



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ACTIVIDADES DE ENGORDE DE ESPECIES ACUÍCOLAS

Código: MAP403_1

NIVEL: 1



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 UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas.

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 actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas, 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. Ejecutar el mantenimiento de uso de las jaulas, equipos y materiales en actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas, conforme a las instrucciones del responsable superior, según normativa aplicable para evitar desajustes en su funcionamiento.

- 1.1 Las redes se revisan aplicando procedimientos predeterminados, para según su estado, y en función de su estado y siguiendo instrucción del responsable superior proceder a repararlas, cambiarlas o desecharlas para su nuevo uso, si procede.
- 1.2 La limpieza de redes se realiza utilizando los equipos y los medios preestablecidos, debiendo ser inocuos para el medioambiente a fin de mantenerlas operativas para el cultivo.
- 1.3 La epifauna se inspecciona en las instalaciones, teniendo en cuenta los grados de fijación determinados por el responsable para limpiar y desinfectar las estructuras, equipos y materiales que lo precisen.
- 1.4 Los equipos y materiales se comprueban garantizando que están en condiciones de uso teniendo en cuenta el funcionamiento estándar de los mismos, para identificar y reemplazar los elementos dañados, informando de ello al responsable superior.
- 1.5 La indumentaria y los equipos de protección individual (EPIs) se utilizan aplicando el plan de prevención de riesgos establecido para garantizar las condiciones de seguridad.
- 1.6 El inventario de redes se realiza según normas internas para tener un registro actualizado del número y tipo de redes disponible.

2. Realizar las actividades de recepción y estabulación de los individuos vinculados a actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas; según las características de la especie y del sistema de cultivo, para acondicionarlos según criterios determinados por el responsable superior.

- 2.1 Los parámetros físico-químicos del agua de transporte se miden siguiendo normas internas de la empresa para registrar los valores y comprobar las desviaciones con respecto a las condiciones preestablecidas.
- 2.2 Los muestreos de los individuos se realizan en la forma y con la frecuencia establecida en las normas internas para comprobar la calidad, tamaño y cantidad de los individuos recibidos.
- 2.3 La descarga de los individuos se realiza según lo estipulado por el responsable superior para estabularlos a las densidades fijadas por éste.
- 2.4 Los individuos de las especies que lo requieran, se separan por sexos, en función de las características externas para evitar problemas de competencia y agresividad.
- 2.5 La adaptación de los individuos a las características de la jaula se observa teniendo en cuenta los patrones de comportamiento de la especie en cultivo, para registrar las incidencias.



3. Proporcionar el alimento a los individuos en cultivo y realizar actividades para controlar el crecimiento, siguiendo las pautas que establezca del responsable superior en instalaciones flotantes y sumergidas.

- 3.1 Los parámetros físico-químicos del agua se miden con la frecuencia predeterminada, siguiendo normas internas, para registrar los datos y realizar los ajustes estipulados por el responsable superior o por un programa informático programado a tal fin.
- 3.2 La dieta establecida se suministra, y se observa el comportamiento de los individuos en base a las pautas del responsable para valorar la ingestión y registrar las incidencias.
- 3.3 Los comederos automáticos o cañones de alimentación se rellenan con el tipo y cantidad de alimento fijado en la dieta, y se comprueba su funcionamiento teniendo en cuenta las indicaciones de los manuales para dosificar el alimento según la especie en cultivo.
- 3.4 El inventario de pienso se comprueba teniendo en cuenta las previsiones de alimento a corto plazo y los procedimientos preestablecidos, para verificar las existencias indicadas y comunicar al responsable superior las carencias detectadas.
- 3.5 Las labores de muestreo sobre los individuos en cultivo se realizan aplicando las normas internas para registrar los datos determinados por el responsable superior.
- 3.6 Las clasificaciones y desdobles se realizan en función de las órdenes del responsable superior para mantener los cultivos en las densidades establecidas en el cronograma de producción.

4. Aplicar las medidas de prevención y control previamente determinadas por el responsable superior para mantener las condiciones sanitarias de los individuos en instalaciones flotantes y sumergidas.

- 4.1 Los cultivos se observan siguiendo las normas internas para detectar la presencia de individuos muertos o con sintomatología externa indicadora de patologías, transmitiendo las incidencias al responsable superior.
- 4.2 La toma de muestras para análisis se realiza según las instrucciones dispuestas por el responsable superior para conseguir el tamaño de muestra en las condiciones establecidas por los laboratorios.
- 4.3 Las medidas preventivas o tratamientos terapéuticos se aplican, siguiendo las instrucciones del responsable superior, para reducir la presencia de patologías en los cultivos.



5. Cosechar los individuos cultivados como producto final, realizando la extracción, selección, clasificación y acondicionado de individuos; según los criterios de calidad marcados por la empresa y supervisados por el responsable superior, para su comercialización.

- 5.1 La cantidad de producto final establecida para la comercialización se extrae con los medios designados por el responsable superior para minimizar los riesgos en la calidad del producto.
- 5.2 El producto final se selecciona y clasifica según las pautas establecidas por la empresa para conseguir tallas y calidades previstas en el plan de comercialización.
- 5.3 El producto final se sacrifica y acondiciona siguiendo las normas internas de trabajo para cumplir los requisitos de comercialización.

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 **UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Acuicultura en instalaciones flotantes.

- Situación actual de la acuicultura.
- Tipos de acuicultura.
- Especies de cultivo.
- Normativa aplicable a la actividad acuícola.
- Estructuras flotantes de cultivo.
- Elementos estructurales de las estructuras de cultivo.
- Flotabilidad de los sistemas de cultivo.
- Tipos de maquinaria auxiliar y bombas.
- Embarcaciones auxiliares.
- Mantenimiento de uso de las instalaciones y equipos.
- Tipos de redes y sistemas de limpieza.
- Sistemas de cambio de las redes u otras estructuras de cultivo.
- Equipos para la desinfección.
- Prevención de riesgos laborales en las instalaciones flotantes.

2. Biología, alimentación y patología de las especies que se cultivan en instalaciones flotantes.

- Características generales de las especies de cultivo.
- Morfología y anatomía interna.
- Alimentación de las especies cultivadas en estructuras flotantes: tipos de alimento y sus características; preparación de los alimentos.
- Sistemas de alimentación. Pautas de alimentación.



- Índice de conversión del alimento.
- Patología de las especies de estructuras flotantes: aspectos generales de la patología infecciosa; patologías de estas especies de cultivo; terapia y profilaxis.

3. Técnicas de engorde en instalaciones flotantes.

- Aprovisionamiento de alevines, juveniles o postlarvas.
- Criterios de calidad de los individuos recepcionados.
- Sistemas de transporte de los individuos.
- Sistemas de transvase de los lotes.
- Características de cultivo de las especies comerciales.
- Técnicas de muestreo.
- Desdobles.
- Sistemas de clasificación.
- Cumplimentación e interpretación de formularios.
- Identificación y minimización de aspectos medioambientales.

4. Preparación del producto para su comercialización.

- Sistemas de pesca.
- Formas de matanza.
- Clasificación, envasado y etiquetado del producto final.
- Criterios de calidad del producto.
- Normas internas de conservación de la calidad de los productos.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Habitarse al ritmo de trabajo cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas.

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 “UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas”, 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 desarrollar, en una instalación flotante concreta, las actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos establecidas para la alimentación, muestreo, clasificación y acondicionamiento previo a comercialización de los organismos, a partir de las instrucciones y protocolos suministrados, respetando las normas de prevención de riesgos laborales, de calidad y de protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Medir los parámetros físico-químicos del agua de la instalación flotante.
2. Alimentar a los peces, crustáceos y cefalópodos de la instalación flotante.
3. Muestrear peces, crustáceos y cefalópodos y desdoblar los lotes.
4. Detectar individuos muertos y mórbidos y retirarlos.
5. Extraer y acondicionar el producto final.

Condiciones adicionales:

- Se asignará un periodo para cada actividad en función del tiempo empleado o invertido por un profesional, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.



- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se dispondrá de los equipos de las instalaciones de cultivo, así como los materiales y útiles para el desarrollo de la situación profesional de evaluación y deberán ser de uso generalizado en el sector. Se contará con documentación e instrucciones: protocolos de producción, instrucciones concretas para actividades a realizar, manuales e instrucciones de uso de equipos y maquinaria, plan de producción y requerimientos de los cultivos y plan de comercialización, entre otros.
- La situación profesional de evaluación podrá desarrollarse de forma simulada.
- La ejecución en condiciones reales de la actividad 4 puede resultar imposible por la dificultad de disponer en el momento de la evaluación de ejemplares mórbidos y muertos en la instalación. En ese caso, se puede sustituir por condiciones de simulación que incluyan el empleo de material gráfico (videos, fotografías).

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>Medición de parámetros físico-químicos del agua de la instalación flotante.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los equipos de medición de las variables físicoquímicas.- Comprobación de la operatividad de los equipos de medición.- Registro de datos e incidencias en estadillos.- Detección de valores anómalos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Alimentación de peces, crustáceos y cefalópodos de la instalación flotante.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección del pienso.- Cálculo de la cantidad de alimento.- Dosificación de los comederos automáticos.- Observación del comportamiento alimentario.



	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Muestreo de los peces, crustáceos y cefalópodos y desdoble de los lotes.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Selección y preparación de equipos y materiales de muestreo y clasificación.- Toma de muestra representativa.- Aplicación de las instrucciones.- Registro de datos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Detección y retirada de individuos muertos y mórbidos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Detección de individuos muertos y mórbidos.- Retirada y disposición de individuos muertos y mórbidos.- Registro de incidencias. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Extracción y acondicionamiento del producto final.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de equipos y materiales de despesque.- Clasificación y sacrificio del producto final.- Aplicación de los protocolos y criterios de calidad en las labores de despesque, clasificación y sacrificio.- Acondicionamiento del producto final. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Mide los parámetros del agua de la instalación flotante especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición de las variables fisicoquímicas y comprobar su operatividad, registrando datos e incidencias en los estadillos de control y detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i></p>
4	<p><i>Mide los parámetros del agua de la instalación flotante especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición de las variables fisicoquímicas sin comprobar su operatividad, registrando datos e incidencias en los estadillos de control y detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i></p>
3	<p><i>Mide los parámetros del agua de la instalación flotante especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición de las variables fisicoquímicas sin comprobar su operatividad, registrando datos e incidencias en los estadillos de control y no detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i></p>

2	<i>Mide de los parámetros del agua de la instalación flotante especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición de las variables fisicoquímicas sin comprobar su operatividad, no registrando datos e incidencias en los estadillos de control ni detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i>
1	<i>No mide los parámetros del agua de la instalación flotante especificados en protocolos porque no selecciona los equipos de medición de las variables fisicoquímicas, no registrando datos e incidencias en los estadillos de control ni detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i>

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

Escala B

5	<i>Suministra la dieta establecida tras calcular la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente y selecciona el pienso establecido para la especie y tamaño de los individuos a alimentar, ajustando la dosificación del alimento en los comederos automáticos según la dieta y ración destinada al lote de peces, registrando las incidencias observadas en el comportamiento alimentario.</i>
4	Suministra la dieta establecida tras seleccionar el pienso establecido para la especie y tamaño de los individuos a alimentar calculando erróneamente la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente, ajustando la dosificación del alimento en los comederos automáticos según la dieta y ración destinada al lote de peces y registrando las incidencias observadas en el comportamiento alimentario.
3	<i>Suministra la dieta establecida tras seleccionar el pienso establecido para la especie sin tener en cuenta el tamaño de los individuos, calculando erróneamente la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente, ajustando la dosificación del alimento en los comederos automáticos según la dieta y ración destinada al lote de peces y registrando las incidencias observadas en el comportamiento alimentario.</i>
2	<i>Suministra la dieta establecida pero no selecciona el pienso establecido teniendo en cuenta la especie y tamaño de los individuos, calculando erróneamente la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente, ajustando la dosificación del alimento en los comederos automáticos erróneamente por no tener en cuenta la ración destinada al lote de peces y registrando las incidencias observadas en el comportamiento alimentario.</i>
1	<i>No suministra la dieta establecida porque no selecciona el pienso establecido para la especie y tamaño de los individuos a alimentar ni calcula la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente, no ajustando la dosificación del alimento en los comederos automáticos según la dieta y ración destinada al lote de peces ni observando el comportamiento alimentario.</i>

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

Escala C

5	<i>Toma una muestra representativa de los individuos de un lote para su biometría, clasifica los ejemplares por tamaños según las instrucciones del responsable y los redistribuye para conseguir la densidad establecida en los protocolos de producción seleccionando y preparando los equipos y materiales de muestreo y clasificación, registrando los datos en los estadillos de control.</i>
4	<i>Toma una muestra representativa de los individuos de un lote para su biometría, clasifica los ejemplares por tamaños según las instrucciones del responsable y los redistribuye para conseguir la densidad establecida en los protocolos de producción seleccionando y preparando los equipos y materiales de muestreo y clasificación, no registrando los datos en los estadillos de control.</i>
3	<i>Toma una muestra de los individuos de un lote para su biometría, clasifica los ejemplares por tamaños según las instrucciones del responsable y los redistribuye para conseguir la densidad establecida en los protocolos de producción seleccionando y preparando los equipos y materiales de muestreo y clasificación, no registrando los datos en los estadillos de control.</i>
2	<i>Toma una muestra de los individuos de un lote para su biometría, clasifica los ejemplares por tamaños sin seguir las instrucciones del responsable y los redistribuye sin ajustar la densidad a la establecida en los protocolos de producción seleccionando y preparando los equipos y materiales de muestreo y clasificación, no registrando los datos en los estadillos de control.</i>
1	<i>No puede tomar una muestra de los individuos de un lote para su biometría, ni clasificar los ejemplares por tamaños porque no es capaz de seleccionar y preparar los equipos y materiales de muestreo y clasificación.</i>

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

Escala D

4	<i>Retira los individuos muertos y los vivos con comportamiento anómalo y dispone los residuos aplicando las medidas de gestión medioambiental, tras inspeccionar el comportamiento del lote y detectar dichos individuos, registrando en estadillos las incidencias observada.</i>
3	<i>Retira los individuos muertos y los vivos con comportamiento anómalo y dispone los residuos aplicando las medidas de gestión medioambiental, tras inspeccionar el comportamiento del lote y detectar dichos individuos, no registrando en estadillos las incidencias observadas.</i>

2	<i>Retira los individuos muertos y los vivos con comportamiento anómalo y dispone los residuos sin aplicar las medidas de gestión medioambiental, tras inspeccionar el comportamiento del lote y detectar dichos individuos, no registrando en estadillos las incidencias observadas.</i>
1	<i>No retira los individuos muertos y los vivos con comportamiento anómalo porque no inspecciona el comportamiento del lote.</i>

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

Escala E

5	<i>Selecciona y prepara los equipos y materiales para el despesque, clasificación y sacrificio del producto final, pesca los individuos, los clasifica por tallas y sacrifica aplicando los protocolos y criterios de calidad de comercialización, acondicionándolos para su traslado y comercialización.</i>
4	<i>Necesita ayuda para seleccionar los equipos y materiales para el despesque, clasificación y sacrificio del producto final, prepara los mismos, pesca los individuos, los clasifica por tallas y sacrifica aplicando los protocolos y criterios de calidad de comercialización, acondicionándolos para su traslado y comercialización.</i>
3	<i>Necesita ayuda para seleccionar los equipos y materiales para el despesque, clasificación y sacrificio del producto final, prepara los mismos, pesca los individuos, los clasifica por tallas y sacrifica omitiendo indicaciones de los protocolos y criterios de calidad de comercialización, acondicionándolos para su traslado y comercialización.</i>
2	<i>No completa la pesca, clasificación y sacrificio del producto final porque no selecciona ni prepara los equipos y materiales para el despesque, clasificación y sacrificio del producto final y omite indicaciones de los protocolos y criterios de calidad de comercialización, acondicionando los individuos para su traslado y comercialización.</i>
1	<i>No completa la pesca, clasificación y sacrificio del producto final y el acondicionamiento de los individuos para su traslado porque no selecciona ni prepara los equipos y materiales para el despesque, clasificación y sacrificio del producto final y omite indicaciones de los protocolos y criterios de calidad de comercialización.</i>

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



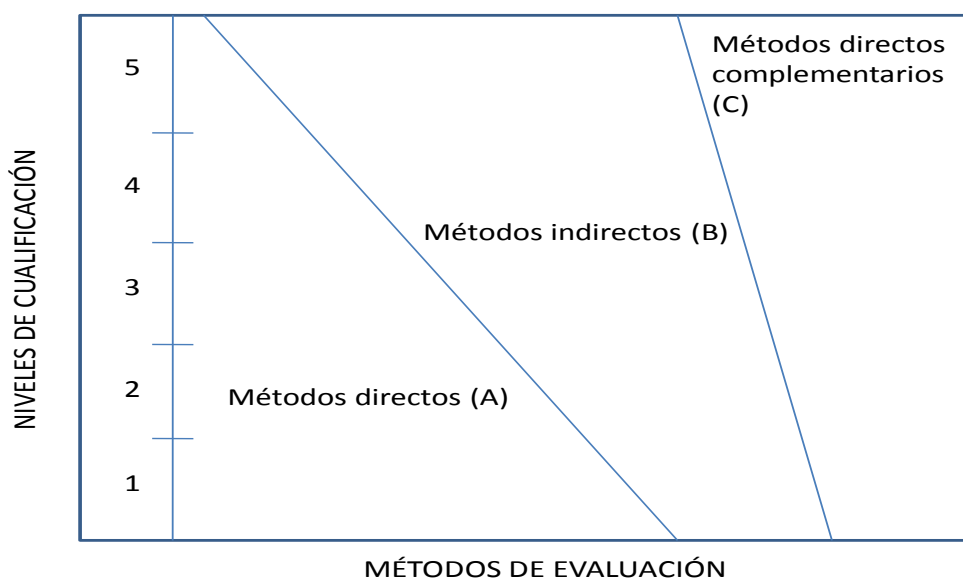
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 el proceso de desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas, 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 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.



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

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

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

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

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

- h) En las situaciones profesionales reales, las características de las instalaciones de la empresa acuícola pueden variar significativamente dependiendo de la actividad concreta que realicen (instalaciones flotantes o sumergidas, de producción de moluscos, peces o crustáceos) y del grado de innovación y desarrollo alcanzado. La Comisión de Evaluación y los evaluadores pueden considerar la posibilidad de adaptar los términos de la situación profesional de evaluación y los criterios e indicadores de mérito en función del historial del candidato.
- i) A la persona que presenta su candidatura se le suministrará la información para llevar a cabo las actividades de evaluación. Entre esa información se encuentran protocolos de empresa, plan de producción y criterios de calidad. Teniendo en cuenta que esta Unidad de Competencia es de nivel 1, se considera que el grupo de personas que lleven a cabo la evaluación tuviera en cuenta que este tipo de información esté estructurada y redactada de forma que sea comprensible por la persona candidata,



prestando, en su caso, ayuda para su utilización en las actividades de evaluación.

- j) En las actividades en la que la selección de equipos y materiales sea un indicador, el material para el desarrollo de la actividad podría estar disponible pero no clasificado, para que sea la persona candidata la que lo seleccione en función de la actividad que va a realizar.