



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura”



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES.

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 los elementos de la competencia (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura.

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 (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la manipulación y procesado de los productos de la pesca y de la acuicultura, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.



1. Recepcionar el producto (pescado y/o marisco), a bordo o en otras instalaciones, para proceder a su tratamiento, de forma que se minimice su deterioro.

- 1.1 Las maniobras de recepción se ejecutan de forma que el producto no reciba golpes ni aplastamientos.
- 1.2 El desmalle o despesque del producto se ejecuta de forma que no se le causen daños y siguiendo un plan preestablecido.
- 1.3 Las condiciones de temperatura e higiene de las instalaciones donde se recibe el producto se ajustan al plan previsto y cumplen la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

2. Lavar y clasificar el producto (pescado y/o marisco) utilizando las prácticas higiénicas establecidas y siguiendo un plan previamente acordado.

- 2.1 El lavado del producto se realiza atendiendo a la singularidad de cada especie y/o forma de extracción siguiendo un plan preestablecido, evitando la acumulación de algas, lama, arena y otros organismos sobre cubierta, cumpliendo el agua de lavado con las condiciones exigidas.
- 2.2 Las especies que no constituyen objeto de la pesca se desechan procediendo a su gestión o eliminación.
- 2.3 Las especies de valor comercial se identifican y clasifican conforme a la legislación vigente y/o según el plan previamente establecido, de forma que se cause el menor daño posible al producto y se mantengan las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.
- 2.4 La categoría de frescura se asigna al producto, previamente clasificado, según la normativa aplicable y/o plan establecido.
- 2.5 Las condiciones de temperatura y humedad durante el lavado y clasificación del producto son las establecidas para evitar la alteración del mismo.
- 2.6 Los equipos automáticos de lavado y clasificación se vigilan y utilizan manteniendo las precauciones para la prevención de accidentes.

3. Efectuar la limpieza y despiece del producto (pescado y/o marisco) conforme al plan establecido, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su conservación.

- 3.1 La elaboración y procesado de las capturas se realiza según las normas de producción fijadas y en las condiciones de higiene, temperatura y humedad establecidas.
- 3.2 Los residuos se gestionan y se mantienen separados del producto para evitar su contaminación respetando la normativa de medio ambiente aplicable.
- 3.3 Los equipos y utensilios de procesado, tanto automáticos como manuales, se revisan para mantenerlos en funcionamiento y en las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.
- 3.4 Los materiales de limpieza se mantienen aislados del lugar de manipulación y procesado para evitar la contaminación del producto.



- 3.5 Los alimentos se manejan garantizando que el estado sanitario, la higiene e indumentaria de los manipuladores se ajustan a lo establecido en la normativa aplicable.

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 los elementos de la competencia del **ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Biología de las especies de interés comercial.*

- Características externas y anatomía de peces, moluscos y crustáceos.
- Nociones de fisiología de peces, moluscos y crustáceos.
- Diferenciación de especies.
- Identificación de las marcas utilizadas por los organismos de estudio y control en peces, moluscos y crustáceos. Actuación ante ellas.
- Regulación del esfuerzo pesquero. Tallas mínimas, vedas, paros programados.

2. *Calidad y seguridad del pescado.*

- Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos. Factores que afectan a la calidad.
- Causas de descomposición de pescados y mariscos.
- Parásitos en pescados y mariscos.

3. *Manipulación de pescados y mariscos.*

- Manipulación de los productos frescos: recepción, lavado, clasificación, limpieza, troceado.
- Equipos de manipulación y procesado: manejo y funcionamiento; detección de averías.
- Tecnología de los procesos de transformación.

4. *Seguridad e higiene.*

- Normativa aplicable sobre seguridad e higiene en el trabajo.
- Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Peligros en los alimentos. Riesgos asociados. Medidas preventivas.
- Enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Buenas-prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Normativa alimentaria aplicable.
- Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.



- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza: características, propiedades, riesgos, modo de uso, tiempo 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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

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 del Estándar de Competencias Profesionales implicado.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de elementos de la competencia del Estándar de Competencias Profesionales.

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 del "ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura", se tienen dos situaciones profesionales de evaluación y se concretan 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 acondicionar la materia prima de manera que se facilite su posterior procesado y se evite su deterioro, operar con los útiles y equipos de preparación del producto para obtener su presentación final según



las especificaciones recibidas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar el producto según la forma de extracción y/o especie.
2. Identificar y seleccionar las distintas especies comerciales, desechando las que no cumplan los requisitos exigidos.
3. Clasificar un lote de individuos por: especie, peso y/o tamaño, grado de frescura.
4. Elegir y ejecutar la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado. y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado.
5. Separar y almacenar o eliminar los residuos generados.
6. Clasificar los productos para ser envasados y/o conservados, almacenando o eliminando los que no reúnan los requisitos exigidos.

Condiciones adicionales:

- Se contemplarán diferentes artes de pesca (cerco, arrastre, palangres, enmalle, nasas, entre otros) y especies representativas asociadas a cada una de ellas.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la clasificación un lote de individuos por: especie, peso y/o tamaño, grado de frescura. La simulación contemplará presencia de piezas deterioradas o “no aptas”.
- Se contemplarán diferentes especies representativas asociadas a cada una de las técnicas de procesado y conservación que deberían emplearse.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la realización de operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado, así como el envasado y conservación del producto final. Se simularán desviaciones durante el procesado (inadecuado estado de limpieza de equipos, paradas o retrasos por mal funcionamiento de un equipo, entre otros).
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional. Este periodo vendrá determinado por el volumen a manipular y técnica



empleada y tomando como referencia el mínimo necesario para evitar deterioros del producto.

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Recepción de los diferentes productos de la pesca y de la acuicultura.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de las diferentes artes de pesca e identificación de posibles daños sobre el producto asociados a la operación de recepción.- Recepción del producto.- Preparación de la zona destinada a la descarga (baldeo, refrigeración, entre otros, cuando proceda).- Selección y uso de útiles y materiales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Identificación y selección de especies y piezas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de las principales especies comerciales.- Selección y desecho de aquellas que se encuentren deterioradas.- Selección y uso de útiles y materiales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Clasificación de lotes de especies.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de las diferentes categorías de frescura.- Ejecución de la actividad: separación de piezas por frescura, peso o especie.- Selección y uso de útiles y materiales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>

<i>Selección y ejecución de la técnica de procesado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de las técnicas de procesado a emplear (de acuerdo al tipo de productos, presentación, entre otros)- Identificación y manejo de los diferentes equipos de procesado.- Ejecución, manual o manejando el equipo, de las técnicas de procesado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D</i></p>
<i>Gestión de los residuos generados.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Manipulación y separación de los residuos generados en cada etapa del proceso.- Almacenamiento, separación del producto y prevención de su contaminación.- Uso del material destinado a estas actividades. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Clasificación de los productos para su envasado y/o conservación.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de piezas que no cumplen criterios de calidad para su deshecho.- Ejecución de la actividad: clasificación de los productos de acuerdo a su destino (conservación, envasado).- Selección y uso de útiles y materiales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>

Escala A

5	<p><i>La preparación de la zona de descarga se realiza ordenadamente y atendiendo a los procedimientos e instrucciones correspondientes a esta actividad (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una tipo palangre, enmalle, nasa, entre otros) así como atendiendo a los posibles riesgos para el producto, la descarga-recepción se realiza en el menor tiempo posible atendiendo al volumen a procesar (no más de 15 minutos por descarga de captura), de manera ordenada y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial).</i></p>
4	<p><i>La preparación de la zona de descarga se realiza ordenadamente, y atendiendo a los procedimientos correspondientes (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una, tipo palangre, enmalle, nasa, entre otros), la operación de descarga-recepción se realiza en el tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (aproximadamente 20-30 minutos según propiedades del pescado: tamaño, forma, especie, entre otros) y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial).</i></p>
3	<p><i>La preparación de la zona de descarga se realiza atendiendo a los procedimientos (correspondientes técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda:</i></p>

	<p><i>descarga de copos, piezas una a una, tipo palangre, enmalle, nasa, entre otros) pero la operación de descarga-recepción se realiza en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos por descarga) lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, temperatura ambiental alta, mayor de 25°C, entre otros).</i></p>
2	<p><i>La preparación de la zona de descarga no se realiza de acuerdo al procedimiento establecido (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una tipo palangre, entre otros), la operación de descarga-recepción se realiza en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos por descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
1	<p><i>La preparación de la zona de descarga no se realiza, la operación de descarga-recepción se realizan en un tiempo excesivo (50 minutos por descarga) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación y deterioro y pérdida importante de la frescura del producto.</i></p>

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

Escala B

5	<p><i>Las operaciones de identificación y ejecución de la operación de separación se realizan en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos por descarga de captura y según las propiedades del pescado (tamaño, forma, especie, entre otros), de manera ordenada y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y separando completamente las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto).</i></p>
4	<p>Las operaciones de identificación y ejecución de la operación de separación se realizan en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (aproximadamente 20-30 min por descarga y según las propiedades del pescado: tamaño, forma, especie, entre otros) y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y realizándose la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto).</p>
3	<p><i>La identificación y separación se realizan aplicando los procedimientos de forma correcta pero en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos por descarga) lo que no asegura en todos los casos su completa ejecución (por ejemplo, el manejo de volúmenes grandes o condiciones ambientales desfavorables, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
2	<p><i>Los tiempos de procesado y separación son altos (aproximadamente de 50 minutos) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros) y</i></p>

	<p>no se realiza la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</p>
1	<p>Las operaciones se realizan en un tiempo de procesado excesivo, la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, identificación de especies, entre otros) y no se realiza una completa separación e identificación de cada especie o no se realiza la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento (el producto presenta deterioros y pérdida importante de la frescura).</p>

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

Escala C

5	<p>La ejecución de la operación de clasificación se realiza en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas de clasificación, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y realizándose una completa clasificación de las piezas por frescura, especie, peso, entre otros.</p>
4	<p>La ejecución de la operación de clasificación se realiza en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (20-30 minutos aproximadamente) y aplicándose los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas de clasificación, riesgos y daños sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y clasificando completamente las piezas por frescura, especie, peso, entre otros.</p>
3	<p>La clasificación se realiza aplicando los procedimientos establecidos pero en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales como temperaturas superiores a 25°C, entre otros) su completa ejecución, lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</p>
2	<p>La operación de clasificación se realiza en tiempo de procesado altos (ligeramente mayores a los mínimos posibles, más de 30 minutos, y la aplicación de los procedimientos no es correcta por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones.</p>
1	<p>La ejecución de la operación de clasificación pone en riesgo al alimento: la operación se realiza en un tiempo excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, identificación de especies-frescura, entre otros), no realizándose una completa clasificación por frescura, especie, peso, entre otros (existen piezas mal clasificadas y/o procesadas), los materiales y útiles no son ubicados en sus lugares correspondientes, lo que supone un riesgo importante de contaminación</p>

I
del alimento (el producto presenta deterioros y pérdida importante de la frescura).

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

Escala D

5	<p>La selección y ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado, se realiza en el menor tiempo posible (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas operacionales manuales o mediante manejo de equipos, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y permitiendo el completo procesado del producto (los materiales y útiles almacenados, toda la mercancía procesada y los productos cuentan con calidad en su presentación).</p>
4	<p>La selección y ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado, se realiza evitando alteraciones en el producto (aproximadamente en un tiempo de 20-30 minutos) y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas operacionales manuales o mediante manejo de equipos, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y mostrando los productos calidad en el momento de su presentación.</p>
3	<p>Las operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado, se realiza en un tiempo ligeramente por encima de los mínimos necesarios (más de 30 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales como temperaturas superiores a 25° C, entre otros) que se pueda dar lugar una contaminación del alimento.</p>
2	<p>En las operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado, se realiza en un tiempo de procesado alto (aproximadamente de 50 minutos) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, técnicas y manejo de equipos, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento, además de que el producto presenta defectos de calidad en su presentación.</p>
1	<p>La ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado, se realiza en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, falta de conocimientos y destreza suficientes sobre las técnicas y manejo de equipos, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento, además de presentar el producto</p>

I defectos de calidad en su presentación.

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

Escala E

5	<p>La ejecución de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos e instrucciones asociados a esta actividad (pasos, colocación de las piezas, materiales, riesgos y daños sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y realizándose la completa separación de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, escamados, entre otros).</p>
4	<p>La ejecución de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (20-30 minutos), de manera ordenada y aplicando los procedimientos e instrucciones asociados a esta actividad (pasos, colocación de las piezas, materiales, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y realizándose la completa separación de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, escamados, entre otros).</p>
3	<p>La clasificación se realiza aplicando los procedimientos establecidos pero en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (20-30 minutos) que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en algún caso (por ejemplo, condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales, entre otros), además de no realizarse el completo procesado de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, escamados, entre otros).</p>
2	<p>Los tiempos de procesado de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación son altos y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, cumplimiento de requisitos de calidad, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento, además de no lograr una completa selección de piezas válidas (sin daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto) y/o que no cumplen los requisitos de calidad (según el caso: tamaño rodajas, restos de piel, escamados, entre otros).</p>
1	<p>La operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, falta de cumplimiento sobre requisitos de calidad, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento, además de no realizarse una completa selección de piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto) y/o que no cumplen los requisitos de calidad (según el caso: tamaño rodajas, restos de piel, escamados, entre otros).</p>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 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 identificar potenciales peligros en las instalaciones y en la manipulación de equipos, aplicar el método de higienización de instalaciones, equipos, materiales y personal, determinando los útiles necesarios. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Identificar los peligros potenciales que se pueden dar en determinadas instalaciones donde se desarrolla el proceso de manipulación del producto pesquero, así como los riesgos que se corren con el manejo de los equipos.
2. Establecer las etapas y condiciones (atendiendo a los riesgos sanitarios asociados a una inadecuada actuación) necesarias para la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y la forma y lugar asignado donde deben almacenarse los productos de limpieza.
3. Ejecutar la limpieza de instalaciones y/o equipos: identificar los útiles y productos necesarios, llevar a cabo la limpieza de un equipo y/o zona de trabajo, almacenar los utensilios utilizados.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la realización de operaciones limpieza: realización de operaciones mientras se procesa, sustitución de productos de limpieza, entre otros.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- 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 2.

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 2, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Determinación de posibles riesgos en la utilización de espacios y equipos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación del área de trabajo y los puntos de riesgo a la hora de ejecutar los cometidos encomendados.- Identificación de los diferentes tipos de equipos y herramientas para la manipulación de los productos- Establecimiento de respuestas ante situaciones de riesgo en el manejo de equipos y herramientas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala F.</i></p>
<i>Establecimiento de etapas y condiciones de limpieza y desinfección.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la zona/equipo y el tipo de material de la superficie de contacto a limpiar y sus necesidades.- Identificación de los diferentes tipos de productos de limpieza (desengrasantes, desinfectantes, entre otros), su uso y su utilidad.- Selección de productos y dosis, pautas operacionales y equipos o materiales necesarios.- Establecimiento de una zona para el almacenamiento de los productos, equipos y materiales de limpieza. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala G.</i></p>
<i>Ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación del procedimiento establecido para cada caso.- Selección de productos, equipos y útiles de limpieza.- Preparación de la dosificación establecida.- Ejecución de las pautas de limpieza y desinfección establecidas.- Manipulación y almacenamiento de los productos, equipos y materiales de limpieza. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala H.</i></p>

Escala F

5	<p><i>El establecimiento y determinación del área de trabajo para la manipulación de los productos pesqueros se reconoce previamente, identificando los peligros potenciales, reconociendo los puntos que en determinados momentos pueden ser críticos, seleccionando las herramientas y equipos empleados en la manipulación, disponiéndolos ordenadamente para su uso, utilizándolos correctamente y respondiendo a las incidencias que supongan una situación de peligro.</i></p>
4	<p><i>El establecimiento y determinación del área de trabajo para la manipulación de los productos pesqueros se reconoce previamente, identificando los peligros potenciales, reconociendo los puntos que en determinados momentos pueden ser críticos, seleccionando las herramientas y equipos empleados en la manipulación, utilizándolos correctamente pero sin disponerlos ordenadamente para su uso, se responde a las incidencias que supongan una situación de peligro.</i></p>
3	<p><i>El establecimiento y determinación del área de trabajo para la manipulación de los productos pesqueros se reconoce previamente, identificando los peligros potenciales, pero sin reconocer todos los puntos que en determinados momentos pueden ser críticos, seleccionando las herramientas y equipos empleados en la manipulación, utilizándolos correctamente pero sin disponerlos ordenadamente para su uso, se responde a las incidencias que supongan una situación de peligro.</i></p>
2	<p><i>El establecimiento y determinación del área de trabajo para la manipulación de los productos pesqueros se reconoce previamente, sin identificar todos los peligros potenciales, ni reconocer todos los puntos que en determinados momentos pueden ser críticos, seleccionando las herramientas y equipos empleados en la manipulación, pero no se utilizan correctamente ni se disponen ordenadamente para su uso, se responde a las incidencias que supongan una situación de peligro.</i></p>
1	<p><i>El establecimiento y determinación del área de trabajo para la manipulación de los productos pesqueros no se reconoce previamente, no se identifican los peligros potenciales, ni se reconocen los puntos que en determinados momentos pueden ser críticos, las herramientas y equipos empleados en la manipulación se seleccionan, pero no se utilizan correctamente ni se disponen ordenadamente para su uso, no se responde a las incidencias que supongan una situación de peligro.</i></p>

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

Escala G

5	<p><i>Para el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección se considera la zona y tipo de suciedad a tratar, los productos y materiales necesarios y las pautas establecidas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) son las que corresponden para lograr una limpieza y desinfección de la superficie, se tienen en consideración todos los factores asociados a esta actividad y riesgos sobre el producto y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza evita cualquier tipo de contaminación del alimento.</i></p>
4	<p><i>Para el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección se considera la zona y tipo de suciedad a tratar, los productos y materiales que se ajustan a las necesidades y las pautas establecidas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) logran una limpieza y desinfección de la superficie y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza evita cualquier tipo de contaminación del alimento.</i></p>
3	<p><i>Existen desviaciones en el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: las pautas no aseguran en todos los casos (por ejemplo, cambio de producto, entre otros) la limpieza y desinfección y no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros); el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza evita cualquier tipo de contaminación del alimento.</i></p>
2	<p><i>Existen desviaciones en el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: las pautas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) no aseguran en todos los casos la limpieza y desinfección, no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (uso de los productos de limpieza y desinfección, dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros) y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza puede suponer un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
1	<p><i>El establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección pone en riesgo al alimento: las pautas no aseguran la limpieza y desinfección de la superficie (debido a la dosis del producto, selección del producto de limpieza, procedimiento de limpieza y desinfección, entre otros), no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (uso de los productos de limpieza y desinfección, dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros) y no se considera o el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza supone un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>

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

Escala H

5	<p><i>La selección de productos, equipos y útiles y la preparación de las dosis del producto de limpieza se realizan de manera ordenada, acorde con condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados) y con materiales y/o equipos de medición, la ejecución de las tareas se realiza de manera ordenada (en cuanto a la manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza), en el menor tiempo posible (sobre 30 minutos por estancia/zona), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</i></p>
4	<p>La selección de productos, equipos y útiles y la preparación de las dosis del producto de limpieza se realizan acorde con las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados) y con materiales y/o equipos de medición, la ejecución de las tareas se realiza de forma ordenada (en cuanto a la manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza), siendo el tiempo aproximadamente de 50-60 minutos y respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</p>
3	<p><i>Existen desviaciones en la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección que pueden poner en algún caso en riesgo al alimento: se siguen las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), pero la ejecución es poco ordenada (materiales sucios en el suelo, sin control de entrada y salida de la zona a limpiar, entre otros) y el tiempo es excesivo (más de 90 minutos), lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo, cambio de producto, entre otros) la limpieza y desinfección.</i></p>
2	<p><i>Existen desviaciones en la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: la ejecución de las tareas no es tal que asegure en todos los casos la limpieza y desinfección debido a que no se considera o respeta las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), la selección de productos, equipos y útiles, la preparación de las dosis del producto de limpieza (con equipos/útiles no de precisión) supone un riesgo de sobredosificación o infradosificación. La manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza podrían suponer un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones.</i></p>
1	<p><i>La ejecución de las tareas de limpieza y desinfección pone en riesgo al alimento: a la hora de ejecutar las tareas no se aplican las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), la selección de producto, equipos y útiles no aseguran la limpieza y desinfección, en la preparación de las dosis del producto de limpieza existe riesgo de sobredosificación o infradosificación y la ejecución de las tareas se realiza de forma poco ordenada (en cuanto a uso y almacenamiento de productos y útiles) y no respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</i></p>

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



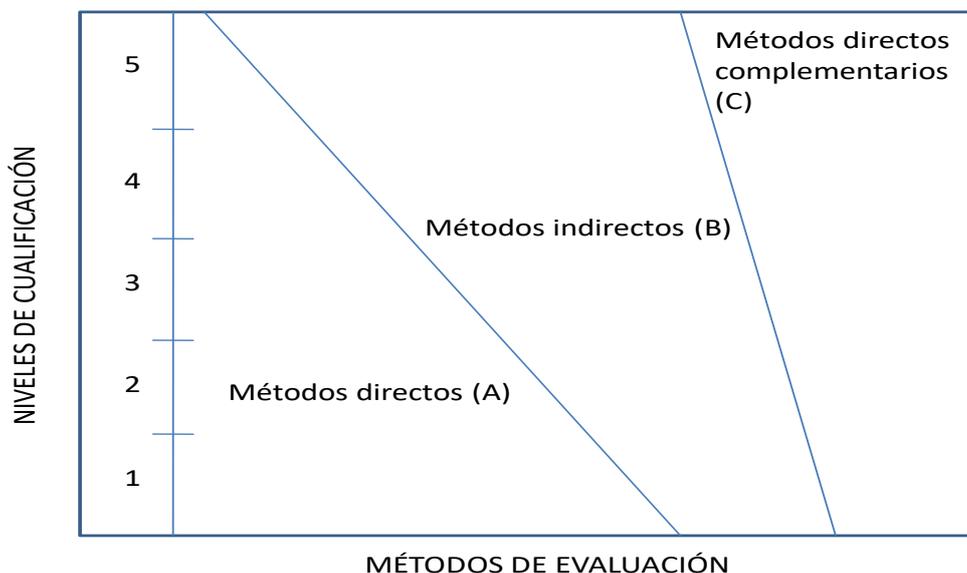
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 del estándar de competencias profesionales, 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 del ECP. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de manipulación y procesado de los productos de la pesca y de la acuicultura, 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 el ECP, 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 los elementos de la competencia 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) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel 2 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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



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

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

h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

a) Debido a los diferentes procesos de manipulación y presentación de productos, habrá que tener en cuenta a la hora de evaluar a la persona candidata los dos aspectos principales asociados a los procesos:

- Métodos de extracción: artes de arrastre, de cerco y de artes menores.

- Especies representativas de cada proceso y arte de pesca empleado.

- La evaluación debe realizarse de manera que se asegure el conocimiento y saber hacer en cualquier situación que pudiera plantearse en una situación real.

b) En la información dada a la persona candidata puede haber “ausencias o errores” en los materiales y utensilios que se le facilitan para hacer la prueba. La persona candidata deberá detectar dichas ausencias o errores, o adoptar una solución debidamente justificada.

c) Las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional dedicado a la manipulación y/o procesado de los productos de la pesca, desde su captura hasta su desembarque, son entre otras:

- Entorno: lugar de trabajo en embarcaciones/instalaciones. Trabajos en el exterior (por ejemplo: recepción materia prima) e interior (por ejemplo: procesado productos).

- Condiciones climatológicas.

- Grado de dificultad de la actividad a realizar.



- Número de profesionales que intervienen en el proceso y el tiempo necesario del que disponen los mismos/as en función de la especie y su volumen (productividad).

- Existencia de suficientes equipamientos, materiales y utensilios para la realización del trabajo.

- Calidad del trabajo realizado: rendimiento y aspectos relativos a seguridad alimentaria (prácticas de procesado establecidas, ausencia de restos (por ejemplo: vísceras) que pudieran contaminar el alimento, gestión del material de limpieza establecidos y desechos).

d) En la situación profesional de evaluación número 1 se aconseja considerar además:

- Asignar materias primas (diferentes especies, tamaños), materiales, útiles y herramientas requeridos para el acondicionamiento tras su captura para su posterior manipulación.

- Destreza y rapidez a la hora de la actividad de clasificación, deshecho y lavado de los diferentes productos.

- Gestión de los desechos.

- Asignar materias primas (diferentes especies, tamaños), materiales, útiles y herramientas requeridos para el procesado.

- Destreza y rapidez a la hora de la actividad limpieza, eviscerado, descamado, desollado, descabezado y eliminación de espina de los diferentes productos. Eliminación de partes no comestibles (por ejemplo vísceras) y gestión de los residuos generados.

- Destreza y rapidez a la hora de la actividad de preparación para la presentación de los diferentes productos. Conservación, presentación y calidad de producto final.

e) En la situación profesional de evaluación número 2 se aconseja considerar además:

- Destreza y rapidez a la hora de la actividad.

- Ejecución de la actividad, estado de limpieza de superficies y gestión de los materiales y productos de limpieza (evitar posibles contaminaciones).