



## **GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES**

**“ECP0292\_2: Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres)”**

## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DEL 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 ECP0292\_2: Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres).

### 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 Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres), 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. Efectuar operaciones de acondicionamiento (deshuesado, pelado, troceado, descongelado y otras) y de selección de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) e ingredientes para su consumo en crudo como productos de cuarta gama frescos o venta directa, según especificaciones técnicas, cumpliendo las normativas aplicables de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 1.1 Los vegetales se seleccionan, en segunda revisión según destino, para la obtención de productos de cuarta gama o venta directa, mediante los equipos establecidos, comprobando que cumplen las características requeridas, considerando el índice de madurez, la fecha de caducidad del producto, tamaño, aspecto y otras.
- 1.2 Los vegetales destinados a consumo en crudo (comercialización o cuarta gama) se acondicionan por medio de las operaciones de deshuesado, pelado, troceado, encerado, escaldado, descongelación y otras, con medios manuales y/o eléctricos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.3 Los ingredientes requeridos (especies, aditivos, entre otros), se seleccionan, según lo establecido para la obtención de preparados frescos vegetales, de forma que el producto resultante, cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

**2. Efectuar la recogida y depuración de los residuos vegetales, almacenando los residuos según lo establecido para evitar la repercusión ambiental, siguiendo requerimientos establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.**

- 2.1 Los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales se recogen, según lo establecido para cada uno de ellos.
- 2.2 Los residuos se almacenan en forma y lugar, siguiendo las instrucciones de la operación y las normas legales establecidas.
- 2.3 Los residuos se depositan en los lugares especificados, bien para su tratamiento o reciclado o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.
- 2.4 Los resultados obtenidos se registran, comunicando las desviaciones detectadas, de acuerdo con los requerimientos exigidos.
- 2.5 Los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado se eliminan, depositándolos en el lugar establecido, cumpliendo la normativa aplicable de medio ambiente.

**3. Preparar las piezas y los productos vegetales frescos, para el montaje de estanterías y expositores en despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente.**

- 3.1 La variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta se determina, según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 3.2 Los productos vegetales frescos para la venta se seleccionan, considerando el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 3.3 Las estanterías y expositores de productos vegetales frescos se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta.
- 3.4 Los productos vegetales frescos para la venta se ubican en estanterías y expositores, de acuerdo con el tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.
- 3.5 La información relativa a los productos en venta se incluye en estanterías y expositores, en función de sus características.

**4. Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos vegetales y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.**

- 4.1 El estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- se comprueba preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.
- 4.2 El precio final del producto vegetal se establece, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.
- 4.3 Los productos vegetales y/o servicios se cobran con los medios habituales de pago -efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.
- 4.4 La documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), se entrega al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.
- 4.5 Los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas se retiran según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.
- 4.6 El empaquetado y/o embalado de productos vegetales se ejecuta para su comercialización directa, en su caso, utilizando el material, forma y

técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.

- 4.7 El cobro telemático se tramita solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.
- 4.8 La devolución de los productos vegetales se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.
- 4.9 El control de caja se ejecuta a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.

### **5. Envasar las materias primas vegetales que así lo requieran, para su comercialización como productos de cuarta gama, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.**

- 5.1 Los materiales, equipos y técnicas de envoltura (bolsas, bandejas, entre otras), se seleccionan, comprobando que cumplen los requerimientos para el producto a tratar en relación con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 5.2 Los productos de cuarta gama manipulados se disponen para su envasado (en bandejas, bolsas y tarrinas), etiquetado y almacenamiento a temperaturas óptimas de conservación para su distribución en fresco.
- 5.3 Los vegetales destinados a envasado y/o embandejado se dosifican en función del peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales requeridos, verificando que permanecen dentro de los márgenes establecidos.
- 5.4 Los envases se cierran o sellan con los equipos establecidos, controlando que se ajusta a lo especificado para cada clase de producto, cumpliendo la normativa aplicable.
- 5.5 La información de las etiquetas se comprueba, verificando que está completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.

#### **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 **ECP0292\_2: Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres)**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Selección y acondicionamiento de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres), como productos de cuarta gama o como producto para la venta**

- Clasificación de frutas y hortalizas.
- Características de productos vegetales: de I Gama, de II Gama, de III gama, de IV Gama y de V Gama.
- Operaciones de acondicionamiento de frutas y hortalizas: selección, limpieza, eliminación de partes, división, escaldado.
- Métodos: métodos manuales. Características.
- Métodos mecanizados. Equipos y máquinas.
- Métodos mixtos.
- Controles de calidad, ritmo y seguridad.
- Eliminación de partes, división o troceado, escaldado.
- Recogida de subproductos (aprovechamiento) y deshechos.
- Factores de incidencia sobre el medio ambiente.
- Clasificación de los residuos generados respecto a: origen, aprovechamiento y a la necesidad de depuración o tratamiento.

### **2. Acondicionamiento de verduras para obtener productos de cuarta gama, controlando el troceado y dosificación**

- Productos de cuarta gama: definición y utilización de verduras de cuarta gama. El mercado de las verduras frescas.
- Preparación: selección, lavado, deshidratación, troceado.
- Condiciones ambientales en la planta de preparación.
- Manipulación de vegetales de cuarta gama. Equipos e instalaciones.
- Productos de cuarta gama. Ingredientes.

### **3. Presentación de estanterías y expositores**

- Características ambientales del lugar de venta de frutas y hortalizas: suelos, ventilación, iluminación.
- Características de los elementos de exposición de frutas y hortalizas: estanterías, anaqueles, vitrinas.
- Condiciones de conservación de los productos vegetales frescos.
- Tiempo de vida útil de los productos vegetales frescos.
- Control de calidad del producto de frutería: el fruto y su maduración.
- La publicidad en el punto de venta.
- Técnicas de rotulación de carteles.
- Técnicas de preparación de envoltorios.
- Normativa de calidad aplicable de frutas y hortalizas: clasificación, categorías.

### **4. Características del envasado de productos de cuarta gama**

- Equipos específicos de embolsado y embandejado y etiquetado. Características.
- Útiles y materiales de envasado, etiquetado y empaquetado: bolsas, bandejas. Características.
- Procesos de embolsado y embandejado. Características.
- Comprobaciones de envasado: dosificación del producto, muestreo y pesado posterior.

- Cerrado y sellado del envase. Características.
- Envasado con gas inerte: características, tipos de gases inertes (nitrógeno, dióxido de carbono, oxígeno, entre otros).
- Embalajes específicos.
- Alteraciones más frecuentes en las frutas.
- Normativa aplicable de envasado de frutas y hortalizas.
- Calibrado y categorías de frutas y hortalizas: características.

### **5. Gestión de cobro y pago en las operaciones de venta de productos vegetales**

- Definición y tipología de los medios electrónicos en la gestión de cobro: datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC, u otros.
- Medios de pago en comercio físico y virtual.
- Definición y tipología de medios de pago: efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC, u otros.
- Definición y tipología de la documentación de la compra-venta: albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos.
- Cálculo del precio del producto y elementos que lo minoran: abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones.
- El arqueo y el cierre de caja.
- Aplicaciones informáticas de gestión de cobro.
- Normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.
- Normativa de servicios de pago.
- Normativa aplicable de competencia desleal y publicidad.
- Normas de atención al cliente.

### **6. Empaquetado, etiquetado, embalaje y dispositivos de seguridad y antihurto de productos vegetales**

- El etiquetado de productos: tipología y contenido de las etiquetas.
- Lectura y reconocimiento de etiquetas, códigos de barras (código EAN) u otros elementos.
- Dispositivos de seguridad y antihurto: tipología y características.
- Productos con elevado riesgo de hurto: protección adicional.
- La importancia del empaquetado y embalado de productos: técnicas y tipología.
- Características de los materiales para el empaquetado y embalado de productos.
- La imagen corporativa a través del empaquetado de los productos.

### **7. Cierre de los envases de vegetales de cuarta gama con hermeticidad**

- Equipos y maquinaria de cerrado y embalaje de conservas y elaborados vegetales.
- Cerradoras; etiquetadoras.
- Características y funcionamiento de una línea de embalaje: cerrado y sellado de envases de conservas vegetales y elaborados vegetales.
- Equipos y maquinaria de cierre: tipos y características, cerrado manual, cerrado automático.
- Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado.

- Regulación y manejo de cerradoras, en función del tipo y tamaño del envase.
- Regulación y manejo de cierres bandejas y bolsas.
- Mantenimiento y control del cerrado, instrumental y equipos informatizados de análisis y control de envases.
- Clases de tapas o cubiertas: relación con el tipo de envase y la presentación comercial.
- Proceso de cierre: mantenimiento del ritmo y disponibilidad de tapas o cubiertas.
- Envases y materiales para el embalaje de conservas y elaborados vegetales: medidas para la protección y conservación de los envases.
- Características del etiquetado de los productos vegetales envasados en fresco.

### **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:

- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás; demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Respetar los procedimientos y normas internas de 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 "ECP0292\_2: Realizar el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres)", 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 el acondicionamiento y exposición de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres), según la calidad requerida en el proyecto, cumpliendo las normativas relativas a protección medioambiental, seguridad alimentaria y planificación de la actividad preventiva, aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar las operaciones de acondicionamiento de productos hortofrutícolas, recogida y depuración de los residuos.
2. Preparar los productos frescos y envasando las materias que lo requieran.
3. Cobrar los productos.

#### **Condiciones adicionales:**

- 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.
- Se dispondrá de la documentación requerida para el desarrollo de la SPE: Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Fichas técnicas.
- 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.
- 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.**

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 de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Exactitud en las operaciones del acondicionamiento de productos hortofrutícolas, recogida y depuración de los residuos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de los vegetales según destino.</li><li>- Acondicionamiento de los vegetales destinados a consumo en crudo.</li><li>- Selección de los ingredientes requeridos.</li><li>- Recogida de los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales.</li><li>- Registro de los resultados obtenidos.</li><li>- Eliminación de los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado.</li></ul>
<i>Rigor en la preparación de productos frescos, envasando las materias que lo requieran.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinación de la variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta.</li><li>- Selección de los productos vegetales frescos para la venta.</li><li>- Ubicación de los productos vegetales frescos para la venta en estanterías y expositores.</li><li>- Selección de los materiales, equipos y técnicas de envoltura.</li><li>- Disposición de los productos de cuarta gama manipulados. Dosificación de los vegetales destinados a envasado y/o embandejado.</li><li>- Cierre de los envases con los equipos establecidos.</li><li>- Comprobación de la</li></ul>

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Precisión en el cobro de productos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación del estado de los medios de cobro, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC.</li><li>- Establecimiento del precio final del producto vegetal.</li><li>- Cobro de los productos vegetales y/o servicios con los medios habituales de pago.</li><li>- Entrega al cliente de la documentación justificativa de la venta.</li><li>- Retirada de los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas.</li><li>- Empaquetado y/o embalado de productos vegetales para su comercialización directa.</li><li>- Tramitación del cobro telemático.</li><li>- Control de la caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	<p><i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</i></p>
<p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i></p>	

## Escala A

4	<p><i>Para acondicionar, los productos hortofrutícolas, selecciona los vegetales según destino, comprobando que cumplen las características requeridas, considerando la madurez, la fecha de caducidad del producto, tamaño, y aspecto. Acondiciona los vegetales destinados a consumo en crudo, mediante operaciones de deshuesado, pelado, troceado, encerado, escaldado, descongelación, con medios manuales y/o eléctricos. Selecciona los ingredientes requeridos, según lo establecido para la obtención de preparados frescos vegetales. Recoge los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales, depositándolos en los lugares especificados, bien para su tratamiento o reciclado o eliminación. Registra los resultados obtenidos, comunicando las desviaciones detectadas. Elimina los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado, depositándolos en el lugar establecido.</i></p>
3	

	<p><i>Para acondicionar, los productos hortofrutícolas, selecciona los vegetales según destino, comprobando que cumplen las características requeridas, considerando la madurez, la fecha de caducidad del producto, tamaño, y aspecto. Acondiciona los vegetales destinados a consumo en crudo, mediante operaciones de deshuesado, pelado, troceado, encerado, escaldado, descongelación, con medios manuales y/o eléctricos. Selecciona los ingredientes requeridos, según lo establecido para la obtención de preparados frescos vegetales. Recoge los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales, depositándolos en los lugares especificados, bien para su tratamiento o reciclado o eliminación. Registra los resultados obtenidos, comunicando las desviaciones detectadas. Elimina los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado, depositándolos en el lugar establecido, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para acondicionar, los productos hortofrutícolas, selecciona los vegetales según destino, comprobando que cumplen las características requeridas, considerando la madurez, la fecha de caducidad del producto, tamaño, y aspecto. Acondiciona los vegetales destinados a consumo en crudo, mediante operaciones de deshuesado, pelado, troceado, encerado, escaldado, descongelación, con medios manuales y/o eléctricos. Selecciona los ingredientes requeridos, según lo establecido para la obtención de preparados frescos vegetales. Recoge los residuos generados en el acondicionamiento de vegetales, depositándolos en los lugares especificados, bien para su tratamiento o reciclado o eliminación. Registra los resultados obtenidos, comunicando las desviaciones detectadas. Elimina los materiales y restos inorgánicos sobrantes del envasado, depositándolos en el lugar establecido, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No acondiciona, los productos hortofrutícolas.</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>Para preparar los productos frescos, determina la variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta, según el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Selecciona los productos vegetales frescos para la venta. Ubica los productos vegetales frescos para la venta en estanterías y expositores, de acuerdo con las especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Selecciona los materiales, equipos y técnicas de envoltura, comprobando que cumplen los requerimientos en relación con la normativa de seguridad alimentaria. Dispone los productos de cuarta gama manipulados para su envasado, etiquetado y almacenamiento a temperaturas óptimas de conservación en fresco. Dosifica los vegetales destinados a envasado y/o embandejado en función del peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales requeridos. Cierra los envases con los equipos establecidos, controlando que se ajusta a lo especificado para cada clase de producto. Comprueba la información de las etiquetas, verificando que está completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.</i></p>
3	<p><i>Para preparar los productos frescos, determina la variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta, según el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Selecciona los productos vegetales frescos para la venta. Ubica los productos</i></p>

	<p><i>vegetales frescos para la venta en estanterías y expositores, de acuerdo con las especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Selecciona los materiales, equipos y técnicas de envoltura, comprobando que cumplen los requerimientos en relación con la normativa de seguridad alimentaria. Dispone los productos de cuarta gama manipulados para su envasado, etiquetado y almacenamiento a temperaturas óptimas de conservación en fresco. Dosifica los vegetales destinados a envasado y/o embandejado en función del peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales requeridos. Cierra los envases con los equipos establecidos, controlando que se ajusta a lo especificado para cada clase de producto. Comprueba la información de las etiquetas, verificando que está completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para preparar los productos frescos, determina la variedad de los productos vegetales frescos a exponer para su venta, según el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Selecciona los productos vegetales frescos para la venta. Ubica los productos vegetales frescos para la venta en estanterías y expositores, de acuerdo con las especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Selecciona los materiales, equipos y técnicas de envoltura, comprobando que cumplen los requerimientos en relación con la normativa de seguridad alimentaria. Dispone los productos de cuarta gama manipulados para su envasado, etiquetado y almacenamiento a temperaturas óptimas de conservación en fresco. Dosifica los vegetales destinados a envasado y/o embandejado en función del peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales requeridos. Cierra los envases con los equipos establecidos, controlando que se ajusta a lo especificado para cada clase de producto. Comprueba la información de las etiquetas, verificando que está completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No prepara los productos frescos ni envasa las materias.</i></p>

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

### Escala C

4	<p><i>Para cobrar los productos, comprueba el estado de los medios de cobro, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC. Establece el precio final del producto vegetal, pasando el código de identificación por el lector precios escáner óptico de precios o introduciendo, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos. Cobra los productos vegetales y/o servicios con los medios habituales de pago, entregando la vuelta de efectivo. Entrega al cliente la documentación justificativa de la venta, después de solicitar la firma, si fuera preciso. Retira los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente. Empaqueta y/o embala productos vegetales para su comercialización directa, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa. Tramita el cobro telemático solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio. Controla la caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones.</i></p>
3	

	<p><i>Para cobrar los productos, comprueba el estado de los medios de cobro, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC. Establece el precio final del producto vegetal, pasando el código de identificación por el lector precios escáner óptico de precios o introduciendo, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, Cobra los productos vegetales y/o servicios con los medios habituales de pago, entregando la vuelta de efectivo. Entrega al cliente la documentación justificativa de la venta, después de solicitar la firma, si fuera preciso. Retira los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente. Empaqueta y/o embala productos vegetales para su comercialización directa, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa. Tramita el cobro telemático solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio. Controla la caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para cobrar los productos, comprueba el estado de los medios de cobro, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC. Establece el precio final del producto vegetal, pasando el código de identificación por el lector precios escáner óptico de precios o introduciendo, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, Cobra los productos vegetales y/o servicios con los medios habituales de pago, entregando la vuelta de efectivo. Entrega al cliente la documentación justificativa de la venta, después de solicitar la firma, si fuera preciso. Retira los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente. Empaqueta y/o embala productos vegetales para su comercialización directa, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa. Tramita el cobro telemático solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio. Controla la caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No cobra los productos.</i></p>

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

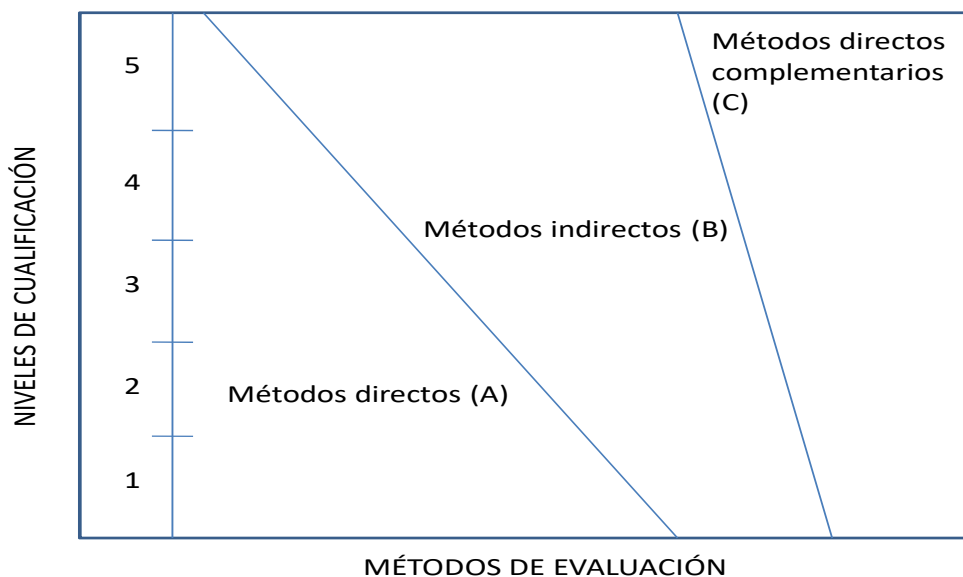
## **2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.**

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 una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- 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 o una 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 psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de 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: