



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1167_3: Determinar las características de instalaciones frigoríficas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DESARROLLO DE
PROYECTOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

Código: IMA372_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 UC1167_3: Determinar las características de instalaciones frigoríficas.

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 la determinación de las características de instalaciones frigoríficas, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Definir los diagramas y esquemas de principio de instalaciones frigoríficas, a partir de un anteproyecto y especificaciones técnicas de diseño.**



- 1.1 Incorporar todos los elementos necesarios de la instalación en los diagramas, curvas y tablas atendiendo a las especificaciones del anteproyecto y los reglamentos de aplicación.
 - 1.2 Concretar en los diferentes circuitos: el trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, consumos, presiones en puntos característicos y rangos en los elementos de regulación y control del esquema de principio de la instalación utilizando planos del lugar de implantación de la instalación, tablas y procedimientos de cálculo establecidos.
 - 1.3 Presentar la documentación técnica y administrativa atendiendo a las normas y estándares del sector.
- Desarrollar las actividades identificando las normas de obligado cumplimiento y las especificaciones y procedimientos para su aplicación en el proceso e incluyendo el estudio de impacto medioambiental y seguridad en el soporte adecuado.

2. Caracterizar las máquinas, equipos y elementos que configuran una instalación frigorífica, a partir de un anteproyecto y de especificaciones técnicas de diseño.

- 2.1 Establecer el balance térmico de la instalación frigorífica en el soporte adecuado, a partir de las condiciones de diseño aplicando tablas y procedimientos de cálculo establecidos.
 - 2.2 Dimensionar la red de distribución y elementos auxiliares necesarios de la instalación en el soporte adecuado con precisión.
 - 2.3 Precisar las características de la maquinaria y los equipos de frío teniendo en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño previo del proyecto, de acuerdo con las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje especificados.
 - 2.4 Definir las dimensiones de los depósitos y recipientes, tipo de material, uniones, protecciones superficiales, conexiones y accesorios a presión respondiendo a los requisitos de seguridad y homologación reglamentarios en el soporte adecuado según las características del suministro y de las condiciones de explotación de la instalación.
 - 2.5 Determinar el aislamiento de la red y los sistemas de amortiguación de vibraciones en el soporte adecuado teniendo en cuenta las especificaciones del proyecto, las condiciones de la instalación, los costes y el rendimiento energético.
- Desarrollar las actividades aplicando los procedimientos establecidos y empleando las herramientas informáticas adecuadas.

3. Seleccionar maquinaria y equipos de instalaciones frigoríficas, utilizando normas y procedimientos establecidos, a partir de las funciones y características previamente determinadas.

- 3.1 Seleccionar los equipos de la instalación frigorífica cumpliendo la función y características establecidas, óptimo rendimiento energético y los requisitos de homologación y seguridad reglamentarios y las ordenanzas de aplicación.
- 3.2 Seleccionar las características de los materiales y elementos auxiliares para la red de la instalación frigorífica teniendo en cuenta el fluido en circulación, las presiones y temperaturas de trabajo, los requerimientos de funcionamiento y seguridad reglamentarios, y las condiciones del montaje.



- 3.3 Seleccionar los componentes de la instalación frigorífica teniendo en cuenta las garantías de "intercambiabilidad", suministro y costes.
 - 3.4 Establecer la función y forma de los soportes, dilatadores y puntos fijos de las redes de tuberías siguiendo procedimientos establecidos.
 - 3.5 Establecer los anclajes y bancadas de los equipos de la instalación frigorífica siguiendo las especificaciones del fabricante.
- Desarrollar las actividades aplicando en el proceso de selección las normas que afectan a las instalaciones frigoríficas.

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 UC1167_3: Determinar las características de instalaciones frigoríficas. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Definición de diagramas y esquemas de principio de instalaciones frigoríficas.

- Elementos de instalaciones frigoríficas:
 - Tipos.
 - Características.
 - Sistemas.
- Uso de la documentación técnica
 - Anteproyecto o memoria técnica
 - Normativa vigente aplicable
 - Condiciones de diseño
 - Planos del lugar de implantación
- Elaboración de Planos y croquis de la instalación:
 - Normativa de representación gráfica

2. Definición de máquinas, equipos y elementos que configuran una instalación frigorífica.

- Procedimientos de cálculo establecidos.
- Condicionantes del diseño.
- Elementos de regulación y control: tipos, especificaciones, condiciones de montaje
- Equipos de producción de frío: tipos, especificaciones, condiciones de montaje
- Elementos auxiliares: tipos especificaciones, condiciones de montaje
- Equipos de la red de distribución: tipos especificaciones, condiciones de montaje
- Tuberías y conductos: tipos, especificaciones, condiciones de montaje
- Fijaciones y grapas: tipos, especificaciones, condiciones de montaje
- Aislamientos: tipos especificaciones, condiciones de montaje
- Uso de la documentación técnica::
 - Anteproyecto o memoria técnica
 - Planos y croquis de la instalación
 - Normativa vigente aplicable
 - Información técnica y administrativa
- Requisitos de seguridad y homologación
- Manejo de herramientas informáticas:



- Programa de cálculo y diseño de instalaciones
- Programas de simulación de instalaciones frigoríficas
- Procesador de textos.

3. Selección de maquinaria y equipos de instalaciones frigoríficas.

- Selección de elementos en las instalaciones frigoríficas: (equipos ,maquinaria, materiales, accesorios, entre otros)
 - Condicionantes (compatibilidad con fluido en circulación u otros)
 - Disponibilidad
 - Coste
 - Rendimiento energético
 - Servicio postventa
- Aislamientos: especificaciones, condiciones de montaje
- Elementos de regulación y control: especificaciones, condiciones de montaje
- Equipos de producción de frío: especificaciones, condiciones de montaje
- Equipos producción de calor: especificaciones, condiciones de montaje
- Tuberías y conductos: especificaciones, condiciones de montaje
- Elementos de fijación de la instalación:
 - Tipos de sujeciones, funciones.
 - Fijaciones y grapas, especificaciones, condiciones de montaje
 - Anclajes y bancadas, características, condiciones de montaje
- Uso de documentación técnica:
 - Anteproyecto o memoria técnica
 - Planos y croquis de la instalación
 - Normativa vigente aplicable
 - Información técnica y administrativa
 - Especificaciones de fabricantes
 - Procedimientos establecidos
- Manejo de herramientas informáticas:
 - Programa de cálculo y diseño de instalaciones
 - Programas de simulación
 - Procesador de textos.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Uso de documentación técnica en la caracterización de instalaciones:
 - Anteproyecto o memoria técnica
 - Planos y croquis de la instalación
 - Normativa vigente aplicable
 - Información técnica y administrativa
 - Especificaciones de fabricantes
- Procedimientos aplicables al diseño
- Uso de herramientas informáticas:
 - Programa de cálculo y diseño de instalaciones
 - Programas de simulación
 - Procesador de textos.

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:



1. En relación con la empresa deberá:

- 1.1 Demostrar interés y compromiso por la empresa así como por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
- 1.2 Hacer suyo el sistema organizacional del trabajo y su proceso productivo.
- 1.3 Percibir el impacto y las implicaciones de decisiones y actividades en otras partes de la empresa.
- 1.4 Habituarse al ritmo de trabajo de la empresa y a sus cambios.
- 1.5 Demostrar flexibilidad para afrontar diferentes situaciones de trabajo y sus cambios.
- 1.6 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- 1.7 Gestionar el tiempo de trabajo (incluye aspectos como cumplir plazos establecidos, priorización de tareas, etc.).
- 1.8 Gestionar la información y de los recursos materiales y monetarios. Utiliza los recursos del modo más idóneo, rápido, económico y eficaz.
- 1.9 Establecer objetivos de producción y hacer readaptaciones

2. En relación con las personas deberá:

- 2.1 Utilizar la “asertividad”, la empatía, la sociabilidad y el respeto en el trato con las personas.
- 2.2 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales.
- 2.3 Compartir los objetivos de producción y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
- 2.4 Dar, compartir y recibir información con el equipo de trabajo.
- 2.5 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- 2.6 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
- 2.7 Ayudar a desarrollar las habilidades, aptitudes y capacidades profesionales de los subordinados y colaboradores a través de la motivación.
- 2.8 Asignar tareas a las personas adecuadas para efectuar el trabajo y planificar su seguimiento.
- 2.9 Moderar las discusiones, las situaciones críticas y los procesos de negociación.

3. En relación con los clientes/usuarios deberá:

- 3.1 Comunicarse eficazmente con los clientes/usuarios con el fin de conseguir su satisfacción y, por otro lado, cumplir las estrategias y objetivos empresariales marcados sobre ellos.
- 3.2 Causar buena impresión en los otros y mantener esa impresión a lo largo del tiempo.
- 3.3 Orientar al cliente demostrando interés y preocupación por atender satisfactoriamente sus necesidades.

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 UC1167_3: Determinar las características de instalaciones frigoríficas, 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 definir una instalación frigorífica de tipo medio, representativa en el sector, compuesta como mínimo por tres cámaras, una de conservación de temperatura positiva, otra para conservación de congelados a temperatura media y otra de ultra-congelado, a partir de un proyecto y especificaciones técnicas de diseño. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Dimensionar la instalación frigorífica.
2. Seleccionar los equipos de la instalación frigoríficas.
3. Presentar la documentación técnica y administrativa.

Condiciones adicionales:

- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se planteará alguna contingencia o situación imprevista que sea relevante para la demostración de la competencia relacionada con la respuesta a contingencias.



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
<i>Gestión de la información técnica y Administrativa necesaria.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Normativa vigente, anteproyecto, instrucciones técnicas entre otras.- Planos y croquis de la instalación.- Permisos y autorizaciones entre otros. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Dimensionado de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Normas de cálculo.- Trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, presiones, entre otros.- Potencia del generador de frío.- Necesidades de refrigerante. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Planificación de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Elementos y equipos auxiliares, evaporador, intercambiadores, condensadores, depósitos, entre otros.- Equipos de regulación y control.- Soportes, puntos fijos, dilatadores y aislamiento de la red de distribución. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Elaboración de documentación de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Documentar los cálculos de necesidades frigoríficas.- Documentación técnica y administrativa.- Adjuntar fichas técnicas de máquinas y equipos a emplear. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

Escala A

5	<i>Dimensiona la instalación frigorífica de acuerdo con normas contrastadas, definiendo los diferentes circuitos que la componen, marcando su trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, presiones de operación entre otros y fijando las potencias de generadores y unidades terminales, estableciendo la necesidad de refrigerante y documentándolo en el soporte previsto por la empresa y acorde con la reglamentación vigente.</i>
4	<i>Dimensiona la instalación frigorífica de acuerdo con normas contrastadas, definiendo los diferentes circuitos que la componen, marcando parcialmente su trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, presiones de operación entre otros y fijando las potencias de generadores y unidades terminales, estableciendo la necesidad de refrigerante documentándolo en soporte acorde con la reglamentación vigente.</i>
3	<i>Dimensiona la instalación frigorífica de acuerdo con normas contrastadas, definiendo los diferentes circuitos que la componen, marcando parcialmente su trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, sin contemplar las presiones de operación y fijando las potencias de generadores y unidades terminales, documentándolo en soporte acorde con la reglamentación vigente.</i>
2	<i>Dimensiona la instalación frigorífica de acuerdo con normas contrastadas, definiendo los diferentes circuitos que la componen, marcando parcialmente su trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, sin contemplar las presiones de operación y fijando las potencias de generadores, pero no las unidades terminales, documentándolo en soporte acorde con la reglamentación vigente.</i>
1	<i>Dimensiona la instalación frigorífica de acuerdo con normas contrastadas, no definiendo los diferentes circuitos que la componen, ni su trazado, longitudes, secciones, pérdidas de carga, caudales, temperaturas, sin contemplar las presiones de operación y fijando las potencias de generadores, pero no las unidades terminales, sin documentarlo.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<i>Planifica la instalación frigorífica de acuerdo con el anteproyecto de la misma, precisando los elementos y equipos auxiliares, compresores, intercambiadores, válvulas, unidades terminales entre otros, definiendo los equipos de regulación y control, los soportes, puntos de fijación, elementos antivibratorios y aislamiento de la red de distribución, teniendo en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño del anteproyecto, el fluido refrigerante, y las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje y acorde con la reglamentación vigente, documentándolo en el soporte previsto por la empresa y la reglamentación vigente.</i>
4	Planifica la instalación frigorífica de acuerdo con el anteproyecto de la misma, precisando los elementos y equipos auxiliares, compresores, intercambiadores, válvulas, unidades terminales entre otros, definiendo parcialmente los equipos de regulación y control, los soportes, puntos de fijación, elementos antivibratorios y aislamiento de la red de distribución, teniendo en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño del anteproyecto, el fluido refrigerante, y las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje y acorde con la reglamentación vigente, documentándolo acorde a la reglamentación vigente.
3	<i>Planifica la instalación frigorífica de acuerdo con el anteproyecto de la misma, precisando los elementos y equipos auxiliares, compresores, intercambiadores, válvulas, unidades terminales entre otros, definiendo parcialmente los equipos de regulación y control, los soportes, puntos de fijación, elementos antivibratorios y aislamiento de la red de distribución, teniendo en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño del anteproyecto, el fluido refrigerante, y las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje y acorde con la reglamentación vigente, documentándolo en el soporte previsto por la empresa.</i>
2	<i>Planifica la instalación frigorífica de acuerdo con el anteproyecto de la misma, sin precisar los elementos y equipos auxiliares, compresores, intercambiadores, válvulas, unidades terminales entre otros, definiendo parcialmente los equipos de regulación y control, los soportes, puntos de fijación, elementos antivibratorios y aislamiento de la red de distribución teniendo en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño del anteproyecto, el fluido refrigerante, y las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje y acorde con la reglamentación vigente, documentándolo en el soporte previsto por la empresa.</i>
1	<i>Planifica la instalación frigorífica sin tener en cuenta el anteproyecto de la misma, sin precisar los elementos y equipos auxiliares, compresores, intercambiadores, válvulas, unidades terminales entre otros, definiendo parcialmente los equipos de regulación y control, los soportes, puntos de fijación, elementos antivibratorios y aislamiento de la red de distribución, sin tener en cuenta las prestaciones requeridas en el diseño del anteproyecto, el fluido refrigerante, y las condiciones de instalación, funcionamiento y montaje y acorde con la reglamentación vigente, documentándolo en soporte no estandarizado.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 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

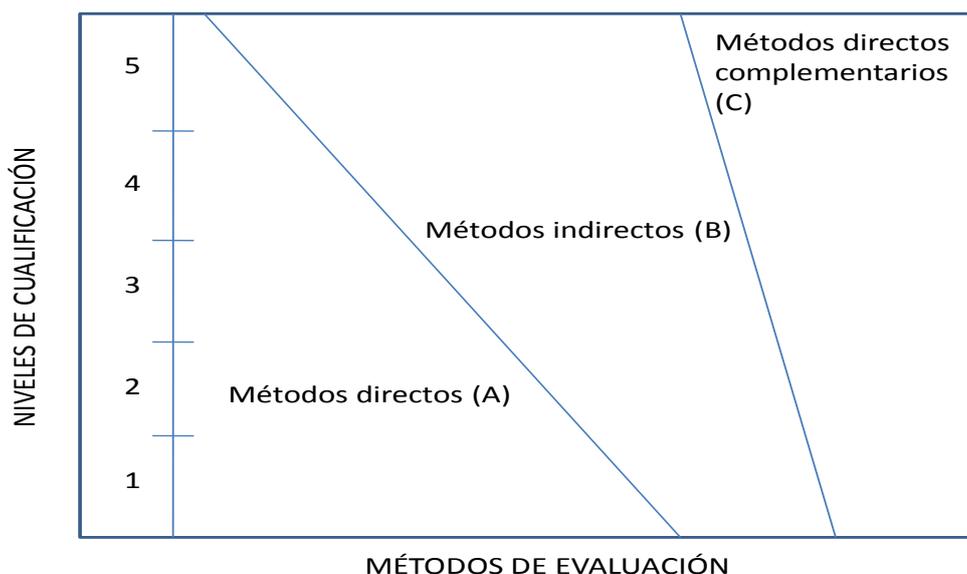


competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

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 la determinación de las características de instalaciones frigoríficas, 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) Para el desarrollo de la SPE se recomienda que las características de la instalación frigorífica sean las siguientes:
 - Cámaras negativas a -15°C y -30°C destinada a la conservación y ultra congelación de productos.
 - Un volumen de al menos 250 m³.
 - Una potencia frigorífica de aproximadamente 11 kw.
 - El aporte de energía se realiza mediante electricidad a través de la red eléctrica de suministro público.
 - La cámara positiva será para diferentes productos (carne, fruta, entre otros) que requieran diferente grado higrométrico para su conservación.
- g) Cuando la persona candidata pretenda acreditar las dos UCs de la cualificación IMA372_3, se recomienda efectuar una evaluación conjunta de las UC1167_3 y UC1168_3, debido a que existen competencias comunes.



- h) 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.