



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0316_2: Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura”

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 ECP0316_2: Acondicionar 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 Acondicionar 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. Preparar las áreas e instalaciones de acondicionamiento de productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su comercialización en pescaderías o uso industrial, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Los trabajos requeridos en el acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) se planifican, utilizando las fichas técnicas de producción.
- 1.2 Las instalaciones y equipos utilizados en el acondicionamiento de pescados o mariscos, se mantienen, limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas y en su plan de limpieza y desinfección.
- 1.3 Los productos y equipos de limpieza-desinfección se depositan, una vez finalizadas las operaciones, en el lugar especificado, para evitar riesgos y confusiones.
- 1.4 Las áreas o zonas a limpiar-desinfectar se señalan de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos, hasta que queden en condiciones operativas, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC).
- 1.5 Las superficies de techos, paredes, suelos, y en especial las que están en contacto con los alimentos, se inspeccionan, verificando que conservan sus características y propiedades de impermeabilidad.
- 1.6 Las puertas, ventanas y otras aberturas se controlan, verificando que se mantienen cerradas y/o con los dispositivos protectores requeridos para evitar vías de comunicación o contacto con el exterior.
- 1.7 Los sistemas de desagüe, extracción, evacuación se comprueban, verificando que están en condiciones de uso, limpiando y eliminado los derrames o pérdidas de productos en curso en la forma y con la prontitud requerida.
- 1.8 El cumplimiento de lo establecido en la normativa aplicable de los sistemas de control y prevención de animales parásitos y transmisores se controla, verificando la limpieza y desinfección.

2. Efectuar los tratamientos previos de acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su posterior utilización industrial o exposición en el punto de venta de establecimientos comerciales, siguiendo los procedimientos preestablecidos para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Los tratamientos previos (lavado, limpieza, y otros) en los pescados y mariscos en las salas de elaboración se efectúan, manteniendo el control de su trazabilidad a lo largo del proceso.

- 2.2 Las operaciones de acondicionamiento de pescados (descabezado, eviscerado, troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado), se efectúan, considerando la forma, tamaño y presentación comercial de los pescados y mariscos manipulados.
- 2.3 Las operaciones de limpieza, desbarbado y desconchado de moluscos se llevan a cabo con la maquinaria y utensilios requeridos.
- 2.4 Las especies de pescados como boquerones o similares, destinadas a conservas se acondicionan para las operaciones posteriores, siguiendo las especificaciones establecidas.
- 2.5 Las operaciones previas al ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado), en los pescados destinados a este proceso, se efectúan, siguiendo las especificaciones establecidas.
- 2.6 Los pescados congelados que requieran ser descongelados se controlan, regulando las variables de tiempo y temperatura.

3. Efectuar las operaciones de preparación e incorporación de sustancias (salsas, salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para aromatizar y estabilizar los productos de la pesca, siguiendo la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable.

- 3.1 Las salsas de diversos tipos, (tales como la salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), se elaboran, dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color que las caracterice, conforme a las especificaciones establecidas.
- 3.2 Las sustancias de conservación de pescados y mariscos salazones, líquidos de gobierno, aceites, salsas y salmueras y otros se preparan, utilizando aceite, vinagre, aderezo, condimentos o especias, en las dosis establecidas en la ficha técnica.
- 3.3 Las salsas y sustancias conservantes se añaden a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección y otros, regulando los equipos y las condiciones de aplicación, según lo señalado en las especificaciones establecidas, controlando que las variables de tiempo, concentración y dosis se mantienen dentro de los márgenes de tolerancia establecidos según especificaciones.

4. Procesar los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) en establecimientos cocederos, previa selección, según manual de procedimiento y ficha técnica para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos), destinados a la cocción se seleccionan, según categoría y tamaños establecidos.

- 4.2 Los pescados y mariscos seleccionados se disponen en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas.
- 4.3 Las sardinas o especies similares y mariscos destinados a conservas en la industria se enlatan, antes de la cocción, siguiendo las indicaciones establecidas.
- 4.4 Los pescados y mariscos enlatados, destinados a conservas en la industria se cuecen, controlando que las variables de tiempo y temperatura se encuentren en los márgenes tolerados en las condiciones establecidas.
- 4.5 Los pescados y mariscos cocidos se controlan por muestreo, comprobando que la cocción se ha llevado a cabo según lo establecido, consiguiendo la textura y sabor requeridos, deshidratación parcial, coagulación de las proteínas y que la solidificación de la carne de los crustáceos, contribuye al desprendimiento de la concha.
- 4.6 Las conservas de pescados y marisco, una vez cocidas se secan, después del enfriado, procediendo al escurrido para eliminación de posibles condensados.

5. Eliminar los residuos generados en el acondicionado de los productos de la pesca y de la acuicultura para su depuración y vertido, de acuerdo con el manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.

- 5.1 Los residuos generados se clasifican, en función del tipo de residuo y el destino establecidos.
- 5.2 Los residuos se almacenan en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.
- 5.3 El funcionamiento de los equipos y las condiciones y parámetros de depuración se comprueban; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- 5.4 El funcionamiento de los equipos, las condiciones y Materia de Residuos y Sandach se comprueban; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- 5.5 Los resultados recibidos u obtenidos en la recogida de los residuos se registran, contrastando con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las desviaciones detectadas con carácter inmediato.

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 **ECP0316_2: Acondicionar 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:

4. Conservas de pescados y mariscos

- Selección de pescados y mariscos para la cocción en la obtención de conservas.
- Criterios de selección. Características.
- Preselección, grado de frescura, tamaño, especies.
- Aspectos físicos. Talla, estado de frescura.
- Descomposición del pescado. Cambios de color, sabor y consistencia.
- Operaciones de cocción de pescados y mariscos. Procedimientos.
- Tipos de cocción: vapor, agua, aceite, aire caliente o humo.
- Colocación de pescados y mariscos en recipientes de cocción.
- Dosificación de sal: salmuera ligera.
- Control de parámetros de cocción: tiempo y temperatura.
- Operaciones de precocción de pescados y mariscos. Procedimientos.
- Control de tiempos para la deshidratación parcial de la carne.
- Coagulación de las proteínas.
- Separación de la carne del esqueleto.
- Condiciones de textura y sabor. Características.
- Solidificación de la carne de los crustáceos y separación de la concha. Características.
- Operaciones posteriores a la cocción. Procedimientos.
- Secado de pescados y mariscos en operación continua.
- Escurrido de pescados y mariscos.
- Eliminación de condensados.
- Herramientas y útiles de cocción. Características.
- Clasificación y tipos.
- Uso y manejo.
- Caldera para la precocción. Componentes.
- Cámara para la formación del vacío.
- Cocedor de vapor.
- Cocedor de salmuera.
- Marmita de cocción.
- Prensas.
- Depósitos de salado.
- Freidora mejillón; latas.
- Tolvas, palets, barriles, depósitos de salmuera, entre otros.

5. Incidencia en el medio ambiente de los comercios de pescadería

- Residuos o desperdicios generados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Procedimientos.
- Tipos de residuos generados. Características.
- Almacenamiento de residuos. Características.
- Depuración de residuos según normativa.
- Incidencia ambiental de la industria de conservas de pescados y mariscos.
- Agentes y factores de impacto.

- Tipos de residuos generados.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Medidas de protección ambiental de la industria de conservas de pescados y mariscos.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos.

1. Materias primas y auxiliares de pescados y mariscos

- Alteraciones de los productos alimentarios.
- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
- Transformaciones y alteraciones que originan.
- Riesgos para la salud.
- Microbiología de los alimentos.
- Microorganismos: clasificación y efectos.
- Bacterias, su influencia y aplicación en la industria alimentaria.
- Levaduras, su influencia y aplicación en la industria alimentaria.
- Mohos, su influencia y aplicación en la industria alimentaria.
- Virus.
- Especies. Características organolépticas.
- Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.
- El tejido muscular.
- Constitución histológica.
- Composición química.
- Otros tejidos comestibles.
- Acondicionamiento, transporte y conservación del producto fresco y congelado.
- Valoración de calidad y selección.
- Hojas de control.
- Acuicultura.
- Técnicas pesqueras.
- Materias auxiliares: características.
- El agua, características y cualidades.
- Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
- Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores y correctores; actuación y utilización.
- Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
- Normativa aplicable de materias auxiliares y aditivos.

2. Operaciones de preparación de pescados

- Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, entre otros.
- Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
- Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
- Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
- Selección, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.
- Operaciones básicas de preparación de moluscos. Procedimientos.
- Legislación relativa a la higiene y manipulación de los moluscos.
- Preselección, grado de frescura, tamaño especies.

- Depuración de moluscos.
- Limpieza, el desbarbado y el desconchado de los moluscos.
- Desangrado.
- Eviscerado.
- Decapitado.
- Desespinado
- Colocación en latas y barriles con la sal.
- Operaciones previas al ahumado. Procedimientos.
- Eviscerado.
- Salado.
- Lavado.
- Secado y elección del tamaño de los peces.
- Troceado.
- Proceso de descongelado. Procedimientos.
- Método y efectos.
- Control de temperaturas y tiempos.

3. Salsas y sustancias estabilizantes de los productos de la pesca en la obtención de conservas de pescados y mariscos

- Técnicas de elaboración de: salsas, masas y pastas finas, patés.
- Clasificación de salsas.
- Formulación y preparación y función de ingredientes.
- Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
- Desaireación, concentración.
- Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
- Balanzas, dosificadores.
- Mezcladoras, amasadoras.
- Molinos coloidales.
- Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.
- Elaboración de salmueras. Procedimientos.
- Ingredientes para la elaboración de salmueras: aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias.
- Preparación de pescados en salazón.
- Adición de sustancias de estabilización.
- Control de parámetros: tiempo, concentración, dosis.
- Control de parámetros: temperatura, humedad y penetración de sal.
- Útiles y equipos de preparación de salsas y condimentos.
- Características. Uso y manejo.
- Balanzas, dosificadores, troceadoras, guillotinas, entre otras.
- Equipos y condiciones de aplicación.

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.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 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 "ECP0316_2: Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura", se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para el acondicionamiento de productos de la pesca y de la acuicultura, cumpliendo la normativa de seguridad, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

- 1.** Realizar las operaciones de preparación, limpieza y mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y equipos utilizados en el acondicionamiento de los productos.
- 2.** Realizar los tratamientos de acondicionamiento de pescados y mariscos.

3. Eliminar los residuos generados en el acondicionamiento de los productos.
4. Realizar el proceso de cocción, y enfriamiento de pescados y mariscos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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.
- Se entregará todo tipo de documentación con especificaciones del proceso, fichas técnicas, documentación de origen de las materias primas, fichas técnicas y manuales de utilización y mantenimiento de equipos, plan de mantenimiento de equipos, manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo, manual de APPCC (puntos críticos), valoración en rendimientos de las piezas, registros de autocontrol, de trazabilidad e identificación de los productos.

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>Rigurosidad en la realización de las operaciones de preparación, limpieza y mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y equipos utilizados en el acondicionamiento de los productos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Ejecución de operaciones de preparación y puesta a punto, arranque y parada de las instalaciones y equipos requeridos para el acondicionamiento de los productos, aplicando las medidas de seguridad establecidas para su manejo.- Mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y equipos y corrección de las posibles anomalías detectadas en su funcionamiento.- Ejecución o comprobación de la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos utilizados, seleccionando los productos, tratamientos y operaciones a utilizar. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<i>Idoneidad en la realización del acondicionamiento de pescados y mariscos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Ejecución de operaciones previas de pescados y mariscos (lavado, limpieza, y otros).- Ejecución de acondicionamiento de pescados y mariscos (troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado y otros).- Preparación de sustancias para la aromatización y estabilización de los productos.- Incorporación de salsa y sustancias conservantes. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Rigurosidad en la eliminación de los residuos generados en el acondicionamiento de los productos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los residuos en función de sus características y destino establecido.- Ejecución del almacenamiento de cada tipo de residuo en los lugares adecuados de acuerdo a las instrucciones operativas y la normativa medioambiental aplicable.- Verificación de las condiciones de tratamiento de los residuos de acuerdo a su tipología y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>

<i>Rigor en la realización del proceso de cocción, y enfriamiento de pescados y mariscos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de pescados y/o mariscos, según categoría y tamaños.- Disposición de los pescados y mariscos en los recipientes de cocción.- Cocción de pescados y/o mariscos.- Comprobación de parámetros del proceso de cocción.- Control del enfriado, secado y escurrido después de la cocción.- Mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de los parámetros de calidad alimentaria establecidos.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades</i>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de productos de la pesca y la acuicultura.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25 % del tiempo establecido.</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de seguridad, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<p><i>Para el acondicionamiento de pescados y mariscos, se ejecuta operaciones previas (lavado, limpieza, y otros), según la naturaleza, manteniendo el control de su trazabilidad, a continuación se efectúan las operaciones de troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado y otros, considerando la forma, tamaño y presentación comercial. Prepara sustancias para la aromatización y estabilización de los productos, dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color, requerido, las incorpora a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección u otros, regulando los equipos, según las especificaciones establecidas.</i></p>
3	<p><i>Para el acondicionamiento de pescados y mariscos, se ejecuta operaciones previas (lavado, limpieza, y otros), según la naturaleza, manteniendo el control de su trazabilidad, a continuación se efectúan las operaciones de troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado y otros, considerando la forma, tamaño y presentación comercial. Prepara sustancias para la aromatización y estabilización de los productos, dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color, requerido, las incorpora a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección u otros, regulando los equipos, según las especificaciones establecidas, pero con pequeñas desviaciones sin comprometer en ningún caso la inocuidad de los productos.</i></p>
2	<p><i>Para el acondicionamiento de pescados y mariscos, se ejecuta operaciones previas (lavado, limpieza, y otros), según la naturaleza, manteniendo el control de su trazabilidad, a continuación se efectúan las operaciones de troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado y otros, considerando la forma, tamaño y presentación comercial. Prepara sustancias para la aromatización y estabilización de los productos, dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color, requerido, las incorpora a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección u otros, regulando los equipos, según las especificaciones establecidas, pero con grandes desviaciones que comprometen la inocuidad de los productos.</i></p>
1	<p><i>No aplica las operaciones previas (lavado, limpieza, y otros), ni efectúa el acondicionamiento y demás operaciones de cocción a pescados y mariscos.</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 la cocción, de pescados y mariscos, los selecciona, según categoría y tamaños, dependiendo del tipo de preparado a obtener, disponiéndolos en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas. Controla la cocción, comprobando parámetros del proceso (variables de tiempo y temperatura), consiguiendo la textura y sabor requeridos, controla el secado y enfriado después de la cocción, procediendo al escurrido y mantiene en primer nivel los equipos utilizados.</i></p>
3	<p><i>Para la cocción, de pescados y mariscos, los selecciona, según categoría y tamaños, dependiendo del tipo de preparado a obtener, disponiéndolos en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas. Controla la cocción, comprobando parámetros del proceso (variables de tiempo y temperatura), consiguiendo la textura y sabor requeridos, controla el</i></p>

	<i>secado y enfriado después de la cocción, procediendo al escurrido y mantiene en primer nivel los equipos utilizados, pero con pequeñas desviaciones sin comprometer en ningún caso la inocuidad de los productos.</i>
2	<i>Para la cocción, de pescados y mariscos, los selecciona, según categoría y tamaños, dependiendo del tipo de preparado a obtener, disponiéndolos en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas. Controla la cocción, comprobando parámetros del proceso (variables de tiempo y temperatura), consiguiendo la textura y sabor requeridos, controla el secado y enfriado después de la cocción, procediendo al escurrido y mantiene en primer nivel los equipos utilizados, pero con grandes desviaciones que comprometen la inocuidad de los productos.</i>
1	<i>No efectúa el proceso de cocción a pescados y mariscos.</i>

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

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

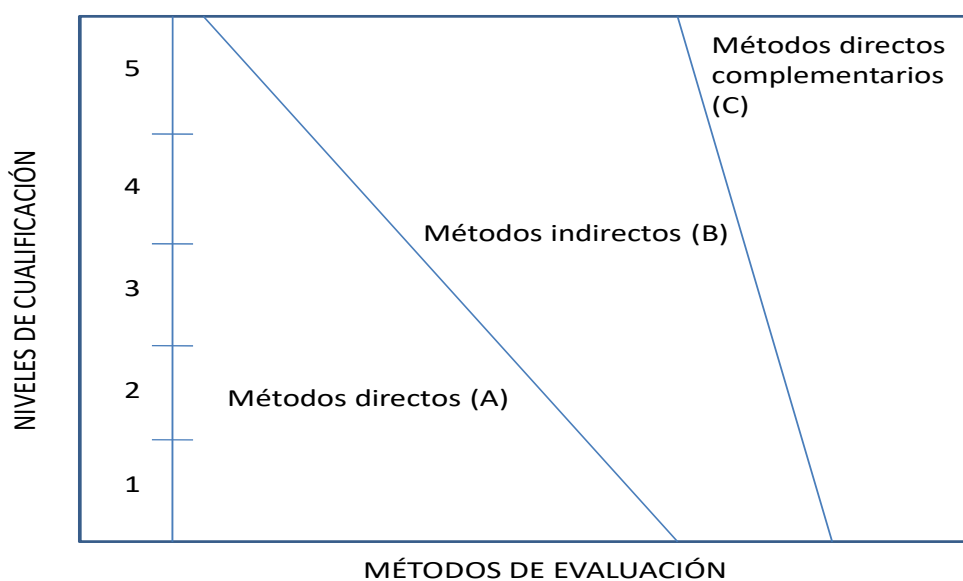
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias 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 Acondicionar 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 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 manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene 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:
- Se recomienda utilizar al menos dos tipos distintos de productos que provengan de grupos taxonómicos diferentes: uno de ellos serán pescados, que serán sometidos a tratamientos previos tales como descabezado, eviscerado, troceado y/o fileteado, y otro serán mariscos (moluscos bivalvos, moluscos cefalópodos y/o



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

crustáceos), seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.

- Para el acondicionamiento de los pescados y mariscos (tratamientos previos, estabilización, cocción) se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.