



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC1723\_2: Limpiar y mantener locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CUIDADOS Y  
MANTENIMIENTO DE ANIMALES UTILIZADOS PARA  
INVESTIGACIÓN Y OTROS FINES CIENTÍFICOS**

**Código: SAN527\_2**

**NIVEL: 2**



## **1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1723\_2: Limpiar y mantener locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación.

### **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 el mantenimiento en condiciones higiénicas de los locales, jaulas o sistemas de confinamiento de los animales y accesorios, limpiando, aspirando, lavando y esterilizando en su caso, así como gestionando el almacén, siguiendo protocolos normalizados de trabajo (PNTs) aplicando la normativa relativa al cuidado animal, a la seguridad e higiene y a la prevención de riesgos laborales y que se indican a continuación:

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

**1. Limpiar las jaulas o sistemas de confinamiento de los animales y los accesorios utilizando los aparatos de aspiración y las máquinas de lavado necesarias, eliminando los materiales de desecho y preparando las jaulas con material limpio para su reutilización, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo y la normativa vigente en relación con el bienestar animal, la seguridad e higiene y la prevención de riesgos laborales.**

- 1.1. Limpiar las jaulas o sistemas de confinamiento de los animales extrayendo o aspirando los lechos sucios, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
- 1.2. Retirar y sustituir el alimento deteriorado para mantener la higiene de los alojamientos.
- 1.3. Colocar las jaulas y el material sucio en las zonas sucias para su traslado a las zonas de lavado/eliminación.
- 1.4. Eliminar los lechos sucios para disminuir la dispersión de alérgenos en el ambiente usando aparatos de aspiración.
- 1.5. Eliminar los restos de cubetas, botellas de bebida, filtros, rejillas y bandejas de jaulas, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
- 1.6. Introducir en la máquina de lavado las cubetas, botellas de bebida, filtros, rejillas y bandejas de jaulas, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
- 1.7. Poner en funcionamiento la máquina de lavado comprobando los parámetros del sistema de lavado, asegurándose del correcto funcionamiento del aparato.
- 1.8. Preparar con lecho limpio las bandejas limpias y secas para poder colocarlas de nuevo en las jaulas.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa relativa al cuidado de animales de experimentación aplicable.
  - Desarrollar las actividades adoptando las medidas de higiene personal, equipos de protección individual y cambios de ropa aplicables a las diferentes salas de trabajo para evitar contaminaciones.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales aplicables.

**2. Esterilizar el material en autoclave, utilizando los recipientes adecuados y registrando los ciclos de presión y temperatura siguiendo el manual de uso del aparato y los protocolos normalizados de trabajo para evitar contaminaciones aplicando la normativa de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales.**

- 2.1 Colocar las jaulas limpias en carros para su esterilización en el autoclave siguiendo los protocolos establecidos en el lugar de trabajo.
- 2.2 Colocar las botellas de bebida vacías o llenas en cestos para su esterilización en el autoclave siguiendo los protocolos establecidos en el lugar de trabajo.
- 2.3 Comprobar los parámetros de temperatura y presión del autoclave siguiendo los manuales de uso del aparato para esterilizar el material correctamente.
- 2.4 Registrar los ciclos de esterilización de cada ciclo del autoclave siguiendo los protocolos establecidos en el centro de trabajo.

- 2.5 Introducir el pienso en sacos o recipientes para su esterilización siguiendo las condiciones especificadas por el fabricante.
- 2.6 Llenar con agua estéril las botellas de bebida estériles vacías y taparlas con las tetinas para colocarlas en la zona limpia y que estén disponibles para su posterior colocación en las jaulas.
- 2.7 Colocar el material esterilizado en el almacén de la zona limpia para efectuar el cambio de jaulas y lechos.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa relativa al cuidado de animales de experimentación aplicable.
  - Desarrollar las actividades adoptando las medidas de higiene personal, equipos de protección individual y cambios de ropa aplicables a las diferentes salas de trabajo para evitar contaminaciones.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales aplicables.

**3. *Limpiar los locales trasladando a otra sala a los animales, utilizando los detergentes y equipos de desinfección adecuados y asegurando, en el momento de la esterilización, que el local permanece debidamente sellado según protocolos normalizados de trabajo y normas de prevención de riesgos laborales.***

- 3.1. Trasladar a jaulas de transferencia o a otra sala a los animales que se alojen en jaulas fijas para efectuar una correcta limpieza y mantener la higiene en los alojamientos de los animales.
- 3.2. Lavar las paredes, techos y suelos de los locales para eliminar su suciedad y con los equipos y productos adecuados siguiendo protocolos normalizados de trabajo.
- 3.3. Impregnar de productos desinfectantes las paredes, techos y suelos de los locales para eliminar agentes microbiológicos siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
- 3.4. Cerrar y sellar herméticamente los sistemas de ventilación del local al aplicar desinfectantes gaseosos para evitar fugas y garantizar que ejerzan su efecto.
- 3.5. Desinfectar y esterilizar la atmósfera del local utilizando la maquinaria adecuada y siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
- 3.6. Comprobar que el local permanece cerrado el tiempo establecido para su completa esterilización.
- 3.7. Barrer los suelos, compartimentos y corrales de animales diariamente para mantener la limpieza y evitar contaminaciones.
- 3.8. Eliminar los lechos sucios para mantener la limpieza y evitar contaminaciones.
- 3.9. Lavar diariamente los suelos, compartimentos y corrales de animales con el detergente específico y agua a presión siguiendo los protocolos normalizados de trabajo para mantener la limpieza.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa relativa al cuidado de animales de experimentación aplicable.
  - Desarrollar las actividades adoptando las medidas de higiene personal, equipos de protección individual y cambios de ropa aplicables a las diferentes salas de trabajo para evitar contaminaciones.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales aplicables.

**4. Gestionar el almacenamiento, reposición y adquisición de materiales y productos utilizados en el área de trabajo para asegurar la disponibilidad de los recursos, manteniendo las condiciones adecuadas para su correcta conservación, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.**

- 4.1 Comprobar el registro del almacén consultando la base de datos.
- 4.2 Comunicar al responsable los productos a reponer para garantizar su disponibilidad.
- 4.3 Comprobar el albarán para garantizar que los productos recibidos coinciden con los solicitados, entregándoselo al responsable.
- 4.4 Comprobar el estado de los productos recibidos para firmar el albarán de entrega y justificar la recepción de los productos.
- 4.5 Descargar y trasladar los productos y materiales nuevos al almacén.
- 4.6 Registrar la recepción del pedido para mantener actualizada la base de datos del almacén.
- 4.7 Colocar los productos y materiales en los almacenes según su naturaleza para garantizar su orden y correcta conservación, manipulando los de elevado peso siguiendo los protocolos establecidos según el plan de prevención de riesgos laborales.
- 4.8 Anotar en el registro del almacén los productos y materiales utilizados, dándolos de baja cuando se terminan, para controlar las existencias del almacén.
- 4.9 Limpiar, barriendo, aspirando y fregando periódicamente el almacén para evitar contaminaciones y mantener el almacén en condiciones higiénicas.
- 4.10 Registrar la temperatura y humedad de los almacenes para evitar el deterioro de los productos siguiendo los protocolos normalizados de trabajo.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa relativa al cuidado de animales de experimentación aplicable.
  - Desarrollar las actividades adoptando las medidas de higiene personal, equipos de protección individual y cambios de ropa aplicables a las diferentes salas de trabajo para evitar contaminaciones.
  - Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales aplicables.

**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 **UC1723\_2: Limpiar y mantener locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

- 1. Limpieza de las jaulas o sistemas de confinamiento de los animales y de los accesorios, utilizando los aparatos de aspiración y las máquinas de**

***lavado necesarias, eliminando los materiales de desecho y preparando las jaulas con material limpio para su reutilización, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo y la Normativa vigente en relación con el bienestar animal y la normativa de prevención de riesgos laborales.***

1.1. Limpieza de locales y equipamientos de las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales:

- Fases de la limpieza de equipamientos: eliminación de residuos y lavado.
- Equipos de eliminación de residuos (lechos y restos de alimento) manuales y mecanizados.
- Clasificación de los residuos obtenidos en el lugar de trabajo. Notas técnicas de prevención (NTP 372): Tratamiento de residuos sanitarios.
- Eliminación de residuos: asimilables a urbanos y biosanitarios (contaminados y no contaminados).
- Organización de la zona de lavado y establecimiento de circuitos de lavado de equipamientos.
- Sistemas manuales de lavado.
- Sistemas mecanizados de lavado. Túneles y armarios de lavado.
- Normativa de técnicas de prevención riesgos laborales en la limpieza de locales y equipamientos de las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales.

***2. Esterilización del material en el autoclave, utilizando los recipientes adecuados y registrando los ciclos de presión y temperatura siguiendo el manual de uso del aparato y los protocolos normalizados de trabajo para evitar contaminaciones aplicando la normativa de riesgos laborales.***

2.1. Higiene integral de las instalaciones de animales de experimentación:

- Zona limpia y zona sucia en las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales. Precauciones en cada zona.
- Determinación de los puntos críticos en la higiene integral de la instalación.
- Influencia del personal en la higiene integral de la instalación. Vestimenta e higiene personal del cuidador de animales de experimentación.
- Pautas de higiene personal.

2.2. Desinfección y esterilización de una instalación de animales de experimentación:

- Esterilización: Objetivos. Crecimiento microbiano. Requerimientos previos a la esterilización. Cualidades de los agentes esterilizantes. Métodos de esterilización físicos: calor seco, vapor de agua y radiación.
- Equipos de esterilización por métodos físicos: funcionamiento y mantenimiento. Fases del proceso de esterilización. Control del proceso de esterilización. Manipulación y almacenamiento del material estéril.
- Métodos de comprobación de eficiencia de los procesos de limpieza y esterilización.
- Normativa de seguridad e higiene, NTP 433: Prevención del riesgo en el laboratorio. Instalaciones, material de laboratorio y equipos.



- Normativa de técnicas de prevención de riesgos laborales.

**3. Limpieza de los locales trasladando a otra sala a los animales, utilizando los detergentes y equipos de desinfección según protocolos normalizados de trabajo y normas de seguridad e higiene y de prevención de riesgos laborales, asegurando, en el momento de la esterilización, que el local permanece debidamente sellado.**

**3.1. Limpieza de locales y equipamientos de las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales:**

- Técnicas y equipos de aplicación de productos de limpieza de locales: suelos, paredes, elementos fijos.
- Agentes utilizados en la limpieza en una instalación de animales de experimentación.
- Cualidades de los detergentes y mecanismo de acción de los detergentes ácidos y básicos.
- Incompatibilidades entre detergentes.
- Factores que determinan la elección del detergente.
- Fases de la limpieza de equipamientos: eliminación de residuos y lavado.
- Equipos de eliminación de residuos manuales y mecanizados.
- Clasificación de los residuos obtenidos en el lugar de trabajo. Notas técnicas de prevención (NTP 372): Tratamiento de residuos sanitarios.
- Eliminación de residuos: asimilables a urbanos y biosanitarios (contaminados y no contaminados).
- Sistemas manuales y mecanizados de lavado (túneles y armarios).
- Normativa de técnicas de prevención de riesgos laborales en la limpieza de locales y equipamientos de las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales.

**3.2. Desinfección y esterilización en una instalación de animales de experimentación:**

- Desinfección: Concepto, objetivo y requerimientos previos de desinfección. Cualidades y mecanismo de acción de los desinfectantes: biocidas, biostáticos y esporicidas. Clasificación de los desinfectantes según composición química y nivel de actividad. Incompatibilidades entre desinfectantes. Formas de aplicación de los desinfectantes: atmosféricos, de superficie, por inmersión. Equipos y productos. Desinfección por radiación ultravioleta.
- Esterilización: Objetivos. Crecimiento microbiano. Requerimientos previos a la esterilización. Cualidades de los agentes esterilizantes. Métodos de esterilización físicos: calor seco, vapor de agua y radiaciones.
- Equipos de esterilización por métodos físicos: funcionamiento y mantenimiento. Métodos de esterilización químicos: óxido de etileno, formaldehído, peróxido de hidrógeno. Equipos de esterilización por métodos químicos: funcionamiento y mantenimiento. Factores que determinan la elección del método de



esterilización. Fases del proceso de esterilización. Control del proceso de esterilización. Manipulación y almacenamiento del material estéril.

- Métodos de comprobación de eficiencia de los procesos de limpieza, desinfección y esterilización.
- Normativa de seguridad e higiene, NTP 433: Prevención del riesgo en el laboratorio. Instalaciones, material de laboratorio y equipos.

#### ***4. Gestión del almacén de materiales y productos utilizados en el área de trabajo para asegurar la disponibilidad de los recursos, manteniendo las condiciones adecuadas para su correcta conservación, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.***

4.1. Gestión de almacenes de una instalación de animales de experimentación:

- Criterios de organización de un almacén.
- Puntos críticos en el almacenamiento de productos.
- Organización temporal del almacén.
- Organización espacial del almacén.
- Diferenciación de almacenes según los productos.
- Gestión administrativa del flujo de almacenes. Altas y bajas.
- Condiciones ambientales de los almacenes: temperatura, humedad, ventilación.
- Herramientas informáticas para la gestión del almacén. Introducción y modificación de datos.

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

Medios informáticos:

- Equipos informáticos. Redes informáticas. Internet y sus aplicaciones.
- Bases de datos: Tipos y aplicaciones de bases de datos. Introducción y modificación de datos. Realización de búsquedas.

Higiene integral de las instalaciones de animales de experimentación.

- Zona limpia y zona sucia en las instalaciones dedicadas al alojamiento de animales. Precauciones en cada zona.
- Determinación de los puntos críticos en la higiene integral de la instalación.
- Influencia del personal en la higiene integral de la instalación. Vestimenta e higiene personal del cuidador de animales de experimentación.
- Aplicación de Normativa de seguridad e higiene: Instituto de Seguridad e Higiene NTP 571: Exposición a agentes biológicos: equipos de protección individual para actividades en las que existe contacto con animales o productos de origen animal.
- Normas técnicas de prevención, equipos de protección, equipos de emergencias y señalización de seguridad.
- Riesgos: tipos, prevención y protocolos de actuación.

### **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 los miembros del equipo de trabajo:**

- 1.1. Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.2. Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.3. Compartir información con el equipo de trabajo.
- 1.4. Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 1.5. Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa.
- 1.6. Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

#### **2. En relación a la realización de las competencias profesionales:**

- 2.1. Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- 2.2. Demostrar cierto grado de autonomía.
- 2.3. Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- 2.4. Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.5. Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.6. Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

#### **3. En relación al trato con los animales:**

- 3.1. Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de salud de los animales.
- 3.2. Manipular a los animales de acuerdo a la normativa vigente y siguiendo los protocolos de prevención de riesgos laborales y las notas técnicas de prevención relacionadas con la manipulación de animales de experimentación (NTP 468).

#### **4. En relación a otros aspectos:**

- 4.1. Cuidar el aspecto e higiene personal como profesional.
- 4.2. Cumplir las normas de comportamiento profesional como la puntualidad y no ausentarse del lugar del trabajo sin motivo y sin comunicárselo al responsable.
- 4.3. Distinguir entre el ámbito profesional y personal, manteniendo un trato respetuoso con todo el personal del centro de trabajo.

### **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 “UC1723\_2: Limpiar y mantener locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación”, se tienen dos situación/es profesional/es de evaluación y se concreta/n en los siguientes términos:

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación número 1.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para limpiar y esterilizar las jaulas y accesorios de un animalario utilizando los productos de limpieza y desinfectantes adecuados siguiendo los protocolos normalizados de trabajo y la normativa relativa a la utilización de productos tóxicos y peligrosos, bienestar animal y prevención de riesgos laborales. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Eliminar el lecho sucio y retirar el alimento deteriorado de una jaula.
2. Seleccionar los productos desinfectantes adecuados para la desinfección de paredes techos y suelos de un local para alojar animales de experimentación.
3. Seleccionar el vestuario necesario para esterilizar la atmosfera de una sala de alojamiento de animales de experimentación.
4. Preparar una botella de bebida limpia y una jaula limpia para esterilizar en autoclave y poner en marcha el autoclave.
5. Preparar una jaula limpia y esterilizada con los elementos necesarios para alojar un animal de experimentación.

***Condiciones adicionales:***

- Se le proporcionará al candidato el aspirador para la eliminación del lecho, diferentes contenedores de residuos (asimilables a urbanos, peligrosos, biológicos).
- Se le proporcionará al candidato productos desinfectantes y prendas del vestuario de protección para que escoja el adecuado para la esterilización de la atmósfera del local y desinfección de paredes techos y suelos.
- Se le proporcionarán varios protocolos de trabajo para limpieza y esterilización de forma que seleccione el adecuado.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

#### **b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 1.**

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 número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

| <b><i>Criterios de mérito</i></b>                                                                    | <b><i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Eliminación del lecho sucio y retirada del alimento deteriorado de una jaula</i>                  | Retirada de la bandeja de la jaula.<br>Retirada del lecho sucio mediante aspiración.<br>Retirada del alimento deteriorado del comedero.<br>Colocación del material de desecho en el contenedor adecuado según la normativa de clasificación de residuos.<br>Colocación del material desechado en la zona sucia para autoclavarlo.<br><br><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i> |
| <i>Selección de los productos desinfectantes adecuados para la desinfección de paredes, techos y</i> | <i>Selección de los productos desinfectantes adecuados para la desinfección de paredes, techos y suelos de un local para alojar animales de experimentación.</i>                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| suelos de un local para alojar animales de experimentación.                                                                | <i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Selección del vestuario necesario para esterilizar la atmosfera de una sala de alojamiento de animales de experimentación. | <i>El umbral de desempeño competente requiere la selección inequívoca del material preciso.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Preparación de una botella de bebida limpia y una jaula para esterilizar y puesta en marcha del autoclave.                 | Colocación de la botella de bebida limpia y seca en un cesto para su esterilización en autoclave.<br>Colocación de la jaula en el carro correspondiente para esterilizar en autoclave.<br>Colocación de los elementos en autoclave comprobando los parámetros de presión y temperatura.<br>Registro del ciclo del autoclave.<br><br><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i> |
| Preparación de una jaula limpia y esterilizada con los elementos necesarios para alojar un animal de experimentación.      | Preparación de la bandeja con lecho limpio y colocación en la jaula.<br>Rellenado de la botella de bebida limpia y autoclavada con agua estéril.<br>Rellenado del comedero con el pienso adecuado a los requerimientos del animal.<br><br><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>                                                                 |

## Escala A

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | <i>La eliminación del lecho sucio y la retirada del alimento deteriorado se ha llevado a cabo retirando la bandeja de la jaula, eliminando el lecho sucio utilizando aparatos de aspiración, retirando el alimento deteriorado del comedero, colocando los materiales de desecho en los contenedores correspondientes según lo establecido en la normativa de clasificación de residuos y colocando los contenedores en la zona sucia para proceder a esterilizarlos en el autoclave</i> |
| 4 | <b>La eliminación del lecho sucio y la retirada del alimento deteriorado se ha llevado a cabo retirando la bandeja de la jaula, eliminando el lecho sucio y el alimento deteriorado al mismo tiempo, utilizando aparatos de aspiración, colocando los materiales de desecho en los contenedores correspondientes según lo establecido en la normativa de clasificación de residuos y colocando los contenedores en la zona sucia para proceder a esterilizarlos en el autoclave.</b>     |
| 3 | <i>La eliminación del lecho sucio y la retirada del alimento deteriorado se ha llevado a cabo retirando la bandeja de la jaula, eliminando el lecho sucio y el alimento deteriorado sin utilizar aparatos de aspiración, colocando los materiales de desecho en los contenedores correspondientes según lo establecido en la normativa de clasificación de residuos y colocando los contenedores en la zona sucia para proceder a su esterilización en el autoclave.</i>                 |
| 2 | <i>La eliminación del lecho sucio y la retirada del alimento deteriorado se ha llevado a cabo retirando la bandeja de la jaula, eliminando el lecho sucio y el alimento deteriorado sin utilizar los aparatos de</i>                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <i>aspiración, colocando los materiales de desecho en los contenedores incorrectos según la normativa de clasificación de residuos y colocando los contenedores en la zona sucia para proceder a su esterilización en el autoclave.</i>                                                                                                                                                                                                                             |
| 1 | <i>La eliminación del lecho sucio y la retirada del alimento deteriorado se ha llevado a cabo dejando la bandeja dentro de la jaula, eliminado el lecho sucio y el alimento deteriorado sin utilizar los aparatos de aspiración, colocando los materiales de desecho en los contenedores incorrectos según la normativa de clasificación de residuos y dejando los contenedores sin colocar en la zona sucia para proceder a su esterilización en el autoclave.</i> |

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

### Escala B

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | <i>La preparación de una botella de bebida limpia y una jaula limpia para esterilizar en el autoclave y la puesta en marcha del mismo se ha llevado a cabo comprobando que la botella y la jaula están limpias y secas, introduciendo la botella de bebida en el cesto correspondiente y la jaula en el carro adecuado para su esterilización en el autoclave, comprobando los parámetros de presión y temperatura al poner en marcha el autoclave y registrando el ciclo de esterilización.</i> |
| 3 | <b><i>La preparación de una botella de bebida limpia y una jaula limpia para esterilizar en el autoclave y la puesta en marcha del mismo se ha llevado a cabo comprobando que la botella y la jaula están limpias y secas, introduciendo la botella y la jaula directamente en el autoclave, comprobando los parámetros de presión y temperatura al poner en marcha el autoclave y registrando el ciclo de esterilización.</i></b>                                                               |
| 2 | <i>La preparación de una botella de bebida limpia y una jaula limpia para esterilizar en el autoclave y la puesta en marcha del mismo se ha llevado a cabo sin comprobar que la botella y la jaula están limpias y secas, introduciendo la botella de y la jaula directamente en el autoclave, sin comprobar los parámetros de presión y temperatura poniendo en marcha el autoclave y registrando el ciclo de esterilización.</i>                                                               |
| 1 | <i>La preparación de una botella de bebida limpia y una jaula limpia para esterilizar en el autoclave y la puesta en marcha del mismo se ha llevado a cabo sin comprobar que la botella y la jaula están limpias y secas, introduciendo la botella de y la jaula directamente en el autoclave, sin comprobar los parámetros de presión y temperatura poniendo en marcha el autoclave y sin registrar el ciclo de esterilización.</i>                                                             |

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

## 1.2.2. Situación profesional de evaluación número 2

### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para gestionar el almacén de una instalación dedicada al alojamiento de animales de experimentación, siguiendo los

protocolos normalizados de trabajo y la normativa relativa a la prevención de riesgos laborales, realizando al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar un pedido de diferentes tipos de pienso comprobando el albarán.
2. Medir temperatura y humedad del almacén, contestando a cuestiones relativas a zonas idóneas de conservación de pienso, lecho, botellas y comederos y condiciones de temperatura y humedad de distintas zonas del almacén.
3. Introducir en la base de datos los productos recepcionados.

**Condiciones adicionales:**

- Se le proporcionará al candidato los diferentes tipos de pienso y el albarán del pedido.
- Se le proporcionará al candidato el equipo informático con la base de datos adecuada.
- Se le proporcionará al candidato un medidor de humedad y temperatura.

**b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 2.**

En la situación profesional de evaluación número 2, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

| <b>Criterios de mérito</b>                                                    | <b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Recepción un pedido de diferentes tipos de pienso</i>                      | Comprobación del pedido recibido con el albarán verificando que toda la documentación esté conforme.<br>Evaluación del estado de la mercancía.<br>Registro de las incidencias observadas.<br><br><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i> |
| <i>Determinación de las condiciones de temperatura y humedad del almacén.</i> | Comprobación de zonas de conservación: condiciones de temperatura y humedad.<br>Verificación de almacenamiento idóneo de alimentos y equipos en zonas de almacenaje<br>Registro de las incidencias observadas.                                                                                       |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | <i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <i>Introducción en la base de datos los de los productos recepcionados.</i> | <p>Incorporación de los datos en el lugar correspondiente de la base de datos.<br/> Clasificación de la ficha en función del tipo de producto.<br/> Archivo de las fichas de los productos en el orden establecido en la base de datos<br/> Realizar una copia de seguridad.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente competente está explicitado en la Escala C.</i></p> |

## Escala C

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | <i>La introducción de los datos de los productos recibidos en la base de datos se ha llevado a cabo obteniendo todos los datos del producto, introduciendo los datos en el lugar correspondiente de la ficha, clasificando y guardando la ficha en el orden establecido en la base de datos y haciendo una copia de seguridad de la misma.</i>                                                                                                                                                                                                                         |
| 3 | <b><i>La introducción de los datos de los productos recibidos en la base de datos se ha llevado a cabo obteniendo los datos fundamentales del producto, descuidando la introducción de algunos datos secundarios que no impiden asegurar la disponibilidad de los productos precisos para la limpieza y mantenimiento de materiales, equipos e instalaciones, introduciendo los datos en el lugar correspondiente de la ficha, clasificando y guardando la ficha en el orden establecido en la base de datos y haciendo una copia de seguridad de la misma.</i></b>    |
| 2 | <i>La introducción de los datos de los productos recibidos en la base de datos se ha llevado a cabo obteniendo los datos fundamentales del producto, descuidando la introducción de algunos datos fundamentales que dificultan asegurar el stock de los productos precisos para la limpieza y mantenimiento de materiales, equipos e instalaciones , no introduciendo los datos en el lugar correspondiente de la ficha, clasificando y guardando la ficha en otro orden distinto del establecido en la base de datos haciendo una copia de seguridad de la misma.</i> |
| 1 | <i>La introducción de los datos de los productos recibidos en la base de datos se ha llevado a cabo faltando datos fundamentales de los productos, no introduciendo los datos en lugar correspondiente de la ficha, clasificando y guardando la ficha en otro orden distinto del establecido en la base de datos y sin hacer una copia de seguridad de la misma.</i>                                                                                                                                                                                                   |

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

: Limpiar y mantener locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación.

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



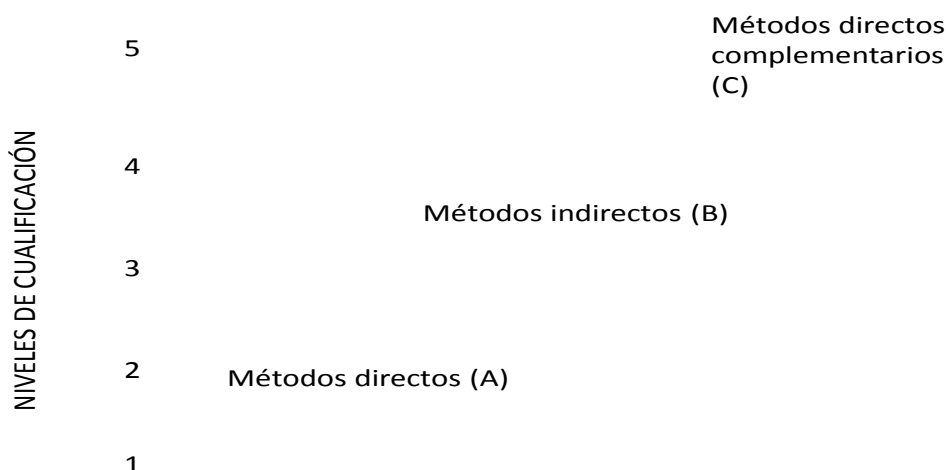
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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).

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 limpieza y mantenimiento de locales, áreas de estabulación, materiales y equipos de instalaciones dedicadas al alojamiento de animales de experimentación, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.



- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) En 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.