



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0317_2: Exender 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 ECP0317_2: Exender 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 Exender 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 el área, útiles y herramientas de trabajo de acondicionamiento y venta de pescados, mariscos y elaborados

frescos de la pesca, según indicaciones, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las operaciones de acondicionamiento de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca se organizan, según lo establecido, evitando riesgos de contaminación por medio de acciones preventivas y correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 1.2 La limpieza y desinfección de los mostradores, fregadores, cámaras, almacenes, áreas y útiles de trabajo se comprueba, verificando que se mantienen limpios y en condiciones de uso, al término o inicio de cada jornada, ejecutando estas operaciones, aplicando los límites y las medidas establecidas en el Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros de Puntos Críticos (APPCC), cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.3 Los útiles, equipos y herramientas se seleccionan para las operaciones de preparación y venta de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca (de corte, raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, de afilado, bandejas, cestas, entre otros), según especificaciones.
- 1.4 Las máquinas requeridas en la preparación y venta de productos (marmitas de cocción, depósitos de salado, amasadoras, entre otras), se regulan, ajustando los parámetros, según lo establecido.

2. Obtener preparados frescos de la pesca para su despacho en pescaderías, cumpliendo las normativas aplicables de calidad, higiene y seguridad alimentarias.

- 2.1 Las piezas de pescados y mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes) en la pescadería se seleccionan, según formulación del producto, de acuerdo con los criterios comerciales establecidos.
- 2.2 Los pescados y mariscos se acondicionan, mediante las operaciones de descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado de forma manual o automática con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto.
- 2.3 Las piezas congeladas que lo requieran se descongelan, siguiendo los criterios comerciales previstos y con el método que garantice la mayor calidad y adecuación al producto.
- 2.4 Los preparados frescos de pescadería se obtienen, mediante operaciones de salado, salazón, marinado, encurtido, adobo y otros, de forma que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 2.5 Los preparados frescos de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos se obtienen, previa selección y mezcla con los ingredientes establecidos para que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 2.6 Las piezas y elaborados frescos se disponen en lotes, cubiertos con escamas de hielo, para su despacho, conforme a las especificaciones

sanitarias y a los requerimientos del mercado, garantizando su conservación.

3. Obtener productos precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos para su venta en establecimientos de pescadería, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 3.1 Las piezas, condimentos e ingredientes requeridos en la obtención de precocinados, cocidos y otros se seleccionan de acuerdo con la formulación del producto y la normativa aplicable.
- 3.2 Las piezas se preparan, mediante las operaciones de recorte, troceado, anillado o fileteado, para la elaboración o tratamiento posterior, conforme al plan establecido.
- 3.3 Los pescados y mariscos que lo requieran se pican, regulando las máquinas para alcanzar el tamaño de grano, mezclando hasta alcanzar la homogeneidad establecida por el producto a elaborar y adicionándoles a continuación los condimentos requeridos (sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar), en la dosis y la forma requerida.
- 3.4 Los preparados de pescados y mariscos que lo requieran se empanan y/o rebozan, cumpliendo con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.
- 3.5 Las cámaras de frío se preparan para la conservación de productos frescos o elaborados de pescados y mariscos que requieran congelación, controlando las condiciones y regulándolas de forma que asegure la calidad e higiene del producto.
- 3.6 Los pescados y mariscos destinados a ello se cuecen, controlando las variables de tiempo y temperatura, de forma que el producto cumpla con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.

4. Efectuar la envoltura y el envasado de los pescados y mariscos, para su comercialización en establecimientos de pescadería, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria y envasado de productos alimentarios.

- 4.1 Los materiales de envoltura se seleccionan, comprobando que cumplen los requerimientos del producto a tratar.
- 4.2 Los pescados o mariscos se dosifican en cada bandeja o paquete en relación con el peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales establecidos, verificando que permanece dentro de los márgenes de tolerancia.
- 4.3 Los envases se cierran, comprobando que el sellado se ajusta a lo especificado para cada clase de producto.
- 4.4 Las etiquetas se comprueban, verificando que incluyen la información requerida y completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.
- 4.5 Los materiales y restos sobrantes del envasado se eliminan, depositándolos en el lugar establecido.

5. Efectuar las operaciones de cobro en la venta de pescados y mariscos 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.

- 5.1 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.
- 5.2 El precio final de pescados y mariscos 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.
- 5.3 Los productos 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.
- 5.4 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.
- 5.5 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.
- 5.6 El empaquetado y/o embalado de pescados y mariscos se ejecuta, 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.
- 5.7 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.
- 5.8 La devolución de los productos de pescados y mariscos se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.
- 5.9 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.

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 **ECP0317_2: Exender 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. Preparación de superficies y útiles de venta de pescados

- Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Utilización de materiales y equipos de limpieza.
- detergentes. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Características de las superficies, distribución de espacios.
- Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
- Señalización reglamentaria.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros, biológicos y no biológicos.
- Control de plagas. Técnicas.
- Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
- Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.

2. Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías

- Identificación y clasificación del pescado y productos derivados.
- El pescado y productos derivados.
- Clasificación básica de los productos de la pesca.
- Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
- Sistemas de conservación del pescado.
- Partes comerciales de los productos de la pesca.
- Operaciones de adecuación del pescado: lavado, limpieza, descabezado, eviscerado.
- Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
- Despiezado y/o fileteado de pescados y mariscos, manual o automático.
- Descongelación y preparación de piezas congeladas.
- Método y efectos de la descongelación.
- Manipulación de productos congelados.
- Técnicas de preparación de productos congelados.

3. Elaboración de preparados frescos de pescadería

- Acondicionamientos de las piezas para la elaboración de preparados frescos.
- Partes comerciales de los productos de la pesca. Selección de las piezas.
- Preparación de las piezas seleccionadas: recorte, disposición en variedades o lotes, fileteado y troceado.
- Preparación de elaborados frescos.

- Función y efecto de los distintos productos.
- El agua, características y cualidades.
- Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
- Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
- Reglamentación aplicable técnico-sanitaria del pescado.
- Preparados de productos frescos de la pesca.
- Elaboración de marinados, de encurtidos y de adobos.
- Preparación de condimentados, de salados, salazones y secados.
- Combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados en la elaboración de preparados frescos de pescadería. Uso y manejo.
- Mostradores y tarimas de limpieza. Lavadoras y fregadores.
- Utensilios de corte.
- Bandejas, cestas, barriles, amasadoras, dosificadoras.
- Marmitas de cocción y tanques de salado.
- Conservación refrigerada, regulación y control sanitario.
- Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.
- Obtención de salpicones.
- Acondicionamientos de las piezas.
- Preparación de las piezas: recortado, preparado, anillado y troceado.
- Aplicaciones del surimi. Productos derivados.
- Elaboración de pescados y mariscos cocidos.
- Elaboración de precocinados y cocinados.
- Operaciones de cocción de pescados y mariscos. Tipos de cocción: colocación de pescados y mariscos en recipientes de cocción. Control de parámetros de cocción: tiempo y temperatura.
- Dosificación de sal: salmuera ligera. Secado de pescados y mariscos.
- Ecurrido de pescados y mariscos. Eliminación de condensados.
- Utensilios y herramientas para estas operaciones.

6. *Envoltura y envasado de los pescados y mariscos para su comercialización. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos*

- Envasado de pescados en establecimientos de venta.
- Normativa aplicable sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
- Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
- Dosificado de unidades en cada bandeja o paquete. Características.
- Etiquetado y rótulos. Clasificación y presentación de productos.
- Recogida y eliminación de residuos.
- Técnicas de cerrado y/o sellado de los envases.
- Al vacío retráctil.
- Sellado mecánico.
- Equipos de envasado y embandejado de pescados y mariscos. Características.
- Manejo de equipos de envasado.
- Equipos de envasado, de embolsado a vacío y de embandejado.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados para envolver y envasar los pescados y mariscos. Uso y manejo.
- Dosificadoras. Equipo de producción de hielo en trozos.
- Bandejas, cestas, y frascos.
- Expositores y vitrinas. Envasadora de bolsas.
- Utensilios y herramientas para estas operaciones.

- Materiales auxiliares del envasado de pescados y mariscos.
- Etiquetas, bandejas, envases. Tipos de envases.
- Papel utilizado en envoltura de pescados y mariscos. Características.

4. Cálculo y análisis de costes y precios de productos de pescadería

- Concepto y utilidad del escandallo.
- Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos.
- Cálculo de precios de unidades enteras.
- Cálculo de precios de preparados y elaborados.
- Márgenes comerciales y decisiones de compras.
- Rendimientos estándares.
- Estudio básico de mercados.

5. Gestión de cobro y pago en las operaciones de venta de productos de pescados y de la acuicultura

- 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 de productos de pescados y de la acuicultura.
- 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.

7. Empaquetado, etiquetado y embalaje de pescados y mariscos

- El etiquetado de productos: tipología y contenido de las etiquetas.
- Lectura y reconocimiento de etiquetas, códigos de barras (código EAN) u otros elementos.
- 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.

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 "ECP0317_2: Expende 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 la preparación de pescados y mariscos, antes de la venta, aplicando los requisitos de higiene y cumpliendo la normativa de seguridad, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

- 1. Regular y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios empleados en la preparación de pescados y mariscos para la venta.**

2. Obtener preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería.
3. Realizar las operaciones de cobro en la venta al por menor 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 dar 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, Plan o programa y fichas técnicas de trabajo, Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC), procedimientos de limpieza y manuales de funcionamiento y mantenimiento de equipos. Informes de conservación y mantenimiento de equipos.

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 operaciones de regulación y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios empleados en la preparación de pescados y mariscos para la venta.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de instalaciones, aplicando los límites y las medidas establecidas en el Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros de Puntos Críticos (APPCC).- Preparación de los equipos y utensilios requeridos para las distintas etapas.- Ejecución o comprobación de la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios empleados, 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>Efectividad en la obtención de preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de pescados, mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes) para su venta en fresco.- Preparación de las piezas.- Colocación de piezas en variedades o lotes.- Preparación de salados, salazones y secados.- Preparación de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos.- Disposición en lotes de piezas de pescados frescos- Realización de la envoltura y envasado de los productos listos para su venta. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Rigor en la realización de las operaciones de cobro en la venta al por menor de pescados y mariscos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la operatividad de los sistemas de pago electrónico.- Realización del cobro de los productos en efectivo o empleando los medios electrónicos disponibles.- Ejecución de la emisión y entrega del documento comprobante de pago solicitado por el cliente. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Cumplimiento de los parámetros de calidad alimentaria establecidos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

<i>comercialización de productos de la pesca y la acuicultura.</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

	<p><i>Para la obtención de preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería, selecciona los pescados, mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes), siguiendo los requerimientos comerciales previstos y garantizando su conservación, los prepara de forma manual o automática (descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado, entre otras), con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto, obtiene preparados frescos de pescadería, (mediante operaciones de salado, salazón, marinado, salpicones y migas de pescado y otros), de forma que el producto resultante, cumpla con los requerimientos establecidos. Dispone en lotes de piezas de pescados frescos, agrupados por espacio y tamaños y realiza la envoltura y envasado de los productos listos para su venta, utilizando los materiales requeridos.</i></p>
	<p><i>Para la obtención de preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería, selecciona los pescados, mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes), siguiendo los requerimientos comerciales previstos y garantizando su conservación, los prepara de forma manual o automática (descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado, entre otras), con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto, obtiene preparados frescos de pescadería, (mediante operaciones de salado, salazón, marinado, salpicones y migas de pescado y otros), de forma que el producto resultante, cumpla con los requerimientos establecidos. Dispone en lotes de piezas de pescados frescos, agrupados por espacio y tamaños y realiza la envoltura y envasado de los productos listos para su venta, utilizando los materiales requeridos, pero comete pequeñas desviaciones que no repercuten en la calidad de los productos.</i></p>
	<p><i>Para la obtención de preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería, selecciona los pescados, mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes), siguiendo los requerimientos comerciales previstos y garantizando su conservación, los prepara de forma manual o automática (descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado, entre otras), con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto, obtiene preparados frescos de pescadería, (mediante operaciones de salado, salazón, marinado, salpicones y migas de pescado y otros), de forma que el producto resultante, cumpla con los requerimientos establecidos. Dispone en lotes de piezas de pescados frescos, agrupados por espacio y tamaños y realiza la envoltura y envasado de los productos listos para su venta, utilizando los materiales requeridos, pero comete pequeñas desviaciones que no repercuten en la calidad de los productos.</i></p>
	<p><i>No obtiene preparados frescos de productos de la pesca para su venta en pescadería.</i></p>

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

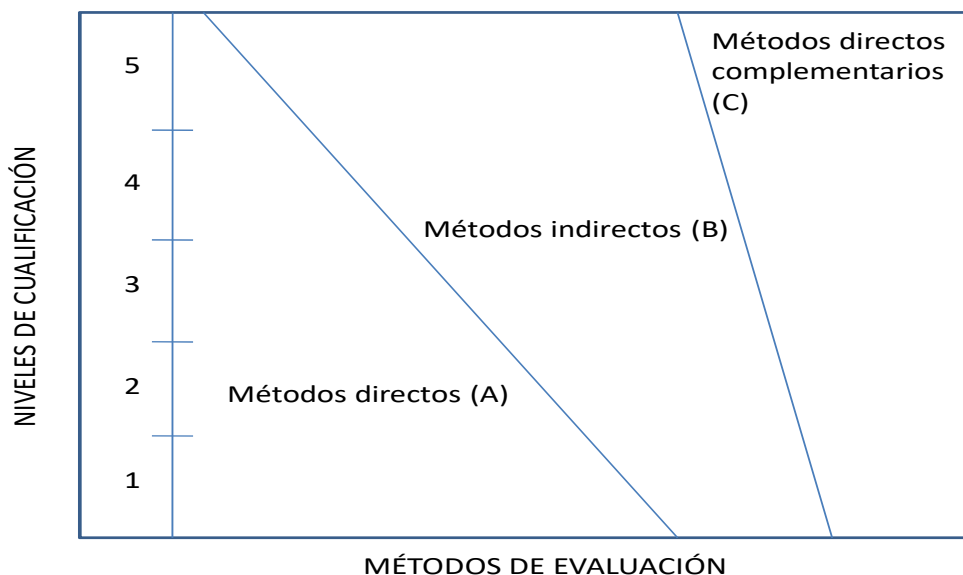
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Exender 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 (pescados, moluscos bivalvos, moluscos cefalópodos y/o crustáceos), seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.
- Para la preparación, venta y cobro de los pescados y mariscos se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.