



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: APICULTURA

Código: AGA546_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 UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización de las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, y que se indican a continuación:

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



1. Efectuar las operaciones de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado para conseguir una óptima conservación hasta el envasado del producto, respetando la trazabilidad y loteado del mismo, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

- 1.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con la recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecados para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 1.2 Revisar los envases destinados a almacenamiento (revestimiento interno, cierre, entre otros) para comprobar su idoneidad y asegurar que cumplan las condiciones óptimas de almacenamiento.
 - 1.3 Organizar el espacio destinado al almacenamiento para su total aprovechamiento y ordenación.
 - 1.4 Agrupar los bidones recepcionados por lotes para mantener la trazabilidad del origen.
 - 1.5 Paletizar los bidones recepcionados manteniendo la trazabilidad.
 - 1.6 Recoger las muestras de miel y polen desecado recepcionados siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 1.7 Efectuar el envío al laboratorio de las muestras de miel y polen desecado recepcionados al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos.
 - 1.8 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado.
 - 1.9 Efectuar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecados.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

2. Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

- 2.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el acondicionamiento de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
- 2.2 Derretir la miel controlando la temperatura y el tiempo de fundición para asegurar los parámetros estipulados.
- 2.3 Filtrar la miel derretida para descartar impureza.
- 2.4 Efectuar las operaciones de cribado y aventado del polen comprobando su tamizado para descartar impurezas.
- 2.5 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen.
- 2.6 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen.



- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

3. Envasar la miel o el polen atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, para su posterior almacenamiento, siguiendo los protocolos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

- 3.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el envasado de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 3.2 Efectuar el acopio y almacenamiento de los recipientes destinados al envasado de la miel y el polen en las condiciones apropiadas hasta el momento de efectuar el envasado.
 - 3.3 Controlar el sistema de regulación de la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento del termostato para no acelerar el envejecimiento del producto.
 - 3.4 Efectuar el envasado, etiquetado y embalado del producto final respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente.
 - 3.5 Recoger las muestras de miel o polen de los distintos lotes.
 - 3.6 Efectuar el envío al laboratorio de las muestras de miel o polen de los distintos lotes envasados.
 - 3.7 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones requeridos para las labores de envasado de la miel o el polen.
 - 3.8 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

4. Almacenar la miel o el polen envasados para su posterior distribución, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

- 4.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el almacenaje de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
- 4.2 Almacenar los productos terminados utilizando los medios apropiados (manuales, paletización, entre otros) y atendiendo al aprovechamiento del espacio.
- 4.3 Revisar los productos almacenados (comprobación del cierre, estado del envase, etc.) para asegurar las condiciones óptimas hasta su venta.
- 4.4 Controlar el tiempo máximo de almacenamiento de los productos envasados antes de su distribución.
- 4.5 Registrar los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante de los productos envasados, archivándolos para responder ante posibles eventualidades.



- 4.6 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen.
 - 4.7 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

5. Efectuar la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones según lo programado para asegurar las condiciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen, siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

- 5.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 5.2 Limpiar los espacios e instalaciones utilizados durante el proceso de envasado y almacenamiento de la miel y polen.
 - 5.3 Desinfectar los espacios e instalaciones utilizados durante el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
 - 5.4 Controlar los parámetros programados (humedad, temperatura, entre otros) durante todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
 - 5.5 Controlar la estanqueidad programada a lo largo de todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
 - 5.6 Efectuar las operaciones básicas de mantenimiento programadas en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
 - 5.7 Efectuar las operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
 - 5.8 Seleccionar los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones conforme a especificaciones técnicas.
 - 5.9 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones conforme a especificaciones técnicas.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

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 UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de



las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Operaciones de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado para conseguir una óptima conservación hasta el envasado del producto.

- Actividades propias de la recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen desecado.
- Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento. Revisión.
- Organización de los productos. Técnicas del aprovechamiento del espacio.
- Agrupado de los bidones. Paletizado de los bidones. Trazabilidad.
- Toma de muestras de miel o polen: parámetros a analizar, identificación de la muestra, materiales a utilizar en la toma de muestras. Técnicas. Envío de muestras.
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento.
- Medios, máquinas y equipos utilizados en la recepción de bidones de miel o polen. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

2. Acondicionamiento de la miel o el polen para su posterior envasado.

- Actividades de acondicionamiento de la miel o el polen.
- Derretido y filtrado de la miel. Características. Particularidades.
- Control de la temperatura y tiempo de fundición de la miel.
- Aventado y cribado del polen. Características. Etapas.
- Evolución de los parámetros de calidad de la miel o el polen en función de las condiciones de acondicionamiento.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen: Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

3. Envasado de la miel o el polen.

- Actividades de envasado de la miel o el polen.
- Acopio y almacenamiento de los recipientes de envasado. Condiciones de conservación.
- Manipulación de la miel o el polen.
- Temperatura de envasado. Control. Sistema de regulación. Termostato. Características.
- Envasado. Materiales de envasado. Ventajas e inconvenientes. Operaciones básicas del envasado. Puntos críticos a controlar.
- Etiquetado. Materiales. Lote. Fecha de consumo preferente.
- Embalaje. Materiales de embalaje. Ventajas e inconvenientes. Tipos de embalaje.
- Evolución de los parámetros de calidad de la miel o el polen en función de las condiciones de envasado.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

4. Almacenamiento de la miel o el polen envasados para su posterior distribución.

- Almacenamiento de productos terminados. Materiales. Técnicas. Paletización.



- Control de calidad del producto terminado. Comprobación del cierre. Estado del envase. Tolerancias de peso.
- Tiempo máximo de almacenamiento de productos envasados.
- Trazabilidad. Registro y archivo de los productos envasados.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenamiento de la miel o el polen: Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

5. Limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones según lo programado para asegurar las condiciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen.

- Operaciones de limpieza de espacios e instalaciones. Métodos. Materiales.
- Desinfección de espacios e instalaciones. Métodos. Materiales.
- Productos de limpieza y desinfección. Formas de acción. Manipulación y aplicación. Toxicidad. Tiempos de espera.
- Control de los parámetros en instalaciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen. Humedad. Temperatura. Aireación.
- Estanqueidad en el proceso.
- Eficacia y rendimiento de la maquinaria y utensilios.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

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

- Organización del trabajo y operaciones rutinarias en envasado, acondicionamiento y almacenamiento de miel y polen.
- Manual de buenas prácticas ambientales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales. Equipos de protección individual (EPIs).
- Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y herramientas en las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen. Procedimientos seguros en su utilización.
- Elementos de protección en instalaciones, maquinaria y equipos.
- Higiene y protección personal en el uso de maquinaria y equipos.
- Normativa sobre:
 - Protección medioambiental.
 - Prevención de riesgos laborales.
 - Trazabilidad alimentaria.
 - Instalaciones y equipos.
 - Seguridad alimentaria.
 - Calidad de miel y polen.

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 otros trabajadores y con su inmediato superior:



- 1.1 Tratarlos con cortesía, respeto y discreción.
 - 1.2 Cumplir el plan de trabajo y las instrucciones recibidas del inmediato superior.
 - 1.3 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo, según los procedimientos de trabajo establecidos.
 - 1.4 Comunicarse eficazmente con el inmediato superior, mostrando una actitud participativa y de respeto.
 - 1.5 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
 - 1.6 Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
2. En relación con el envasado y almacenamiento de miel y polen:
- 2.1 Cumplir las normas de trazabilidad y seguridad alimentaria en los distintos ámbitos.
 - 2.2 Cumplir las normas de higiene.
3. En relación con el puesto de trabajo, comportamiento personal y otros aspectos:
- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - 3.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
 - 3.3 Distinguir entre ámbito profesional y personal.
 - 3.4 Demostrar, a su nivel, cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
 - 3.5 Tener una actitud consecuente hacia las energías renovables, el reciclaje de residuos y la eficiencia y ahorro energéticos.
 - 3.6 Cuidar los equipos de trabajo, las instalaciones, maquinaria y equipos y utilizar con economía los materiales.
 - 3.7 Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa.
 - 3.8 Cumplir las medidas de seguridad y de prevención de riesgos laborales en las actividades laborales.

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.

Asimismo, 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 UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen 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 realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar el material de envasado.
2. Acondicionar la miel para su envasado.
3. Introducir la miel en los envases.
4. Etiquetar y embalar el producto final.
5. Realizar la toma de muestras de miel para su análisis.

Condiciones adicionales:

- Al tratarse de una cualificación de nivel 2 la comisión de evaluación facilitará los procedimientos y protocolos de cada una de las actividades que componen la situación profesional de evaluación. No obstante, podrán plantearse contingencias o situaciones imprevistas sencillas que, el candidato deberá resolver.
- La situación profesional de evaluación se desarrollará con bidones de miel recepcionados y almacenados.
- Se dispondrá de los materiales, herramientas, medios, equipos y productos precisos, así como de las ayudas y documentación técnica requeridas por la situación profesional de evaluación, y que además deberán de ser de uso generalizado en el sector.
- Al candidato se le asignará un tiempo prudencial para que se familiarice con las instalaciones, documentación y medios proporcionados.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.



- Los evaluadores procurarán que la situación profesional de evaluación se desarrolle en un contexto o más parecido posible a una situación real.

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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Preparación del material de envasado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Determinación del tipo y cantidad de materiales de envasado a utilizar.- Comprobación del estado del material de envasado.- Ubicación del material de envasado en la zona de envasado de la miel.- Complimentación y archivo de los partes, registros y estadillos de control de existencias y trazabilidad. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala A.</i></p>
<i>Acondicionamiento de la miel para su envasado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los materiales, equipos y herramientas para el acondicionamiento de la miel.- Control de tiempo y temperatura de derretido de la miel.- Filtrado de la miel.- Aplicación del método de limpieza e higienización.- Complimentación y archivo de los partes, registros y estadillos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala B.</i></p>
<i>Introducción de la miel en los envases.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los materiales, equipos y herramientas para la introducción de la miel en los envases.- Control de la temperatura de envasado.- Apertura de la llave de paso para la salida de miel.- Cierre de los envases.- Aplicación del método de limpieza e higienización.- Complimentación y archivo de los partes, registros y estadillos. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



<p><i>Etiquetado y embalado del producto final.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación del lote y fecha de consumo preferente del producto a etiquetar.- Preparación de los materiales, equipos y herramientas de etiquetado y embalado.- Colocación de las etiquetas.- Agrupado, retractilado y paletizado del producto final.- Complimentación y archivo de los partes, registros y estadillos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala C.</i></p>
<p><i>Realización de la toma de muestras de miel para su análisis.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Consulta de los protocolos establecidos para la toma de muestras.- Separación de las muestras en cada una de las etapas del proceso de envasado de miel.- Control de calidad del producto envasado (peso, volumen, ausencia de cristales, metales, cierre, etc).- Complimentación y archivo de los partes, registros y estadillos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 30% en el tiempo establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales, medioambientales, y de seguridad alimentaria.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento de la normativa vigente de prevención de riesgos laborales, medioambientales y de seguridad alimentaria.</i></p>

Escala A

4	<p><i>Se determina con exactitud el tipo y cantidad de los materiales de envasado a utilizar. Se comprueba con minuciosidad y de forma exhaustiva el estado del material de envasado (roturas, desperfectos, limpieza). Se ubica de forma óptima el material en la zona de envasado de la miel. Se cumplimentan con detalle y archivan los partes, registros y estadillos de control de existencias y trazabilidad. Durante el proceso no descuida ningún aspecto.</i></p>
3	<p><i>Se determina el tipo y cantidad de los materiales de envasado a utilizar. Se comprueba el estado del material de envasado (roturas, desperfectos, limpieza). Se ubica el material en la zona de envasado de la miel. Se cumplimentan y archivan los partes, registros y estadillos de control de existencias y trazabilidad. En el proceso se descuidan aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Se determina con imprecisión el tipo y cantidad de los materiales de envasado a utilizar. Se comprueba de forma superficial el estado del material de envasado (roturas, desperfectos, limpieza). Se ubica el material en la zona de envasado de la miel. Se cumplimentan y archivan de forma poco detallada los partes, registros y estadillos de control de existencias y trazabilidad. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>Se determina de forma errónea el tipo y cantidad de los materiales de envasado a utilizar. No se comprueba el estado del material de envasado (roturas, desperfectos, limpieza). Se ubica equivocadamente el material en la zona de envasado de la miel. Se cumplimentan y archivan sólo algunos de los partes, registros y estadillos de control de existencias y trazabilidad.</i></p>

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



Escala B

4	<p><i>Se preparan de forma exhaustiva los materiales, equipos y herramientas para el acondicionamiento de la miel. Se controlan de forma precisa el tiempo y la temperatura de derretido de la miel. Se procede al filtrado de la miel. Se aplican de forma óptima los métodos de limpieza e higienización en función del material, equipos e instalaciones, utilizando siempre los más apropiados para la tarea. Se cumplimentan con detalle y archivan todos los partes, registros y estadillos de control. Durante el proceso no descuida ningún aspecto.</i></p>
3	<p><i>Se preparan los materiales, equipos y herramientas para el acondicionamiento de la miel. Se controlan el tiempo y la temperatura de derretido de la miel. Se procede al filtrado de la miel. Se aplican los métodos de limpieza e higienización en función del material, equipos e instalaciones, utilizando los más apropiados para la tarea. Se cumplimentan y archivan los partes, registros y estadillos de control. En el proceso se descuidan aspectos secundarios, como la secuenciación de tareas o destreza en el manejo de herramientas, que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Se preparan de forma descuidada los materiales, equipos y herramientas para el acondicionamiento de la miel. Se controlan con imprecisión el tiempo y la temperatura de derretido de la miel. Se procede al filtrado de la miel dejando algunas impurezas. Se aplican de forma inadecuada los métodos de limpieza e higienización en función del material, equipos e instalaciones, no utilizando siempre los más apropiados para la tarea. Se cumplimentan y archivan de forma poco detallada los partes, registros y estadillos de control. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>Se preparan inadecuadamente los materiales, equipos y herramientas para el acondicionamiento de la miel. Se controlan erróneamente el tiempo y la temperatura de derretido de la miel. Se procede al filtrado de la miel dejando bastantes impurezas. Se aplican de forma incorrecta los métodos de limpieza e higienización en función del material, equipos e instalaciones, no utilizando la mayor parte de las veces los más apropiados para la tarea. Se cumplimentan y archivan sólo algunos de los partes, registros y estadillos de control.</i></p>

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

Escala C

4	<i>Se comprueba de forma minuciosa el lote y fecha de consumo preferente del producto a etiquetar. Se preparan de forma exhaustiva los materiales, equipos y herramientas de etiquetado y embalado. Se colocan las etiquetas de forma precisa. Se realiza con destreza y seguridad el agrupado, retractilado y paletizado del producto final. Se cumplimentan con detalle y archivan todos los partes, registros y estadillos. Durante el proceso no descuida ningún aspecto.</i>
3	<i>Se comprueba el lote y fecha de consumo preferente del producto a etiquetar. Se preparan de los materiales, equipos y herramientas de etiquetado y embalado. Se colocan las etiquetas con suficiente precisión. Se realiza con suficiente habilidad el agrupado, retractilado y paletizado del producto final. Se cumplimentan y archivan todos los partes, registros y estadillos. En el proceso se descuidan aspectos secundarios, como la secuenciación de tareas o destreza en el manejo de herramientas, que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Se comprueba de forma superficial el lote y fecha de consumo preferente del producto a etiquetar. Se preparan de forma descuidada los materiales, equipos y herramientas de etiquetado y embalado. Se colocan las etiquetas de forma imprecisa. Se realiza sin la suficiente habilidad ni adecuación el agrupado, retractilado y paletizado del producto final. Se cumplimentan y archivan de forma poco detallada los partes, registros y estadillos. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i>
1	<i>Se comprueba de forma superficial el lote y fecha de consumo preferente del producto a etiquetar. Se preparan de forma totalmente inapropiada los materiales, equipos y herramientas de etiquetado y embalado. Se colocan erróneamente las etiquetas. Se realiza sin la ninguna habilidad el agrupado, retractilado y paletizado del producto final. Se cumplimentan y archivan sólo algunos los partes, registros y estadillos.</i>

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

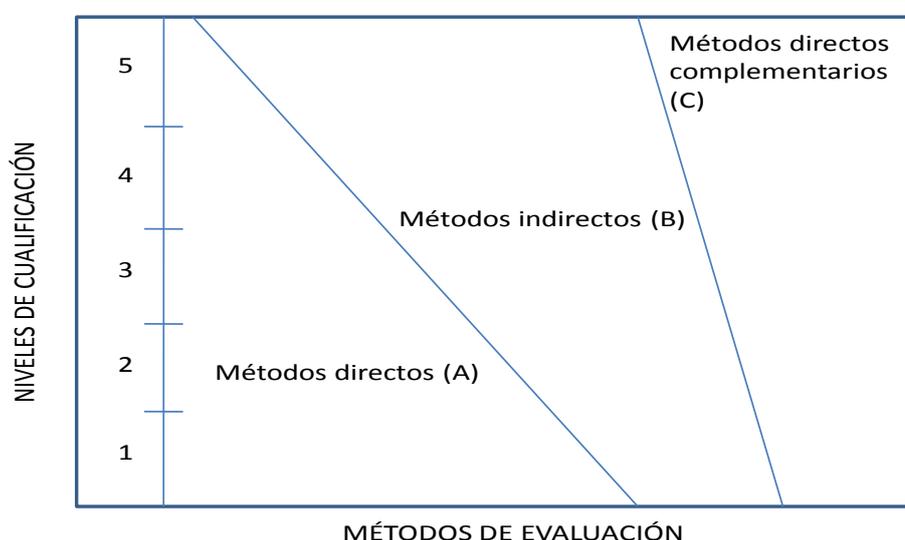
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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



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

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización de las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia



de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. 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 alimentaria, 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) Se considerará en el conjunto de la situación profesional de evaluación la aplicación de la normativa básica así como de las medidas de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.