedades; determina el sistema de soporte, gestión y almacenamiento de los datos y controles efectuados de forma que se garantice el seguimiento de la producción y la trazabilidad de los productos con grandes fallos, codifica la información generada relativa al proceso, según lo establecido en los procedimientos de trabajo, se establecen criterios de supervisión de los registros correspondientes a los sistemas de trazabilidad y análisis de peligros y puntos críticos de control, no obtiene información de los gráficos y registros del proceso productivo con el fin de introducir mejoras en el mismo.</i></p>
1	<p><i>No define ni organización la documentación técnica y de los controles del proceso de elaboración y envasado del producto lácteo.</i></p>

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



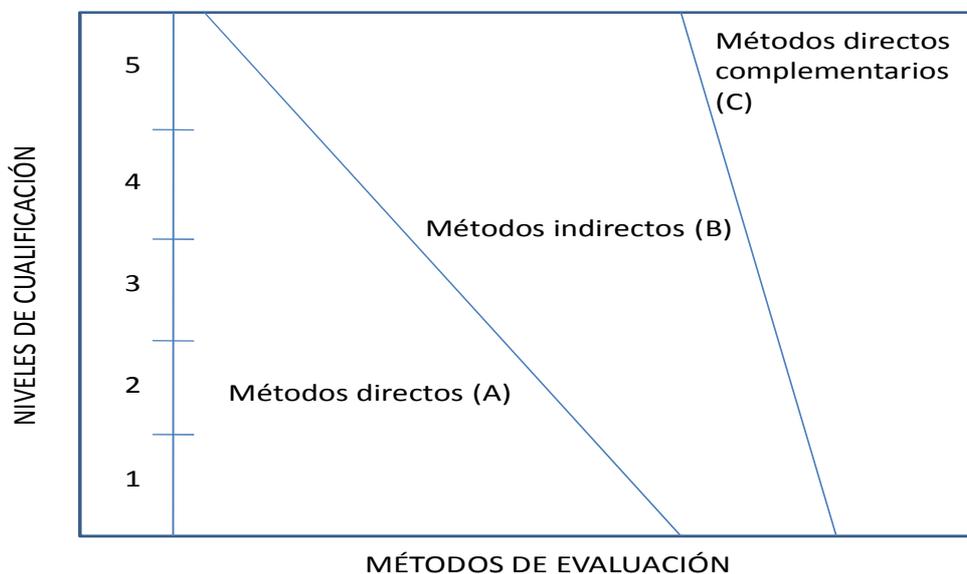
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el desarrollar de los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de



productos lácteos, 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 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 situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda, en la medida de las posibilidades y del tiempo disponible, proponer al candidato el diseño y planificación de procesos a partir de la recepción de materia prima y auxiliar para la obtención de una leche de consumo o un determinado producto lácteo, del que previamente se le dará un plan de producción y una ficha de elaboración del producto que se proponga.
 - Si el planteamiento de la situación de evaluación no fuera posible en el marco de una posición de trabajo simulada, se recomienda un supuesto práctico escrito o realizar una entrevista técnica en la que el candidato responda a criterios e indicadores que se exigen para esta situación de evaluación.
 - En cualquier caso, independientemente de cómo se plantee la evaluación, deberá contextualizarse la situación estableciendo unos objetivos de producción y de calidad determinados para desarrollar los procedimientos operativos del producto que se le proponga obtener.
 - Se recomienda describir alguno de los procedimientos operativos del proceso a elección de los evaluadores.
 - Se recomienda describir el sistema de gestión y control de los registros generados a lo largo del proceso.