



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIDOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS
DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la *UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)*.

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 control de la gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), y que se indican a continuación:

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

1. Controlar la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes mediante observación y control



documental, archivando y/o registrando los resultados, aplicando las medidas preventivas y de protección en el control de materiales especificados de riesgo (MER), cumpliendo la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

- 1.1 Recoger diariamente el programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales, verificando la especie y la edad de los animales, para identificar los MER que generan.
 - 1.2 Supervisar mediante observación la retirada de los MER de la cabeza, canal (columna vertebral, médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (bazo, intestino y otros), garantizando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.3 Supervisar mediante observación la recogida de los restos de MER que caen al suelo y otras superficies, asegurando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.4 Inspeccionar por observación, el etiquetado, y marcado en su caso, de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MER, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa.
 - 1.5 Supervisar por observación la tinción de los MER, asegurando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.6 Inspeccionar visualmente los contenedores de recogida de MER, confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios.
 - 1.7 Archivar, registrando diariamente, de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de MER y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre materiales especificados de riesgo (MER) y la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

2. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y tras el faenado, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, siguiendo los protocolos de actuación, aplicando medidas preventivas y de protección, cumpliendo los protocolos de actuación y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y la normativa referente a los materiales especificados de riesgo (MER).

- 2.1 Vigilar mediante inspección visual periódica los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, confirmando que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.
- 2.2 Controlar mediante inspección visual la operación de carga de los subproductos de categoría 1, para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa.
- 2.3 Revisar los datos contenidos en la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1, verificando que incluye todos los datos requeridos por la normativa.
- 2.4 Controlar mediante observación que los registros incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación, confirmando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.



- 2.5 Archivar, registrando diariamente de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades aplicando las medidas preventivas y de protección aplicables y los protocolos de actuación establecidos
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y la normativa referente a los materiales especificados de riesgo (MER).

3. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 tras la inspección veterinaria mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, cumpliendo los protocolos de actuación, medidas preventivas y de protección, y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

- 3.1 Inspeccionar visualmente los contenedores para depositar los subproductos de categoría 2, garantizando su limpieza e identificación.
- 3.2 Supervisar, por observación, la recogida de subproductos de categoría 2, asegurando que es completa y en contenedores específicos.
- 3.3 Inspeccionar los subproductos de categoría 2, almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, garantizando que no incluyan MER.
- 3.4 Observar visualmente la operación de carga de los subproductos de categoría 2 para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las exigidas por la normativa.
- 3.5 Revisar el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 2, asegurándose que incluye todos los datos requeridos por la normativa.
- 3.6 Revisar, por observación, los registros, asegurándose que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
- 3.7 Archivar, registrando los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección aplicables y protocolos de actuación establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

4. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, cumpliendo los protocolos de actuación, medidas preventivas y de protección, y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).



- 4.1 Inspeccionar visualmente los contenedores para depósito de los subproductos de categoría 3, confirmando su identificación y su estado de limpieza.
- 4.2 Inspeccionar visualmente el almacenamiento de los subproductos de categoría 3, garantizando que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.
- 4.3 Observar visualmente la operación de carga de los subproductos de categoría 3, para su envío a las plantas de tratamiento u otros destinos autorizados, asegurándose que la identificación y las condiciones del transporte son las exigidas por la normativa.
- 4.4 Revisar el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3, asegurándose que incluye todos los datos según normativa.
- 4.5 Revisar por observación el contenido de los registros, asegurándose que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
- 4.6 Archivar, registrando diariamente, de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección aplicables y protocolos de actuación establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

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 *UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)*.

Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER).

- Uso de materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad.
- Aplicación de normativa de higiene en la retirada de los MERs.
- Manipulación, marcado y etiquetado de las canales con MERs, plantas de tratamiento autorizadas.
- Aplicación de la normativa sobre materiales especificados de riesgo (MER).

2. Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría.

- Categorización de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) según su nivel de riesgo.
- Aplicación de las características de subproductos de categoría 1.
- Control de subproductos de categoría



3. Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría.

- Aplicación de características de subproductos de categoría.
- Control de subproductos de categoría.

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

- Control encefalopatías espongiformes transmisibles: caracterización.
- Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).
- Manipulación, higiene de la retirada, almacenamiento, destino, transporte, documentación de acompañamiento: SANDACH
- Control sanitario de SANDACH.
- Verificación de los autocontroles del operador de SANDACH.
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles de subproductos no destinados al consumo humano.
- Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos.
- Aplicación de normativa referente a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

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 deberá:

- 1.1 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.2 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
- 1.3 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 1.4 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.5 Compartir información con el equipo de trabajo.

2. En relación con la realización de las competencias profesionales deberá:

- 2.1 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.
- 2.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 2.4 Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 2.5 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 2.6 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.7 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.



- 2.8 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.9 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.10 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
- 2.11 Tratar a los animales con respeto, sensibilidad y humanidad.

3. En relación a otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional como puntualidad y cumplimiento del horario, entre otras.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener el área de trabajo con orden y limpieza.
- 3.5 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos 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.

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 UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), 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 controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) durante el faenado de rumiantes a los que es necesario la retirada de materiales especificados de riesgo (MER).



Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidad abdominal (intestino), mediante observación, supervisando visualmente la tinción de los mismos, inspeccionando por observación las canales que van a expedirse para asegurar que no llevan restos de MER y que llevan el etiquetado exigido por la normativa.
2. Controlar que los subproductos de categoría 1, 2 y 3 generados y almacenados, mediante inspección visual, se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material, asegurándose que la documentación de acompañamiento para su transporte incluye todos los datos requeridos por la normativa.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometido y sobre el tipo de actuación.
- Se le asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia.

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>Control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del programa de sacrificio y documentación de acompañamiento de animales, constatando la edad de los animales, para identificar los MER que generan.- Supervisión, mediante observación, de la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (intestino),

	<p>garantizando que se efectúa según protocolos y normativa.</p> <ul style="list-style-type: none">– Supervisión de la tinción de los MER, por observación, para asegurar que se efectúa según protocolos y normativa.– Inspección de las canales, por observación, para asegurar que no llevan restos de MER, y del etiquetado y marcado, en su caso, de las canales con MER que van a expedirse a salas de despiece autorizadas, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa.– Inspección visual de los contenedores de recogida de MER, confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 durante el faenado de rumiantes</i></p>	<ul style="list-style-type: none">– Verificación de la retirada de subproductos de categoría 1 categoría 2 y categoría 3– Verificación de la operación de carga de los subproductos de categoría 1, 2 y 3,– Revisión de la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1, 2 y– Registro diario de las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>

Escala A

4	<p><i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, las operaciones de carga de los subproductos para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las recogidas en la normativa, revisando la documentación de acompañamiento, verificando la inclusión de todos los datos que recoge la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i></p>
3	<p><i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, las operaciones de carga de los subproductos para su envío a las plantas de tratamiento, pero no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i></p>



2	<i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, verificando las operaciones de carga de los subproductos 1, pero no de los subproductos de categoría 2 y 3, para su envío a las plantas de tratamiento, no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i>
1	<i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida de subproductos 1 en contenedores al uso, pero no verificando la de subproductos 2 y 3, verificando las operaciones de carga de los subproductos 1, pero no de los subproductos de categoría 2 y 3, para su envío a las plantas de tratamiento, no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i>

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

Escala B

5	<i>El control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes se realiza verificando el programa de sacrificio y documentación de acompañamiento de animales, constatando la edad de los animales para identificar los MER que generan, supervisando, mediante observación, la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (intestino) y supervisando la tinción de los MER, garantizando que se efectúa según protocolos y normativa, inspeccionando las canales, por observación, para asegurar que no llevan restos de MER, y del etiquetado y marcado, en su caso, de las canales con MER que van a expedirse a salas de despiece autorizadas, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa, inspeccionando visualmente los contenedores de recogida de MER y confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios.</i>
4	
3	
2	
1	

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

Escala C

5	
---	--



4
3
2
1

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

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

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

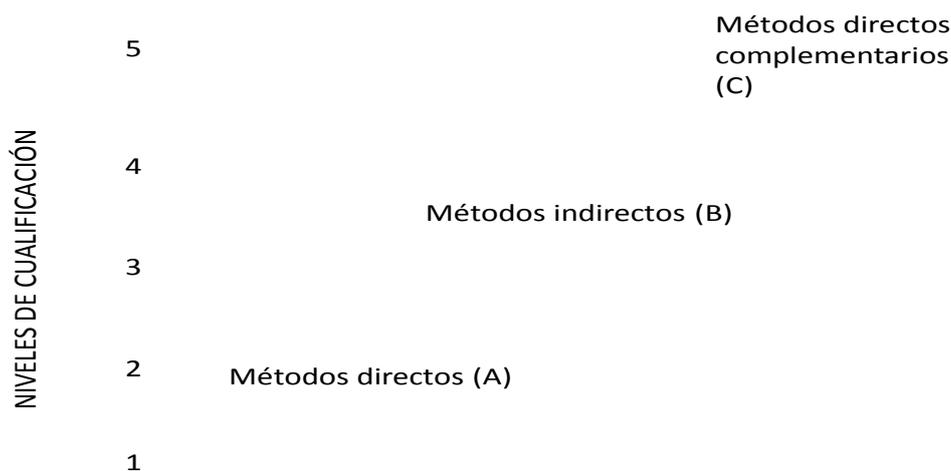
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

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

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



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



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el control y gestión de SANDACH , 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) 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.

- g) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión de la persona candidata en la situación profesional de evaluación propuesta, que debería desarrollarse analizando los protocolos, procedimientos y normativa, planificando la acción, llevándola a cabo y recogiendo los datos resultantes, si es el caso.
- h) Se podrá proporcionar a la persona candidata para la prueba práctica:
- la documentación de acompañamiento de animales (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria, documentos de identificación)
 - el programa de sacrificios de los animales organizado por edades para la jornada de trabajo.
 - el procedimiento de retirada higiénica, almacenamiento y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER).
 - el procedimiento de retirada higiénica, almacenamiento y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3.
 - los modelos de documentación de acompañamiento para el transporte de los subproductos de categoría 1, 2 y 3.
 - el listado de plantas de tratamiento autorizadas para la gestión de SANDACH.
 - el listado de salas de despiece autorizadas para retirada de MER.
- i) En esta unidad de competencia es importante observar que las actividades se efectúen cumpliendo las normas de prevención de riesgos biológicos.