



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0761_2: Realizar las operaciones de procesado de frutos secos”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE
PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS
EXTRUSIONADOS**

Código: INA237_2

NIVEL: 2



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 UC0761_2: Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.

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 las operaciones de procesado de frutos secos, 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. Descascarar los frutos secos, previo mojado del mismo para garantizar la eliminación de su envoltura, según indicaciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y medio ambiental.

- 1.1 El proceso de mojado del fruto antes del descascarado se controla, verificando parámetros de temperatura del agua, tiempo y grado de humedad del fruto para facilitar el descascarado.
- 1.2 El proceso de descascarado se realiza con los equipos descascaradores, ajustando el calibre al tipo de frutos secos a procesar, según indicaciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.3 Los recipientes destinados a contener el fruto descascarado se controlan, verificando que se encuentran en condiciones higiénicas requeridas e identificadas, procediendo a su acondicionamiento en caso de anomalías.
- 1.4 El almacenamiento de la cáscara se realiza según especificaciones de proceso, para su posterior aprovechamiento.
- 1.5 La descarga del producto descascarado se realiza, controlando las condiciones, de forma que no se produzcan roturas en el fruto.

2. Seleccionar electrónicamente los frutos secos en grano, para asegurar la primera eliminación de grano en malas condiciones y de materias extrañas, repasando posteriormente de forma manual, cumpliendo la normativa aplicable.

- 2.1 El equipo seleccionador electrónico se ajusta en función de la especie y variedad del fruto seco en grano.
- 2.2 El proceso de selección electrónica se realiza según especificaciones, asegurando la primera eliminación de grano en malas condiciones y materias extrañas.
- 2.3 Los recipientes destinados a contener el producto en grano seleccionado electrónicamente y los destinados a contener el grano desechado se controlan, verificando que se encuentran en condiciones de uso e identificados, procediendo a su acondicionamiento en caso de anomalías.
- 2.4 La velocidad del banco de selección manual de frutos secos, se ajusta a fin de asegurar la segunda eliminación del grano en malas condiciones y de materias extrañas, cumpliendo la normativa aplicable.
- 2.5 Los granos seleccionados se almacenan, controlando tiempo y temperatura.

3. Calibrar por tamaño los frutos secos procedentes del almacenamiento, siguiendo las instrucciones del



departamento de calidad, para garantizar los procesos posteriores.

- 3.1 El equipo de calibrado se controla, verificando que reúne las condiciones técnicas requeridas, según las condiciones técnicas requeridas para los frutos secos.
- 3.2 Los frutos secos se calibran, mediante calibradores, verificando la especie y variedad, según especificaciones del producto e indicaciones de calidad y regulando velocidad de la máquina, ausencia de roturas de frutos, ajustándose a las instrucciones técnicas marcadas.
- 3.3 El calibrado se efectúa, mediante juegos de dos rodillos por selección de grosor de producto a lo corto o bien clasificación por longitud a lo largo.
- 3.4 Las condiciones de los recipientes destinados a contener el producto calibrado se comprueban, verificando las condiciones de higiene y la identificación por calibres.
- 3.5 La descarga del producto calibrado se realiza, evitando daños en el fruto calibrado, asegurando las condiciones higiénicas.

4. Repelar los frutos secos para su selección manual y posterior almacenamiento, garantizando su frescura y la ausencia completa de piel, según especificaciones de proceso.

- 4.1 El estado de los recipientes destinados a almacenar el grano se controla, comprobando que reúnen las condiciones higiénicas establecidas, procediendo a su acondicionamiento en caso de anomalías.
- 4.2 La máquina de repelar se ajusta en función de la especie y variedad del tipo de fruto seco.
- 4.3 El escaldado del fruto (almendras, pistachos, entre otros) se efectúa en agua caliente, controlando el tiempo y la temperatura para facilitar la operación de repelado.
- 4.4 El producto, previamente escaldado, se repela mediante rodillos y una corriente de aire forzado, consiguiendo una mejora en el aspecto.
- 4.5 Los recipientes destinados a contener el producto repelado se acondicionan, procediendo a la limpieza y eliminación de residuos, en caso de contener impurezas.
- 4.6 El producto repelado se somete a una selección manual, eliminando los que no reúnen las características establecidas en recipientes distintos e identificados.
- 4.7 El tiempo y la temperatura de almacenamiento del grano, se controlan a fin de que este conserve sus propiedades organolépticas, corrigiéndolos en caso de desviación, según instrucciones de trabajo.



5. Controlar operaciones de troceado del fruto repelado, laminado y/o enharinado según procedimiento establecido, para garantizar el grado de molienda y los trozos y/o láminas obtenidos.

- 5.1 Los frutos repelados se seleccionan, destinándolos al troceado, laminado y/o enharinado, según indicaciones de calidad, atendiendo al tipo de producto a obtener, especie y variedad.
- 5.2 Los frutos repelados destinados al troceado se someten a dicho proceso en máquinas de corte de frutos secos, controlando parámetros físicos de velocidad de corte y tiempo, entre otros, previo calentamiento del fruto para eliminar roturas, consiguiendo homogeneidad de los trozos.
- 5.3 Los frutos repelados destinados al laminado se someten a dicho proceso en máquinas laminadoras, controlando parámetros de velocidad y tiempo, obteniendo láminas con el espesor requerido.
- 5.4 Los frutos repelados destinados al enharinado se someten a la presión de rodillos refinadores, regulando la separación entre ellos, obteniendo harinas de diferente grosor.
- 5.5 Los recipientes destinados a contener los productos obtenidos se mantienen en las condiciones higiénicas establecidas, procediendo a su acondicionamiento en caso de anomalías.
- 5.6 La toma de muestras del fruto seco troceado, laminado y/o enharinado, se efectúa en la forma, la cuantía y con el instrumental requerido, de acuerdo a los manuales de procedimiento.
- 5.7 La identificación de la muestra y el traslado al laboratorio, se realizan de acuerdo con los códigos y los métodos establecidos, siguiendo instrucciones del departamento de calidad.

6. Tostar el fruto repelado o sin repelar, efectuando a su vez el salado para asegurar su correspondencia con las especificaciones del producto final.

- 6.1 El tipo de fruto seco a tostar y salar se controla, verificando que cumple con los requisitos exigidos en relación con la especie y variedad, según especificaciones del producto final.
- 6.2 El tostado de frutos secos se efectúa en máquinas tostadoras, controlando temperatura y grado de humedad requerido según especificaciones de proceso.
- 6.3 El salado se efectúa, mediante máquinas saladoras de frutos secos, controlando el punto de sal requerido.
- 6.4 El equipo de tostado y salado se comprueba, procediendo a la puesta a punto y resolución de simples averías, según el plan de mantenimiento aplicable.



- 6.5 Los recipientes destinados a contener el producto obtenido, se comprueban, verificando que estén en condiciones higienes requeridas.
- 6.6 La descarga del producto obtenido se comprueba, verificando que no se producen daños en el fruto.

7. Envasar el fruto seco, según condiciones establecidas, para su posterior embalado, preservando las propiedades organolépticas y cumpliendo la normativa aplicable.

- 7.1 Los equipos de envasado y cierre de frutos secos se ajustan de acuerdo a las características de cada producto para conseguir el objetivo en peso y volumen requerido por envase.
- 7.2 Los equipos de inyección de gases alimentarios se ajustan de acuerdo a las características de cada producto para conseguir el objetivo en concentración por envase.
- 7.3 El peso del contenido de cada envase se comprueba, verificando que se corresponde con los valores establecidos en las especificaciones de producto final, rectificando en caso de desviación.
- 7.4 La concentración del gas alimentario y el tiempo de inyección se controlan, verificando que se conserven las propiedades organolépticas de frutos secos envasados, corrigiéndolos en caso de desviación, según las especificaciones de proceso.
- 7.5 Las desviaciones (peso medio, hermeticidad, volumen de llenado, compacidad del cierre y otros) se identifican, corrigen y registran.
- 7.6 Los equipos de envasado de frutos secos se mantienen en perfecto estado mecánico que permita garantizar la seguridad de la operación de sellado/cierre.
- 7.7 El producto se codifica cumpliendo con los requisitos de trazabilidad y normativa.
- 7.8 El producto no apto se detecta y se rechaza, según los criterios de muestreo establecidos fijados por el departamento de calidad.

8. Embalar los frutos secos envasados para su almacenamiento y expedición, preservando las propiedades organolépticas y de presentación, según condiciones establecidas en el manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable.

- 8.1 El aprovisionamiento de materiales de embalaje y productos de frutos secos se efectúa a la línea de embalado, en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos, según lo establecido en el manual de procedimiento.
- 8.2 El formato o tipo de montaje de cajas de cartón, papel o plástico, en caso de hacerse "in situ" se comprueba, verificando que cumple con los requerimientos establecidos.



- 8.3 El embalaje de paquetes de frutos secos se controla, verificando su correspondencia con lo especificado en relación con el lote, Indicando el tamaño, forma, peso y número de envases.
- 8.4 El cerrado, forrado, precintado y etiquetado de frutos secos se controla, verificando que cumple con los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
- 8.5 La paletización de los frutos secos embalados se efectúa en la forma y con los materiales indicados en el manual de procedimiento.
- 8.6 La rotulación se ubica en la forma y lugar establecido del embalaje de los frutos secos, verificando que el texto está completo y es el requerido para la identificación y control posterior.
- 8.7 Las desviaciones en el proceso de embalaje de frutos secos se corrigen o notifican si están fuera del ámbito de competencia, según lo establecido en el manual de procedimiento.
- 8.8 El traslado de los materiales de embalaje de desecho y productos de los frutos secos embalados que no cumplen las especificaciones se controlan en la forma y lugares indicados para su reciclaje o tratamiento.
- 8.9 Los frutos secos embalados se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.
- 8.10 Los materiales de embalaje y productos de frutos secos consumidos se contabilizan a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro, disponiendo los materiales de embalaje y productos sobrantes de frutos secos para su utilización posterior.
- 8.11 La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje de frutos secos se registra en la forma y el soporte establecidos, archivándolo a continuación.

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 UC0761_2: Realizar las operaciones de procesado de frutos secos. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Operaciones básicas de elaboración de frutos secos.

- Características de los frutos secos: origen y mercado, tipos y variedades, calidades y producciones, identificación y valoración.
- Calidades y producciones. Identificación y valoración.
- Operaciones de preparación de la materia prima. Acondicionamiento de los granos.



- Operaciones de mojado y descascarado de frutos secos.
- Operaciones de calibrado de frutos secos: limpieza, calibrado y selección de frutos secos, acondicionamiento de los contenedores del producto, descarga del fruto seco calibrado.
- Descascarado.
- Operaciones de selección electrónica de frutos secos: seleccionado electrónico de frutos secos. Seleccionado manual de frutos secos (repasso).
- Acondicionamiento de los contenedores del producto. Descarga del fruto seco seleccionado electrónicamente. Repelado.
- Troceado y enharinado. Tostado.
- Salado como técnica de acabado.

2. Maquinaria y equipos de elaboración de frutos secos.

- Operaciones de mantenimiento de usuario o de primer nivel. Principios básicos para la puesta en marcha, regulación y manejo. Operaciones de limpieza.
- Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.
- Maquinaria y equipos de calibración de frutos secos: clasificación, funcionamiento y aplicaciones. Maquinaria y equipos de mojado y descascarado de frutos secos: clasificación, funcionamiento y aplicaciones.
- Maquinaria y equipos de selección electrónica de frutos secos: clasificación, funcionamiento y aplicaciones. Equipos de escaldado de frutos secos: clasificación, funcionamiento y aplicaciones.
- Maquinaria y equipos de troceado y/o enharinado de frutos secos repelados: clasificación, funcionamiento y aplicaciones.
- Normativa aplicable específica sobre autocontrol de calidad, conservación del medio y medidas de seguridad.

3. Envasado y embalaje de frutos secos.

- Maquinaria y equipos de envasado de frutos secos: clasificación, funcionamiento y aplicaciones. Proceso de embalaje de frutos secos: control del aprovisionamiento de materiales de embalajes. Técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento. Paletizado. Equipos: tipos y funcionamiento.
- Control del cerrado, precintado y etiquetado de frutos secos embalados: Toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores. Valorización de los subproductos.
- Distribución de los residuos generados en la elaboración y envasado de frutos secos, según normativa aplicable.
- Criterios de aceptación. Técnicas de rotulado.

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:



- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Respetar los procedimientos y normas internas de 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 UC0761_2: Realizar las operaciones de procesado de frutos secos, 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 efectuar el procesado de frutos secos con cáscara hasta el envasado, a partir de tres especies de frutos secos, una especie presenta una anomalía en la cáscara y existe una anomalía en el funcionamiento del equipo de envasado, asegurando en todo momento los niveles de calidad especificados y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria de aplicación y las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. Esta situación comprenderá al



menos las siguientes actividades con los aspectos que en ellas se describen:

1. Descascarar frutos secos, controlando los equipos utilizados.
2. Tostar frutos secos, regulando los equipos.
3. Envasar y embalar frutos secos, según procedimiento.

b) Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de la maquinaria, útiles, y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de las materias primas y productos terminados para el desarrollo de la situación de evaluación.
- S/e 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:



Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Eficacia en el descascarado de los frutos secos, controlando los equipos utilizados.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación de parámetros de temperatura del agua, tiempo y grado de humedad del fruto para facilitar el descascarado.- Ajuste del calibre al tipo de frutos secos a procesar, cumpliendo la normativa aplicable.- Comprobación de la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes.- Almacenamiento de la cáscara según especificaciones- Descarga del producto descascarado de forma que no se produzcan roturas en el fruto.- Mantenimiento de primer nivel de los equipos de descascarado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Eficacia del tostado de los frutos secos, regulando los equipos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación de parámetros del tostado en el horno (velocidad, tiempo y temperatura), según procedimiento.- Mantenimiento de primer nivel de los hornos tostadores.- Salado, mediante máquinas saladoras, controlando el punto de sal requerido.- Comprobación de la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes.- Descarga del producto obtenido, de forma que no se produzcan roturas en el fruto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B</i></p>
<i>Rigor en la secuenciación del proceso de envasado y embalaje de frutos secos en la industria alimentaria, según procedimiento.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Ajuste de los equipos de envasado y embalaje, respecto al llenado y cierre de los frutos secos en la industria alimentaria, según procedimiento.- Detección de desviaciones más habituales en el proceso de envasado.- Propuesta de medidas correctoras ante desviaciones habituales en el proceso de envasado.- Rotulación de los contenidos del etiquetado de frutos secos.- Mantenimiento de usuario o de primer nivel de los equipos de envasado y embalaje. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>

<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria.</i>	<i>- El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i> <i>Cumplimiento de la normativa específica sobre frutos secos.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<i>- Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de frutos secos.</i> <i>- Utilización de los equipos de protección EPIS.</i> <i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

4	<i>En el descascarado de los frutos secos, regula los parámetros de temperatura del agua, tiempo y grado de humedad del fruto, ajusta el calibre al tipo de frutos secos a procesar, cumpliendo la normativa aplicable, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes, almacena la cáscara según especificaciones y descarga el producto descascarado de forma que no se produzcan roturas en el fruto y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos de descascarado.</i>
3	<i>En el descascarado de los frutos secos, regula los parámetros de temperatura del agua, tiempo y grado de humedad del fruto, ajusta el calibre al tipo de frutos secos a procesar, cumpliendo la normativa aplicable, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes, almacena la cáscara según especificaciones y descarga el producto descascarado de forma que no se produzcan roturas en el fruto y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos de descascarado con pequeños fallos.</i>
2	<i>En el descascarado de los frutos secos, regula los parámetros de temperatura del agua, tiempo y grado de humedad del fruto, ajusta el calibre al tipo de frutos secos a procesar, cumpliendo la normativa aplicable, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes, almacena la cáscara según especificaciones y descarga el producto descascarado de forma que no se produzcan roturas en el fruto y efectúa el mantenimiento de primer nivel de los equipos de descascarado con grandes fallos.</i>
1	<i>No lleva a cabo el descascarado de los frutos secos</i>

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

Escala B

4	<i>En el tostado de frutos secos, regula los parámetros del tostado en el horno (velocidad, tiempo y temperatura), según procedimiento, en el salado, utiliza máquinas saladoras, controlando el punto de sal requerido, mantiene los hornos tostadores y saladoras a nivel de usuario, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes y descarga el producto final, de forma que no se produzcan roturas en el mismo.</i>
3	<i>En el tostado de frutos secos, regula los parámetros del tostado en el horno (velocidad, tiempo y temperatura), según procedimiento, en el salado, utiliza máquinas saladoras, controlando el punto de sal requerido, mantiene los hornos tostadores y saladoras a nivel de usuario, con pequeños fallos, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes y descarga el producto final, de forma que no se produzcan roturas en el mismo.</i>
2	<i>En el tostado de frutos secos, regula los parámetros del tostado en el horno (velocidad, tiempo y temperatura), según procedimiento, en el salado, utiliza máquinas saladoras, no controlando el punto de sal requerido, mantiene los hornos tostadores y saladoras a nivel de usuario, con grandes fallos, comprueba la limpieza y condiciones higiénicas requeridas de los recipientes y descarga el producto final, de forma que no se produzcan roturas en el mismo.</i>
1	<i>No procede al tostado de frutos secos.</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 envasado y embalaje de frutos secos, ajusta los equipos de envasado y embalaje, en función del llenado y cierre, según procedimiento, detecta las desviaciones más habituales, propone medidas correctoras ante desviaciones habituales, rotula el etiquetado en función de los contenidos del etiquetado de frutos secos y mantiene a nivel de usuario los equipos de envasado y embalaje.</i>
3	<i>En el envasado y embalaje de frutos secos, ajusta los equipos de envasado y embalaje, en función del llenado y cierre, según procedimiento, detecta las desviaciones más habituales, propone medidas correctoras ante desviaciones habituales, rotula el etiquetado en función de los contenidos del etiquetado de frutos secos y mantiene a nivel de usuario los equipos de envasado y embalaje con pequeños fallos.</i>
2	<i>En el envasado y embalaje de frutos secos, ajusta los equipos de envasado y embalaje, en función del llenado y cierre, según procedimiento, detecta las desviaciones más habituales, no propone medidas correctoras ante desviaciones habituales, rotula el etiquetado en función de los contenidos del etiquetado de frutos secos y mantiene a nivel de usuario los equipos de envasado y embalaje con grandes fallos.</i>
1	<i>No efectúa el envasado y embalaje de frutos secos.</i>



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

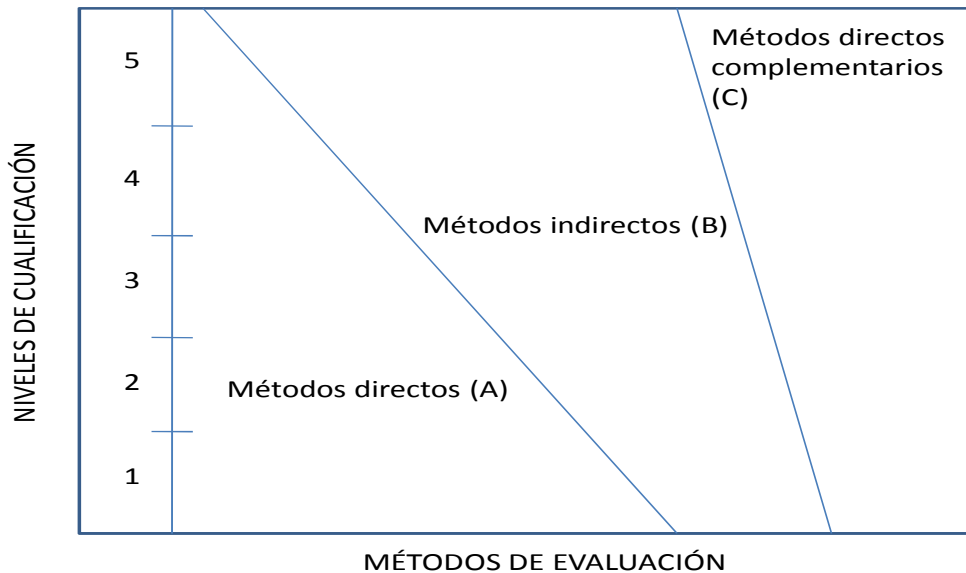
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).
 - 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 proceso de realizar las operaciones de procesado de frutos secos, 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 2 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. Ésta 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 situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se dispondrá de un aula taller con la maquinaria requerida para el descascarillado, tostado, repelado y envasado de frutos secos, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.
- Se recomienda utilizar al menos tres tipos distintos de materias primas (cacahuete, pipa de calabaza, pipa de girasol, pistacho, anacardo, avellana, almendra, entre otros).
- Para la conservación de las materias primas se recomienda disponer de recipientes inertes, exentos de humedad y adecuados para conservar las mismas hasta un nuevo uso.