



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

**“ECP0318\_2: Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones”**

## 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 ECP0318\_2: Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.

### 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 Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones, 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 de trabajo, máquinas y útiles requeridos en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca para evitar contaminaciones de productos, según manuales de procedimiento y fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 1.1 Las instalaciones, equipos de producción y útiles de trabajo se mantienen limpios y desinfectados antes y después de la parada, vaciado y protección, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC).
- 1.2 Los sistemas de control, evacuación y prevención de parásitos se comprueban, verificando su funcionamiento, según la normativa aplicable.
- 1.3 Los útiles, herramientas y/o equipos requeridos (básculas, tanques, freidoras, secaderos, equipos de ahumado, cerradoras, esterilizadores, entre otros) se preparan, regulando sus elementos operadores de acuerdo con el tipo de tratamiento a aplicar, el programa y las fichas técnicas de producción.
- 1.4 Las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria y equipos se controlan, según el manual de instrucciones, utilizando los mandos de accionamiento precisos en todo momento y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 1.5 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento.
- 1.6 Las operaciones de mantenimiento especificadas como de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, afilado de útiles de corte, entre otros, se realizan en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

**2. Elaborar conservas de pescados y mariscos en escabeche, según especificaciones, para obtener el producto final con las características requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.**

- 2.1 Los pescados y mariscos destinados a conservas en escabeche se preparan, mediante operaciones de limpieza, escurrido, entre otras, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.
- 2.2 Los pescados y mariscos preparados se colocan para su escabechado, en estanques o barriles, cubriéndolos con salmuera a la que se ha añadido vinagre y dejándolos en refrigeración a la temperatura establecida, controlando el tiempo de permanencia del pescado en la solución salina, siguiendo la ficha técnica.
- 2.3 El producto final se envasa en los recipientes requeridos según el proceso productivo, comprobando la dosificación, cumpliendo los requerimientos de producción establecidos.

### **3. Elaborar semiconservas por anchoado, según lo especificado para obtener productos con la calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.**

- 3.1 Las piezas de pescados, destinadas a la obtención de semiconservas por anchoado, se seleccionan conforme a criterios comerciales establecidos, desechando los ejemplares que no cumplan estos requerimientos.
- 3.2 La solución de salmuera requerida en la obtención de semiconservas por anchoado se prepara, comprobando la pureza de la sal y combinándola con agua en las proporciones determinadas, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos.
- 3.3 Las piezas seleccionadas de pescados se someten al descabezado-eviscerado de forma manual, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 3.4 Los pescados para el anchoado se filetean, separándose en dos mitades, eliminando las espinas y la humedad retenida.
- 3.5 Los pescados preparados se depositan en cestas, las cuales se ubican en tinas de lavado en salmuera, eliminando periódicamente el sobrenadante, mediante apertura de espitas, procediendo al rellenado sucesivo con salmuera.
- 3.6 Los pescados después del lavado en salmuera se prensan, colocándolos en latas o barriles de forma manual, tapándolos con tapas de plástico y posicionando pesos encima para el ejercicio de presión, procediendo según lo establecido.
- 3.7 Los pescados prensados se trasladan a la zona de maduración, manteniendo la temperatura según lo establecido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 3.8 Las latas o barriles que contienen las anchoas después de la maduración se someten a las operaciones de aceitado y de comprobaciones en relación con la cantidad y calidad del producto enlatado; según protocolos, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.

### **4. Obtener semiconservas de pescados en salazón por salmuerización y deshidratación, según especificaciones, para conseguir la calidad requerida en el producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.**

- 4.1 Los productos de la pesca destinados a la obtención de semiconservas en salazón se seleccionan, atendiendo a criterios establecidos en relación con el tamaño, especie y otros.
- 4.2 Los pescados destinados al salazón se preparan, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, raspado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.
- 4.3 Los pescados destinados al salazón se salan, intercalando capas de pescado y sal o salmueras (soluciones concentradas de sal), colocando

a continuación un peso para favorecer su deshidratación, en condiciones higiénicas.

- 4.4 Los pescados en salazón después del salado se lavan con una preparación de agua y vinagre, para obtener firmeza en su carne y evitar contaminaciones microbianas, secándolos a continuación en recintos, con control de humedad, manteniendo las condiciones según lo requerido; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 4.5 Los pescados obtenidos por salazón (mojama, bonito seco, bacalao, hueva, sardinas en bota, entre otros) seorean en secaderos al aire; según condiciones establecidas, dependiendo del clima y del tipo de producto a obtener.

## **6. Controlar el envasado y cierre de productos de pescado y mariscos para obtener conservas y semiconservas en procesos automatizados o semiautomatizados; cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.**

- 6.1 Los envases utilizados en la presentación de conservas y semiconservas de pescados y mariscos se seleccionan en relación con la capacidad y diseño de producto, de acuerdo con el tamaño de los pescados y otros factores de producción.
- 6.2 Los envases se revisan, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos.
- 6.3 Las conservas obtenidas por salmuerización y deshidratación se envasan al vacío utilizando los materiales requeridos, evitando contaminaciones y controlando no sobrepasar el peso establecido.
- 6.4 Los envases llenos en el caso de conservas se transfieren a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), según lo establecido; comprobando la temperatura y que se ha realizado la evacuación de aire, consiguiendo un vacío parcial en el espacio de cabecera del envase para que no se produzcan alteraciones en la conserva.
- 6.5 Los envases llenos con productos de pescado y mariscos, en el caso de conservas se cierran automáticamente, por el método del doble engatillado o sertido en el caso de los envases metálicos; comprobando a intervalos frecuentes, el hermetismo del cierre.
- 6.6 Las latas o barriles en el caso de semiconservas que contienen anchoas, después de la maduración se cierran, mediante procesos semiautomatizados con máquina cerradora manual, ya que las presiones sometidas durante el prensado y maduración impiden el automatismo, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.
- 6.7 Las latas se lavan después del cerrado, eliminando las posibles materias sólidas o líquidas que pudieran llevar adheridas.
- 6.8 Las acciones efectuadas se registran documentalmente en el soporte establecido; detallando la existencia de incidencias o anomalías y archivándolas según lo requerido.

**7. Controlar los tratamientos de calor para secar, pasteurizar o esterilizar las conservas de pescados y mariscos, cumpliendo los manuales de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable.**

- 7.1 Las conservas de pescados y mariscos, una vez envasadas, se pasteurizan o esterilizan en secaderos, pasteurizadores, esterilizadores, entre otros; cargándolos en la forma y cuantía establecidas, manteniendo el flujo del producto a las necesidades de producción.
- 7.2 Los equipos de pasteurización y esterilización de conservas se regulan, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión y demás parámetros en función de las especificaciones del producto a obtener y del tipo de tratamiento a efectuar, de acuerdo con lo señalado en los manuales e instrucciones de trabajo.
- 7.3 Las conservas de pescados y mariscos se enfrían, por el método establecido, hasta alcanzar la temperatura fijada en la ficha técnica de la operación.
- 7.4 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra y archiva, en el sistema y soporte establecido.

**5. Elaborar productos de la pesca ahumados, según especificaciones, para conseguir la calidad establecida del producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.**

- 5.1 Los productos de la pesca destinados al ahumado se seleccionan, atendiendo a criterios establecidos, en relación con el tamaño, especie y otros.
- 5.2 Los productos destinados al ahumado se preparan, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, salazón, secado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.
- 5.3 Los pescados destinados al ahumado se disponen en los soportes del ahumadero, en la forma requerida; procediendo al cierre y puesta en marcha del mismo.
- 5.4 Los equipos de ahumado (estufas, ahumadores u otros) se controlan en su funcionamiento, atendiendo a la programación específica, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando temperatura, velocidad del aire u otros, en el tiempo establecido, dependiendo del tipo de pescado o producto y el método de ahumado seleccionado (frío o caliente).
- 5.5 El enfriamiento de los pescados ahumados (salmón, trucha, palometa y otros) se controla, manteniendo la temperatura y humedad óptima para su 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 ECP0318\_2: **Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### 1. *Semiconservas de pescados en salazón y anchoado*

- Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, entre otros, controles del proceso.
- Salazonado: definición y tipos, proceso de elaboración.
- Factores de influencia en la penetración de la sal. Salado y fermentación.
- La salazón seca, la húmeda y la salmuerización.
- Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.
- Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen. Método de salazonado.
- Condiciones de almacenamiento.
- Formulación de salmueras.
- Concentración, densidad, contaminación.
- Almacenamiento. Maduración y alteración.
- Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).
- Anchoado: semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
- Desbollado, empacado y salazonado en el anchoado.
- Procesos físicos y químicos. Maduración en el anchoado.
- Escaldado, lavado, recortado, desecado y fileteado.
- Disposición en los envases. Aceitado y cerrado.
- Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
- Controles.
- Secado.
- Contenido en agua, actividad del agua (aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
- Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
- Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
- Principales alteraciones. Control ambiental. Cámaras.
- Liofilización.
- Equipos para la fabricación de semiconservas de salazón. Uso y manejo.
- Secaderos, básculas, dosificadoras. Escaldadores y túnel de secado.
- Depósitos de salmuera, unidades de salado-desalado, bombos de salazón, inyectores-agitadores.
- Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.

### 2. *Conservas de pescados y mariscos en escabeche y ahumados*

- Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesecado, ahumado.
- Escabechado: características.

- Salado y fermentación. Maduración.
- Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
- Escabeches fríos, cocidos y fritos.
- El vinagre como conservante. Especies.
- Escabechado de pescados.
- Formulación del escabechado.
- Técnicas de escabechado.
- Equipos para la fabricación de semiconservas de escabechado. Uso y manejo.
- Básculas y dosificadoras. Escaldadores y túnel de secado.
- Centrifugas. Depósitos de salmuera, unidades de salado-desalado, bombos de salazón, inyectores-agitadores. Freidoras de mejillón.
- Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
- Sondas, aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad y equipos de transmisión de datos.
- Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
- Equipos de emergencia, de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos.
- Ahumado: composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura. Beneficios y riesgos de la utilización del humo.
- Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.
- Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
- Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
- Extractos de humo, preparados sintéticos.
- Desecación y calentamiento y enfriamiento final.
- Estufas y sahumadores.

### **3. Envasado de productos de la pesca de conservas y semiconservas**

- Envases y materiales de envase en la industria conservera.
- Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados.
- Formado de envases "in situ".
- Operaciones de envasado en la industria conservera: manipulación y preparación de envases. Procedimientos de llenado. Sistemas de cerrado.
- Comprobaciones sobre el estado de los envases y de los materiales.
- Envasado de conservas y semiconservas de pescado: identificación de los productos a envasar y relacionarlos con el tipo de envase y el equipo o envasadora.
- Dosificación, llenado y cierre de envases. Comprobaciones.
- Operaciones de arranque, parada y ritmo de las líneas.
- Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad.
- Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
- Documentación asociada al llenado y cerrado de latas de conserva de productos de la pesca.
- Especificaciones de productos.
- Resultados de pruebas de calidad.
- Especificaciones de cierre, solapamiento, compacidad del cierre.
- Equipos destinados al llenado y cerrado de latas de conserva de productos de la pesca. Uso y manejo.
- Básculas, dosificadoras, túnel de secado y centrifugas.
- Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.

- Autoclaves verticales, horizontales, rotativos.
- Descripción de una embotelladora de conservas y semiconservas de pescado.
- Descripción de una llenadora.
- Líneas continuas y discontinuas.

#### **4. Tratamientos de calor (pasteurización, esterilización) en conservas de pescados y mariscos**

- Tratamientos térmicos en los productos de la pesca.
- Fundamentos físicos de la esterilización. Eliminación de microorganismos.
- Tipos de esterilización en relación con el producto. Parámetros de control.
- Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco.
- Clasificaciones. Tipos y sus características.
- Equipos para tratamientos de conservación.
- Unidades climáticas. Funcionamiento. Seguridad en su utilización.
- Instrumental de control y regulación, limpieza. Documentación asociada a la aplicación de tratamientos térmicos.
- Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza.
- Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
- Procedimientos de pasteurización y apertización.
- Especificaciones de productos.
- Normativa aplicable en los elaborados de pescados y mariscos.

#### **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 "ECP0318\_2: Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones", 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 la obtención de pescados en conserva, y semiconserva, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades.

1. Realizar la preparación, limpieza y mantenimiento de primer nivel de instalaciones, equipos y utensilios empleados en la elaboración de conservas y semiconservas de productos de la pesca y la acuicultura.
2. Elaborar conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón.

#### ***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, programa de producción, manuales de utilización de equipos, protocolo de trabajo para el desarrollo de la situación de evaluación, normativa aplicable de prevención de riesgos laborales. Señalizaciones de limpieza. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC).

**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 la preparación, limpieza y mantenimiento de primer nivel de instalaciones, equipos y utensilios empleados en la elaboración de conservas, semiconservas de productos de la pesca y acuicultura.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones de preparación y puesta a punto, de las instalaciones, equipos y utensilios requeridos para la elaboración de conservas, semiconservas y ahumados, aplicando las medidas de seguridad establecidas para su manejo.</li><li>- Comprobación de la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios empleados, seleccionando los productos, tratamientos y operaciones a utilizar.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<i>Eficiencia en la elaboración de conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparación de los pescados y mariscos destinados a la elaboración de conserva y semiconserva.</li><li>- Colocación de pescados y mariscos para su escabechado en barriles.</li><li>- Incorporación de ingredientes para el escabechado.</li><li>- Determinación de parámetros del escabechado.</li><li>- Preparación de soluciones concentradas de sal para la obtención de productos en salazón.</li><li>- Salado de pescados.</li><li>- Determinación de condiciones y variables.</li></ul>

	<p>- Determinación de las condiciones finales del producto en salazón en secaderos al aire.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</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 elaboración 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

<b>4</b>	<p><i>En la elaboración de conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón, prepara los pescados, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, los coloca para su escabechado en barriles, incorpora los ingredientes y determina los parámetros, estableciendo el tiempo de permanencia y la temperatura de refrigeración para la adquisición de sabores y consistencia. Prepara soluciones concentradas de sal, para la obtención de pescados en salazón, dosificando los ingredientes en función de la concentración establecida, y comprobando la pureza de la sal, realiza el salado, colocación y prensado de los pescados, intercalando capas de pescado y sal o salmueras, determina las condiciones y variables para la obtención de firmeza en la carne y establece las condiciones finales del producto en salazón en secaderos al aire, dependiendo del clima y del tipo de producto a obtener.</i></p>
<b>3</b>	<p><i>En la elaboración de conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón, prepara los pescados, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, los coloca para su escabechado en barriles, incorpora los ingredientes y determina los parámetros, estableciendo el tiempo de permanencia y la temperatura de refrigeración para la adquisición de sabores y consistencia. Prepara soluciones concentradas de sal, para la obtención de pescados en salazón, dosificando los ingredientes en función de la concentración establecida, y comprobando la pureza de la sal, realiza el salado, colocación y prensado de los pescados, intercalando capas de pescado y sal o salmueras, determina las condiciones y variables para la obtención de firmeza en la carne y establece las condiciones finales del producto en salazón en secaderos al aire, dependiendo del clima y del tipo de</i></p>

	<i>producto a obtener, pero comete pequeños errores que no alteran el la calidad del producto final.</i>
2	<i>En la elaboración de conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón, prepara los pescados, siguiendo el protocolo aportado para el desarrollo de la situación de evaluación, los coloca para su escabechado en barriles, incorpora los ingredientes y determina los parámetros, estableciendo el tiempo de permanencia y la temperatura de refrigeración para la adquisición de sabores y consistencia. Prepara soluciones concentradas de sal, para la obtención de pescados en salazón, dosificando los ingredientes en función de la concentración establecida, y comprobando la pureza de la sal, realiza el salado, colocación y prensado de los pescados, intercalando capas de pescado y sal o salmueras, determina las condiciones y variables para la obtención de firmeza en la carne y establece las condiciones finales del producto en salazón en secaderos al aire, dependiendo del clima y del tipo de producto a obtener, pero comete grandes errores que alteran el la calidad del producto final.</i>
1	<i>No realiza las conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón</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.

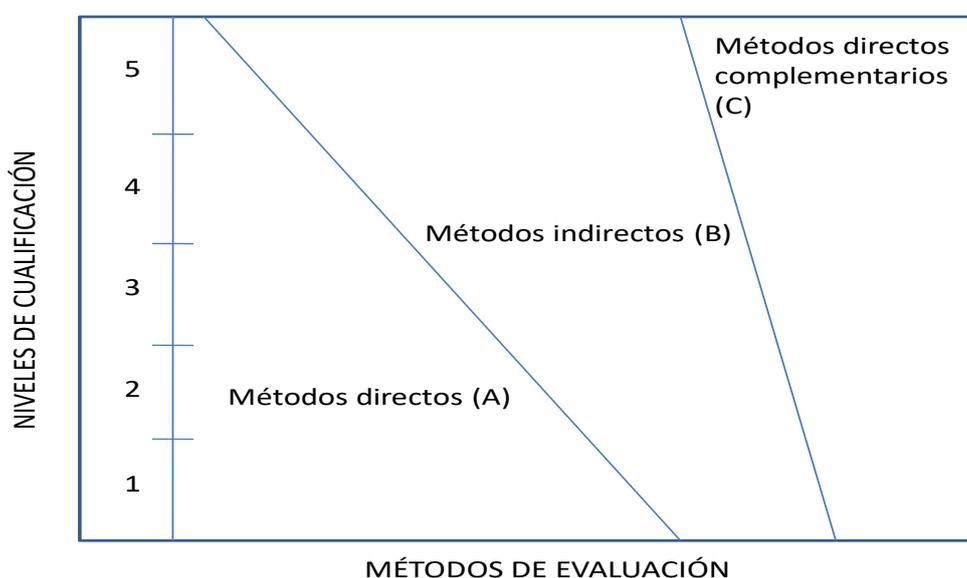
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias 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:

- 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.
- 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 Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones, 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:
- Utilizar al menos dos tipos distintos de productos que provengan de grupos taxonómicos diferentes (pescados, moluscos bivalvos,



UNIÓN EUROPEA  
NextGenerationEU

moluscos cefalópodos y/o crustáceos), seleccionando especies entre las habitualmente utilizadas por las empresas del sector.

- Para la elaboración de los pescados y mariscos en conserva, semiconserva y/o ahumados se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.
- La elaboración de conservas en escabeche y semiconservas de pescados en salazón, se puede desarrollar, combinando la forma práctica y cognocitiva.