



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0555_2. Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas”



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 ECP0555_2. Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización y control de las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, y que se indican a continuación:

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



1. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, para evitar cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de envasado y de seguridad alimentaria.

- 1.1 El funcionamiento de los equipos y medios auxiliares utilizados en el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas y formación de envases, tales como: moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras, dosificadora-llenadoras, entre otros, se comprueban, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 1.2 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en los procesos de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas se corrigen o avisa al servicio de mantenimiento, si sobrepasa su competencia.
- 1.3 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, se sustituyen en los equipos utilizados en los procesos de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 1.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se cumplimentan según indicaciones del proceso productivo.

2. Preparar los materiales requeridos en el envasado de aceites de semillas y grasas, según especificaciones técnicas para mantener el flujo del proceso, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

- 2.1 El aprovisionamiento de materiales a la línea de envasado, acondicionado y embalado de materiales y productos, se controla, asegurando que se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma requeridos en la producción de la empresa, para permitir la continuidad del proceso.
- 2.2 Los recipientes o materiales de envasado y acondicionado (vidrio, plástico, metal, brick, entre otros), de aceites de semillas y grasas, se revisan, comprobando su disposición y son los requeridos al lote específico.
- 2.3 Los productos a envasar se identifican para determinar, si son conformes respecto al lote, y están preparados, para ser envasados.
- 2.4 Las etiquetas y otros materiales de acondicionado se comprueban, verificado si son los requeridos y se corresponden con la presentación comercial del producto.
- 2.5 La limpieza de los envases no formados "in situ", de aceites de semillas y grasas se realiza en las condiciones marcadas por las especificaciones de trabajo.
- 2.6 Los materiales de desecho se trasladan para su reciclaje o tratamiento en la forma y los lugares requeridos.



3. Controlar las operaciones del envasado, embalaje y acondicionamiento posterior de aceites de semillas y grasas para obtener el producto final tipificado, según las especificaciones del proceso productivo.

- 3.1 La formación de los envases confeccionados "in situ", se controla, verificando el cumplimiento de sus características (forma, tamaño, grosor, soldadura o capas) con las especificaciones en el manual de proceso.
- 3.2 La dosificación del producto se comprueba mediante muestreo y pesado posterior, asegurando el cumplimiento dentro de los límites establecidos.
- 3.3 El cerrado y sellado del envase se controla su ajuste a lo especificado en el manual de procedimiento para cada producto, muestreando los cierres según los requerimientos del plan de calidad.
- 3.4 Las etiquetas se comprueban, verificando el ajuste con las especificaciones del proceso productivo, en relación con la leyenda, si está completa y su adhesión al envase en la forma y lugar especificados, sirviendo para su identificación y posterior control de trazabilidad.
- 3.5 El producto final se acondiciona, conforme al modelo y lote previsto en las especificaciones.
- 3.6 El producto envasado se traslada en la forma y al lugar requerido en función de los procesos o almacenamientos posteriores, separando los no conformes y direccionándolos según las normas establecidas.
- 3.7 Los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso de envasado se contabilizan, disponiendo los sobrantes para su utilización y, si fuera preciso, modificando las solicitudes de suministros.

4. Controlar la calidad del proceso de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, mediante pruebas y ensayos para obtener el producto final con características físico-químicas dentro de los márgenes establecidos en el proceso productivo.

- 4.1 Las características del ambiente (humedad, temperatura, entre otros) o atmósfera de envasado se comprueban, verificando su mantenimiento dentro de los márgenes establecidos en el proceso productivo.
- 4.2 Las incidencias o desviaciones se detectan, aplicando las medidas correctoras requeridas, restableciendo el equilibrio o parar el proceso, solicitando en su caso, la asistencia técnica.
- 4.3 Los ratios de rendimiento se comprueban, verificando su mantenimiento dentro de los márgenes establecidos en el proceso productivo.
- 4.4 Las muestras se toman en el momento, lugar, forma y cuantía indicada, garantizando su inalterabilidad hasta su recepción por el laboratorio, según los protocolos establecidos para la preparación de las muestras y la realización de las pruebas o ensayos "in situ", obteniendo los resultados con la precisión requerida.



- 4.5 Las pruebas, ensayos rápidos y elementales (estanqueidad, volumen, entre otros), se efectúan utilizando el instrumental adecuado requerido, actuando según los protocolos de ensayos.
- 4.6 La información del proceso de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, relativa a los resultados del trabajo, incidencias producidas y medidas correctoras, referencias de materiales y productos utilizados, se registra en los soportes y con el detalle requerido.

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 ECP0555_2. **Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Organización del puesto de trabajo en los procesos de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.

- Concepto y niveles de limpieza en el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas:
 - Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
- Tipos de limpieza:
 - Limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades.
- Sistemas y equipos de limpieza.
 - Sistema CIP: técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

2. Preparación de las máquinas y equipos para efectuar los procesos de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas. Mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procedimientos de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.

- Maquinaria y equipos genéricos en los procedimientos de:
 - Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.
- Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.
- Regulación, control y seguridad.
- Anomalías más frecuentes en los procesos.
- Dependencia y relación con las instalaciones auxiliares.
- Mantenimiento de máquinas en los procedimientos del envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas:
 - Mantenimiento preventivo y correctivo.
 - Procedimientos y técnicas aplicables.
- Operaciones de montaje y desmontaje.
 - Lubricación y limpieza; regulación, ajuste y programación.



- Equipos y maquinaria básica utilizada en los procedimientos de: envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.
- Operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel.
- Operaciones básicas de mantenimiento de equipos de máquinas y equipos en los procedimientos de:
 - Envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.
- Puesta a punto:
 - Engrases, comprobaciones, sustitución de piezas.
- Arranque y parada.
 - Detección de anomalías.
- Partes e informes de mantenimiento.

3. Proceso de envasado y etiquetado del aceite de semillas y grasas.

- Tipos y características de los materiales de envasado.
- El aprovisionamiento de la línea de envasado.
- Tipos de recipientes y materiales de envasado y acondicionamiento de los aceites de semillas y grasas.
- Loteado e identificación de los aceites de semillas y grasas.
- Etiquetado de los aceites de semillas y grasas:
 - Requisitos legales y reglamentarios.
- Limpieza y soplado de envases.
- Identificación, clasificación y tratamiento de los materiales de desecho
- Envases confeccionados "in situ":
 - Tipo, características y formación.
- Dosificación del producto:
 - Muestreo, pesado y control del contenido efectivo.
- Características del proceso de cerrado y sellado de los envases.
- El proceso de etiquetado.
 - Impresión en línea.
 - Tipos de etiquetas.
- Acondicionamiento de los productos envasados.
- Control de stock en almacén.
 - Método FIFO.
- La influencia de las condiciones ambientales (temperatura, humedad entre otros) en el proceso de envasado.
- Las principales incidencias en el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.
 - Tipos, medidas preventivas y medidas correctoras.
- El control del rendimiento en el envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.
- Obtención de muestras de aceites de semillas y grasas.
 - Toma de muestras, conservación, e identificación.
- Control de calidad de aceites de semillas y grasas.
 - Instrumental y metodología para pruebas rápidas y elementales.
- Registro de los resultados, incidencias y medidas correctoras en el envasado de aceites de semillas y grasas.



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:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por 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 de la ECP0555_2 Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, 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 envasar dos tipos de aceites de semillas y grasas diferentes y embalar los envases o lotes de estos a partir de unas condiciones iniciales planteadas, cumpliendo en todo ello las normas de prevención de



riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar el envasado, embalaje y acondicionamiento de aceites de semillas y grasas.
2. Regular el proceso de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.

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.

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

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<p><i>Eficacia en la comprobación de las operaciones de envasado, embalaje y acondicionamiento de aceites de semillas y grasas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobación de las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas. - Comprobación del llenado de envase de aceites de semillas y grasas y su correspondencia con lo requerido. - Control de la hermeticidad en el cerrado y sellado de envases de aceites de semillas y grasas. - Comprobación de la información de las etiquetas, acordes con el producto a envasar. - Traslado de los productos envasados o embalados al lugar adecuado y con los medios requeridos. - Contraste de la correspondencia del producto con los patrones de fabricación. - Mantenimiento de los equipos de envasado y embalado. - Organización del puesto de trabajo de envasado y acondicionamiento de aceites de semillas y grasas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Eficacia en el control de las operaciones del envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Regulación de las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, regulando los parámetros requeridos. - Comprobación de los ratios de rendimiento del envasado de aceites de semillas y grasas, según ficha técnica. - Toma de muestras del proceso de envasado y embalado. - Regulación de los valores de los parámetros en los equipos de envasado. - Registro de la información de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria en la industria del aceite y las grasas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento de normativa alimentaria de carácter general. - Cumplimiento de la normativa específica sobre el envasado de aceites de semillas y grasas. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento de normativa de higiene y seguridad de carácter general. - Cumplimiento de la normativa específica de higiene y seguridad sobre el envasado de semillas y grasas. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Se comprueban las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas, se comprueba el llenado de envases y su correspondencia con lo requerido, controlándose la hermeticidad en el cerrado y sellado de envases, así como que la información de las etiquetas sean acordes con el producto a envasar. Se utilizan los medios requeridos en el traslado de los productos envasados o embalados al lugar requerido, se contrasta el producto envasado y embalado con los patrones de fabricación, y se mantienen los equipos de envasado y embalado en primer nivel.</i></p>
4	<p><i>Se comprueban las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas, se comprueba el llenado de envases y su correspondencia con lo requerido, controlándose la hermeticidad en el cerrado y sellado de envases, así como la información de que las etiquetas sean acordes con el producto a envasar. Se utilizan los medios requeridos en el traslado de los productos envasados o embalados al lugar requerido, se contrasta el producto envasado y embalado con los patrones de fabricación, y se mantienen los equipos de envasado y embalado en primer nivel, con pequeños fallos.</i></p>
3	<p><i>Se comprueban, con pequeños errores, las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas, se comprueba el llenado de envases y su correspondencia con lo requerido, controlándose la hermeticidad en el cerrado y sellado de envases, así como la información de que las etiquetas sean acordes con el producto a envasar. Se utilizan los medios requeridos, con fallos leves, en el traslado de los productos envasados o embalados al lugar requerido, no se contrasta el producto envasado y embalado con los patrones de fabricación y se mantienen los equipos de envasado y embalado en primer nivel, con pequeños fallos.</i></p>
2	<p><i>Se comprueban, con errores graves, las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas, se comprueba, con fallos significativos, el llenado de envases y su correspondencia con lo requerido, controlándose la hermeticidad en el cerrado y sellado de envases, así como la información de que las etiquetas sean acordes con el producto a envasar. Se utilizan con fallos graves, los medios requeridos en el traslado de los productos envasados o embalados al lugar requerido, no se contrasta el producto envasado y embalado con los patrones de fabricación y se mantienen los equipos de envasado y embalado en primer nivel, con fallos graves.</i></p>
1	<p><i>No se comprueban las especificaciones de los envases preformados o el obtenido "in situ" y su correspondencia con el producto a envasar de aceites de semillas y grasas, ni el llenado de envases y su correspondencia con lo requerido, ni hermeticidad en el cerrado y sellado de envases, así como que la información de las etiquetas sean acordes con el producto a envasar. Se utilizan con grandes fallos los medios requeridos en el traslado de los productos envasados o embalados al lugar requerido, no se contrasta el producto envasado y embalado con los patrones de fabricación y no se mantienen los equipos de envasado y embalado en primer nivel.</i></p>

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

Escala B

5	<i>Se controlan las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, regulando los parámetros requeridos, se controlan los ratios de rendimiento del envasado, según ficha técnica, se toman muestras de los productos a envasar con los materiales requeridos, se regulan los valores de los parámetros, en los equipos de envasado y se registra la información de envasado y embalaje.</i>
4	<i>Se controlan las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, regulando los parámetros requeridos, se controlan los ratios de rendimiento del envasado, se toman muestras de los productos a envasar con los materiales requeridos, se regulan los valores de los parámetros en los equipos de envasado, y se registra con pequeños fallos la información de envasado y embalaje.</i>
3	<i>Se controlan con pequeños fallos, las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, regulando los parámetros requeridos, se controlan los ratios de rendimiento del envasado, se toman muestras, con fallos leves, de los productos a envasar con los materiales requeridos, se regulan los valores de los parámetros, en los equipos de envasado y se registra con pequeños fallos la información de envasado y embalaje.</i>
2	<i>Se controlan con errores graves las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, regulando erróneamente los parámetros requeridos, se controlan los ratios de rendimiento del envasado, se toman muestras con grandes fallos de los productos a envasar con los materiales requeridos, se regulan, con fallos significativos, los valores de los parámetros, en los equipos de envasado y se registra con grandes fallos, la información de envasado y embalaje.</i>
1	<i>No se controlan las características del ambiente en el envasado de aceites de semillas y grasas, ni regulan los parámetros requeridos, ni los ratios de rendimiento del envasado, se toman muestras con grandes fallos de los productos a envasar con los materiales requeridos, no se regulan los valores de los parámetros, en los equipos de envasado y no se registra la información de envasado y embalaje.</i>

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



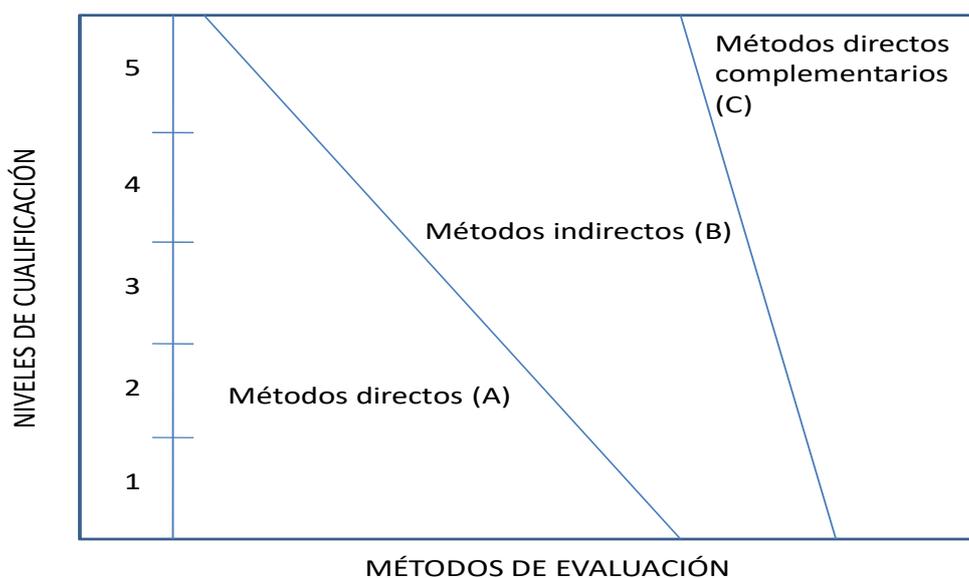
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación del ECP. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de aceites de semillas y grasas, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



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

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

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda utilizar al menos un tipo de aceite de semillas y otro de grasa.
 - Se recomienda conservar adecuadamente los aceites y grasas envasados, para una posterior utilización de los mismos.