



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1306_1: Ejecutar actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra”

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 UC1306_1: Ejecutar actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra.

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 la ejecución de actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra, 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. Realizar el mantenimiento de uso de las instalaciones en tierra, sistemas de control, equipos y materiales según los procedimientos establecidos por el responsable superior para asegurar su operatividad.

- 1.1 Los equipos, instalaciones y materiales se revisan y mantienen en condiciones de uso, siguiendo instrucciones para informar de las anomalías detectadas.
- 1.2 La limpieza y desinfección de las instalaciones se realiza siguiendo normas internas para mantener el nivel de higiene establecido durante los cultivos.
- 1.3 Los elementos deteriorados se sustituyen teniendo en cuenta las normas internas de mantenimiento de uso para asegurar la operatividad de los mismos durante el cultivo.
- 1.4 El inventario de equipos y materiales se realiza siguiendo las instrucciones del responsable superior para llevar a cabo un registro documental de los mismos.
- 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.

2. Estabular las especies a su llegada a la instalación en tierra siguiendo el procedimiento establecido por el responsable superior para mantener a los individuos en condiciones y densidades indicadas en el sistema de cultivo utilizado.

- 2.1 Los muestreos de tamaño y calidad en la recepción de los individuos se realizan siguiendo normas internas e instrucciones del responsable superior para determinar las características de los lotes.
- 2.2 Las condiciones de transporte se revisan durante la recepción tomando como referencia estándares prefijados para identificar posibles incidencias.
- 2.3 Los individuos se estabulan en los tanques establecidos para tal fin, en función de las instrucciones que recibe del responsable superior, para que los cultivos se inicien según las condiciones establecidas para cada especie.
- 2.4 El comportamiento de los individuos estabulados se observa teniendo en cuenta los patrones de comportamiento de la especie en cultivo, para registrar las incidencias y comunicárselas al responsable superior.

3. Aplicar los parámetros físico-químicos, llevando a cabo su medida, registro y modificación, si procede, según normas internas de la empresa para mantener las condiciones de cultivo de individuos en instalaciones en tierra.



- 3.1 Los parámetros físico-químicos se miden teniendo en cuenta normas internas y manuales de los equipos para registrar los datos en los formularios correspondientes y realizar los ajustes estipulados por el responsable superior o por un programa informático programado a tal fin.
- 3.2 Las fichas de control de parámetros se cumplimentan siguiendo los estadillos de producción para tener un registro histórico de la evolución de los parámetros y su incidencia en el cultivo.
- 3.3 Las condiciones de cultivo se modifican en función de las instrucciones del responsable superior para reestablecer los valores estandarizados del cultivo.

4. Ejecutar las tareas de alimentación y control de crecimiento siguiendo las pautas establecidas por el responsable superior para que el cultivo evolucione conforme al cronograma de producción en instalaciones en tierra.

- 4.1 El alimento se prepara y administra a los cultivos teniendo en cuenta las normas fijadas por el responsable superior para llevar a cabo la distribución del mismo en forma y tiempo para cada especie.
- 4.2 Los comederos se rellenan con el tipo y cantidad de alimento fijado en la dieta, verificando su funcionamiento, teniendo en cuenta las instrucciones de los manuales, para dosificar el alimento en función de la especie en cultivo.
- 4.3 Los estadillos de alimentación se rellenan siguiendo las indicaciones del documento para registrar las dietas y alimento administrado a los cultivos.
- 4.4 El inventario de alimento se realiza cumplimentando los estadillos de almacén según instrucciones del responsable superior, para comprobar que se ajusta a las existencias indicadas.
- 4.5 Los muestreos de peso y talla se realizan con la periodicidad y la forma establecida en las normas internas para comprobar el crecimiento de los individuos.
- 4.6 Las clasificaciones y desdobles de los individuos se ejecutan en función de los equipos y normas determinadas por el responsable superior para obtener lotes homogéneos que evolucionen conforme al cronograma de producción.

5. Aplicar las medidas de prevención y control previamente determinadas por el personal técnico correspondiente para minimizar riesgos en la producción de individuos cultivados en instalaciones en tierra.

- 5.1 Las tareas de retirada y recuento de bajas se realizan según instrucciones estipuladas para cumplimentar el estadillo de control y, en caso de detectar un incremento de la mortalidad o sintomatología externa patológica, comunicar la contingencia al responsable.



- 5.2 La toma de muestras se realiza en la forma y con los medios indicados teniendo en cuenta las normas indicadas por responsable superior para obtener muestras con las características requeridas en cada tipo de análisis.
- 5.3 Las medidas de prevención o terapéuticas se aplican teniendo en cuenta las indicaciones del responsable superior para que los tratamientos sean efectivos.
- 5.4 Las vacunas se aplican siguiendo la normativa aplicable para proteger a los individuos contra las enfermedades.

6. Cosechar los individuos cultivados en instalaciones en tierra como producto final y posterior clasificación y preparación en base a criterios de calidad fijados por la empresa y supervisados por el responsable superior, para su comercialización.

- 6.1 El producto final se extrae y clasifica teniendo en cuenta las técnicas fijadas por la empresa para cada especie para mantener la calidad del producto final.
- 6.2 El sacrificio del producto final se realiza siguiendo las normas internas de trabajo establecidas para cada especie a fin de garantizar la calidad de los individuos en el proceso de comercialización.
- 6.3 El producto final se acondiciona según normas internas de trabajo para enviarlo al mercado o a las plantas de procesado.

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 **UC1306_1: Ejecutar actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. La acuicultura en instalaciones en tierra.

- Tipos de acuicultura.
- Situación actual de la acuicultura.
- Especies de cultivo.
- Tipos de sistemas de cultivo.
- Tanques y estanques de cultivo. Material y diseño.
- Sistemas de captación, distribución y evacuación del agua.
- Tipos de bombas.
- Sistemas de filtración del agua.
- Sistemas de calentamiento y enfriamiento del agua.
- Sistemas de recirculación de agua.
- Equipos para limpieza, desinfección y esterilización.
- Sistemas de aireación y oxigenación.
- Automatismos.
- Mantenimiento de uso de las instalaciones y equipos: descripción y utilización de los aparatos.



- Descripción de los parámetros físico-químicos y calidad del agua.
- Prevención de riesgos laborales en las instalaciones en tierra.
- Normativa aplicable a la actividad acuícola.

2. Anatomía y fisiología de las especies que se cultivan en instalaciones en tierra.

- Características generales de las especies de cultivo.
- Morfología y anatomía.
- Fisiología de las especies.

3. Engorde de las especies cultivadas en instalaciones en tierra.

- Sistemas de cultivo.
- Sistemas de aprovisionamiento de alevines, juveniles o postlarvas.
- Calidad de los individuos recepcionados.
- Métodos de transporte de los individuos.
- Equipos y medios de trasvase de los lotes.
- Condiciones de la estabulación y mantenimiento de los individuos recepcionados.
- Características de cultivo de las especies comerciales.
- Control de biomasa: muestreos.
- Desdobles.
- Sistemas de clasificación.
- Cumplimentación e interpretación de formularios.
- Identificación y minimización de aspectos medioambientales.

4. Alimentación y patología de las especies cultivadas en instalaciones en tierra.

- Tipos y características de los piensos.
- Preparación de alimentos.
- Sistemas de alimentación: manual y automáticos.
- Tablas de alimentación.
- Índice de conversión del alimento.
- Patología de las especies de instalaciones en tierra: patología infecciosa; patologías de estas especies de cultivo. Terapia y profilaxis.

5. Preparación del producto final de las especies cultivadas en instalaciones en tierra.

- Sistemas de cosecha.
- Sacrificio de las especies.
- Clasificación del producto final.
- Envasado y etiquetado.
- Criterios de calidad del producto.
- Normas 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.
- Habituarse 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 "UC1306_1: Ejecutar actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra", 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 acuícola en tierra, las actividades de engorde de peces precisadas 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 de engorde especificados en protocolos, seleccionando y empleando los equipos y materiales precisados.
2. Alimentar a los animales de la instalación de engorde de acuerdo a lo especificado en protocolos o instrucciones del responsable, utilizando los equipos y materiales precisados.
3. Muestrear los peces de la instalación y desdoblarlos para ajustar las densidades de cultivo a lo establecido en el plan de producción.
4. Detectar individuos muertos y mórbidos, y retirarlos aplicando las medidas del sistema de gestión medioambiental.
5. Extraer para comercialización acondicionando el producto final, aplicando los protocolos de calidad y la normativa de comercialización.

Condiciones adicionales:

- Se asignará un periodo de tiempo, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de los equipos y de las instalaciones de cultivo, así como los materiales y útiles requeridos para el desarrollo de la situación profesional de evaluación y deberán ser de uso generalizado en el sector.
- Las actividades de evaluación se han diseñado para una situación de engorde de peces en tanques, por ser este tipo de engorde el mayoritario en España. Dichas actividades deberían readaptarse en el caso de que la experiencia laboral del candidato haya tenido lugar en otro tipo de instalaciones (engorde de crustáceos, engorde en estanques).
- Aunque para un nivel 1 debe primar la comprobación de la competencia del candidato en destrezas manuales, algunas de las actividades de la situación profesional de evaluación podrán desarrollarse de forma simulada en caso de que no resulte posible disponer de las instalaciones necesarias.
- 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).
- Se contará con la documentación y las instrucciones necesarias para el desarrollo de la situación profesional de evaluación.

- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en 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>Medición de los parámetros físico-químicos del agua de la instalación de engorde en tierra.</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 en estadillos.- Detección de valores anómalos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Alimentación de los animales de la instalación de engorde en tierra.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección del alimento.- Cálculo de la cantidad de alimento.- Dosificación de los comederos automáticos.- Observación del comportamiento alimentario y registro del mismo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Muestreo de los animales, clasificación y desdoble de los lotes.</i>	<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 para la clasificación y el desdoble.- Registro de datos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Detección y retirada de individuos muertos y mórbidos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Detección de individuos muertos y mórbidos.- Retirada y disposición de individuos muertos y mórbidos.- Registro de incidencias.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i>
<i>Extracción y acondicionamiento del producto final para su comercialización.</i>	<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 para su comercialización. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>

Escala A

5	<i>Mide los parámetros del agua de la instalación de engorde en tierra especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición y comprobar su operatividad, registrando datos e incidencias en los estadillos de control y detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i>
4	<i>Mide los parámetros del agua de la instalación de engorde en tierra especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición sin comprobar su operatividad, registrando datos e incidencias en los estadillos de control y detectando los valores anómalos en las condiciones del cultivo.</i>
3	<i>Mide los parámetros del agua de la instalación de engorde en tierra especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición 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>
2	<i>Mide de los parámetros del agua de la instalación de engorde en tierra especificados en protocolos tras seleccionar los equipos de medición 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 de engorde en tierra especificados en protocolos porque no selecciona los equipos de medición, 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	<p><i>Suministra la dieta establecida, de acuerdo a lo especificado en protocolos o instrucciones del responsable, tras calcular la cantidad de alimento a partir de la tabla de alimentación y la biomasa presente y selecciona el pienso requerido 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 de los animales.</i></p>
4	<p>Suministra la dieta establecida, de acuerdo a lo especificado en protocolos o instrucciones del responsable, tras seleccionar el pienso requerido 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 de los animales.</p>
3	<p><i>Suministra la dieta establecida tras seleccionar el pienso requerido 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 de los animales.</i></p>
2	<p><i>Suministra la dieta establecida pero no selecciona el pienso 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 de los animales.</i></p>
1	<p><i>No suministra la dieta establecida porque no selecciona el pienso requerido 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 de los animales.</i></p>

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

Escala C

5	<p><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></p>
---	---

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 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>
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 observadas.</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.

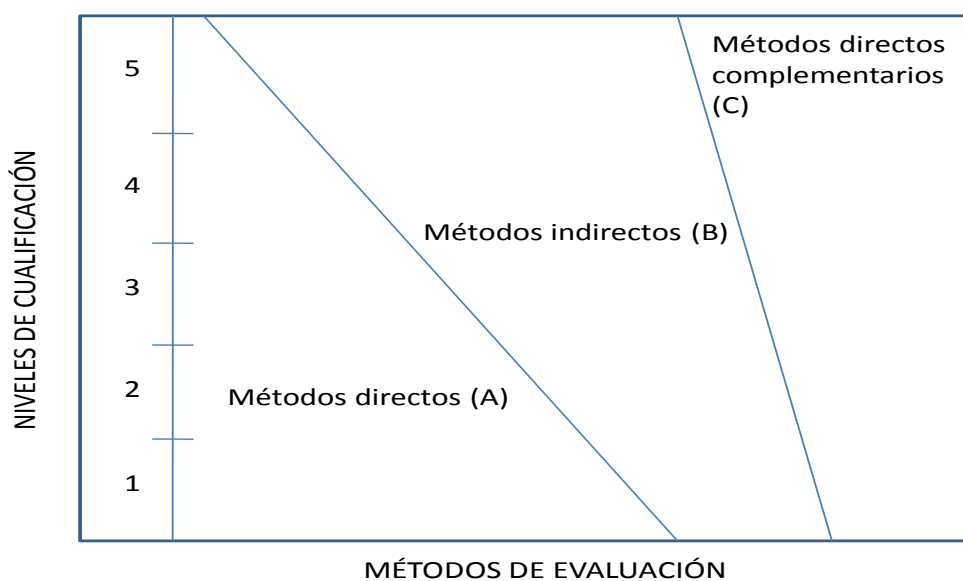
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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



niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de ejecutar actividades de engorde de peces y crustáceos en instalaciones en tierra, 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) Se recomienda disponer de la documentación y las instrucciones necesarias para el desarrollo de la situación profesional de evaluación propuesta, entre otras:



- 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.
 - plan de comercialización.
 - programa de gestión de residuos.
- f) 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.
- g) 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.
- 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.

- i) En las situaciones profesionales reales, las características de las instalaciones de la empresa acuícola pueden variar significativamente dependiendo de la actividad concreta que realicen (engorde en estanques o en tanques, producción de peces o de crustáceos), y del grado de innovación y desarrollo alcanzado. La situación profesional de evaluación de esta guía de evidencia presenta una serie de actividades de carácter general. La Comisión de Evaluación y los evaluadores pueden considerar la posibilidad de adaptar los términos de la situación profesional de evaluación y/o los criterios e indicadores de mérito en función del historial del candidato.
- j) A la persona que presenta su candidatura se le suministrará la información necesaria 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, los evaluadores deberían prestar especial atención a que este tipo de información esté estructurada y redactada de forma que sea interpretable por el candidato, prestando, en caso necesario, ayuda para su utilización en las actividades de evaluación.
- k) En las actividades en la que la selección de equipos y materiales sea un indicador, el material para el desarrollo de la actividad debe estar disponible pero no clasificado, para que sea el candidato el que lo seleccione en función de la actividad que va a realizar.