



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

**“ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales”**



## **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 ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales.

### **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 organización de la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales, 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. Organizar el área de trabajo de recepción, almacenamiento de materias primas, auxiliares y expedición de producto acabado en la producción de alimentos de animales a partir de las fichas técnicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 1.1 La información sobre las materias primas y auxiliares (cereales, forrajes, aditivos, minerales, harinas de pescado, premezclas, aditivos, entre otros), la planificación de los procedimientos de recepción y almacenamiento de productos para la alimentación animal, se obtiene a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.
- 1.2 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de materias primas y auxiliares para la alimentación animal, se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.
- 1.3 El área de limpieza de las zonas de recepción y almacenamiento de productos para la alimentación animal, se acota, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 1.4 Las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos, corrigiéndolas a continuación.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares de alimentos para animales (básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga y equipos de transmisión de datos, entre otros), se seleccionan y preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.

**2. Comprobar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de recepción, almacenamiento y expedición en elaboración de productos de alimentación animal, para que no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**



- 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento se detectan en los equipos utilizados en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares, tales como las tolvas, sinfines, cangilones, básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga, entre otros, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
  - 2.2 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se verifican, comprobando que funcionan, procediendo a realizar la puesta a punto, en su caso, mantenimiento de primer nivel o informando al servicio de mantenimiento en caso de avería grande.
  - 2.3 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos se corrigen, en su caso, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
  - 2.4 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen, en su caso en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de materias primas y auxiliares y expedición de producto acabado para la alimentación animal, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 3. *Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, por medio de la documentación de recepción, para iniciar el proceso productivo de obtención de alimentos para alimentación animal, efectuando la descarga de las mismas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.***
- 3.1 Las características de las materias primas (cereales, forrajes, aditivos, minerales), y auxiliares (aditivos, aromatizantes, aglutinantes y otros) para la producción de productos de alimentación animal se comprueban, comparando la documentación de la mercancía con la orden de compra de los mismos, detectando posibles anomalías, rechazándolas en su caso, según los procedimientos establecidos, sobre posibles defectos en: cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas.
  - 3.2 Los medios de transporte y las materias primas y auxiliares, así como sus envases y embalajes (sacos, paletas, flejes, entre otros), se comprueba, verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, rechazando el producto, que no cumplen los requisitos, de forma que no se haya transportado de forma conjunta, productos incompatibles.
  - 3.3 Los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para alimentación animal se comprueba,



verificando el buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.

- 3.4 Las posibles anomalías detectadas, así como los posibles daños y pérdidas producidas en la recepción de materias primas y el material auxiliar recibido, se registran en la ficha preestablecida, eliminando o rechazando las no conformidades.
- 3.5 Los productos recepcionados, se pesan con balanzas manuales y/o automáticas, constatando las cantidades del suministro y autorizando la descarga, cuando se verifique la correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.
- 3.6 La toma de muestra de las materias primas y auxiliares para la producción de productos de alimentación animal se efectúa, utilizando instrumental de toma de muestras, (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad) en colaboración con el departamento de calidad e identificando y trasladando la muestra codificada.
- 3.7 La entrada del suministro de materias primas y auxiliares se registra de acuerdo con el sistema establecido, teniendo en cuenta el albarán de entrada que acompaña a la mercancía.
- 3.8 La descarga de las materias primas y productos auxiliares de producción de alimentos para animales se lleva a cabo en el lugar, conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.
- 3.9 Los requisitos legales de manipulación de materiales tóxicos y peligrosos se cumplen para preservar la seguridad de las personas, animales y del medio-ambiente.

#### **4. Almacenar las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, y productos terminados, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de los distintos productos y sean fácilmente identificadas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 4.1 Las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, recepcionadas se distribuyen en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.
- 4.2 Las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales se colocan de tal forma que se asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación.
- 4.3 El almacenamiento de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, se efectúa, considerando el espacio físico, condiciones físicas, químicas y microbiológicas, los equipos y medios requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria, corrigiendo, en su caso las desviaciones observadas.



- 4.4 El tiempo y las condiciones higiénicas y de seguridad de los productos almacenados, se verifican, eliminando los que no cumplen requisitos, cuando se trate de materias primas con actividad biológica.
- 4.5 Los test de carácter básico se efectúan, constatando que las condiciones físicas, químicas y microbiológicas requeridas en cada caso, están de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos y corrigiendo o desechando aquellos productos que sufren desviaciones.
- 4.6 Las materias primas y los productos de producción de alimentos para animales se transportan internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 4.7 Las materias primas con actividad farmacológica se almacenan de forma independiente al resto de productos utilizados en la empresa, siguiendo instrucciones del departamento de calidad, evitando su mezcla con materiales farmacológicamente inertes.
- 4.8 El recuento físico de la mercancía almacenada, se efectúa con arreglo a las instrucciones recibidas, con la periodicidad establecida, por los productos perecederos y considerando el estado y la caducidad de otras existencias.

**5. *Suministrar los pedidos internos de materias primas y auxiliares de alimentación animal a la línea de producción, siguiendo instrucciones del departamento de calidad para que no se produzcan interrupciones en el proceso de fabricación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.***

- 5.1 Las operaciones de manipulación y de transporte interno se realizan con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 5.2 Los pedidos de materias para alimentación animal se preparan, de acuerdo con las especificaciones recibidas.
- 5.3 Las mercancías se entregan sin interrupciones, según los procedimientos establecidos y con el ritmo requerido para garantizar la continuidad del proceso productivo.
- 5.4 Los productos se distribuyen en las áreas correspondientes con los medios establecidos (tolvas, sinfines, cangilones y otros), para que estos no se deterioren y sin alterar las condiciones de trabajo y seguridad.
- 5.5 Los movimientos del almacén se registran, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.
- 5.6 El funcionamiento de los sistemas de dosificación de los aditivos que se incorporan a los graneles se verifica, regulando o modificando los mismos en caso de desviación.
- 5.7 El cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de los APPCC, en el almacenamiento, se efectúa para identificar y mantener



controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la seguridad alimentaria.

**6. Controlar los pedidos externos de los productos finales de alimentación animal, según lo determinado en el proceso productivo para atender las demandas de los clientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 6.1 Los pedidos de los clientes se controlan, de forma que puedan atenderse, de acuerdo a la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.
- 6.2 El documento de salida (hoja, orden o albarán) se cumplimenta según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad de estas.
- 6.3 Los pedidos de productos de alimentación animal se preparan, incluyendo todos sus elementos y comprobando las características de los productos; su envoltura, identificación e información.
- 6.4 Los vehículos y medios de transporte se comprueba, constatando que son aptos al tipo de producto, que se transporta e informando en caso contrario.
- 6.5 La secuencia de carga de los vehículos de transporte se organiza para la expedición de productos finales para alimentación animal, teniendo en cuenta la ruta programada.
- 6.6 Las mercancías se colocan en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.
- 6.7 Las salidas de productos se registran de acuerdo con el sistema de gestión establecido asegurando la trazabilidad.

**7. Inventariar los productos de alimentación para animales, colaborando con los departamentos de calidad, compras y abastecimientos, según lo determinado en el proceso productivo para controlar stocks, calidad y caducidad de los productos almacenados.**

- 7.1 *Las existencias, de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, se inventarían según lo determinado, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.*
- 7.2 *El informe sobre la cuantía y las características de los stocks de los productos almacenados (materias primas y auxiliares) se efectúa, en el soporte establecido, justificando los incrementos correspondientes.*
- 7.3 *El inventario de los productos almacenados de alimentación para animales se actualiza, comprobando que los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén son los requeridos a cada caso, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos.*



7.4 *La disponibilidad de existencias de productos de alimentación para animales se controla por medio del inventario existente, para cubrir pedidos internos o externos, informando, sobre los stocks mínimos de seguridad para no parar la producción y reposiciones, según el método establecido.*

## **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 **ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Medidas de seguridad e higiene en los almacenes de materias y productos para la alimentación animal.**

- Preparación de instalaciones
  - Normativa aplicable de carácter horizontal y vertical aplicable al sector:
  - Guías de prácticas correctas de higiene
  - Control oficial y sistemas de autocontrol
  - Pautas de comprobación e inspección.
- Seguridad en el área de recepción, almacén:
  - Equipos de protección individual y expedición y prevención de riesgos laborales.
- Medidas de higiene personal: conservación y transporte.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
  - Características de superficies
  - distribución de espacios
  - ventilación
  - iluminación,
  - servicios higiénicos
  - áreas de contacto con el exterior
  - elementos de aislamiento
  - dispositivos de evacuación
  - materiales y construcción higiénica de los equipos
  - limpieza de instalaciones y equipos
- Niveles de limpieza:
  - Concepto limpieza y suciedad
  - Limpieza física.
  - Limpieza química.
  - Limpieza microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:
  - Fases y secuencias de operaciones,
- Soluciones de limpieza:



- Propiedades
- Utilidad
- Incompatibilidades
- Precauciones
- Desinfección
- Esterilización
- Desinfectantes químicos:
  - tratamientos térmicos.
- Sistemas y equipos de limpieza: manuales y sistemas automatizados.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

## **2. *Mantenimiento de primer nivel de equipos de elaboración de productos a alimentación animal***

- Documentación técnica del mantenimiento de los equipos y maquinas:
  - Fichas técnicas.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
- Manual de mantenimiento de la empresa.
- Informes del estado de las máquinas y herramientas.
- Informes de necesidades de revisión o mantenimiento.
- Tipos de mantenimiento máquinas, utensilios y equipos:
  - Mantenimiento preventivo y correctivo.
  - Procedimientos y técnicas aplicables.
- Operaciones de montaje y desmontaje.
- Lubricación y limpieza:
  - Regulación
  - Ajuste
  - Programación
  - Procedimientos de puesta en marcha
- Regulación de equipos de elaboración de productos a alimentación animal.
- Manejo y parada de los equipos.
- Fundamentos y características.
- Composición, regulación, manejo, influencia sobre las características del producto final.

## **3. *Materias primas en la industria de alimentos y piensos secos para la alimentación animal***

- Recepción de materias primas y productos auxiliares en la industria de alimentos y piensos secos para alimentación animal
- Cereales, oleaginosas y proteaginosas.
- Forrajes, pulpas, harinas y productos de molinería.
- Grasas y melazas.
- Materiales de uso farmacológico, coadyuvantes tecnológicos y aditivos.
- Productos de origen cárnico y otras materias primas.
- Principales materias auxiliares utilizadas para la elaboración de productos de alimentación animal.
- Premezclas medicamentosas y premezclas de aditivos.
- Operaciones y comprobaciones generales en la recepción de materias primas.
- Medición y pesaje de cantidades recibidas.
- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición:
  - Tipos y condiciones de contrato.
  - Documentación de entrada y de salida y expedición.



- Composición y preparación de un pedido.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Toma de muestras de materias recibidas.
- Registro y toma de datos de productos recibidos:
  - Trazabilidad.
- Recopilación y archivo de la documentación referente a la materia prima y al medio de transporte
- Recopilación y archivo de la documentación referente a las incidencias y medidas correctivas
- Descarga de materias primas
- Métodos y equipos de descarga
- Equipos y maquinaria de transporte interno:
  - Sinfines y cintas
- Transporte externo: condiciones y medios de transporte, y graneles y envasados
- Transporte interno
- Toma de muestras

#### **4. Almacenamiento de productos y de materias primas con actividad biológica para producción de productos de alimentación animal.**

- Clasificación y codificación de mercancías.
- Condiciones de transporte de materias primas para alimentación animal:
  - Almacenes, tipos de almacenes
  - documentación y procedimientos administrativos.
  - Clasificación y codificación: criterios de clasificación y técnicas y medios de codificación.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
  - Métodos de descarga y carga
  - Sistemas de transporte y manipulación interna
  - Composición, funcionamiento y manejo de los equipos
- Ubicación de mercancías:
  - Métodos de colocación y limitaciones
  - Óptimo aprovechamiento y señalización
- Condiciones generales de conservación de los productos de alimentación animal
- Control del almacén.
- Documentación interna:
  - Trazabilidad.
  - Registros de entrada y salidas.
- Control de existencias:
  - Stocks de seguridad.
  - Estocaje mínimo.
  - Rotaciones.
  - Inventarios.
- Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínico minerales.
- Condiciones de embalaje y transporte.
- Etiquetaje y contenido.
- Características específicas de almacenamiento.
- Manipulación según normativa.
- Medios de protección.
- Registro de datos y movimientos.
- Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.
- Criterios utilizados en la clasificación de mercancías:
  - Caducidad



- Utilidad
- Tamaño
- Resistencia y otros.
- Técnicas y medios de codificación utilizados.
- Marcaje de mercancías cárnicas.
- Documentación interna utilizada
  - Registros de salidas.
  - Órdenes de salida
  - Expedición.
- Aplicación informática en el control de suministros internos de mercancías.
- Registros y controles de movimiento de almacén.
- Sistemas de registro.
- Controles del ritmo y dosificaciones de los productos de salida.
- Control automático de procesos:
  - Tipos, instrumentos y elementos de control.

## **5. Expedición de productos elaborados para alimentación animal**

- Manipulación de alimentos
- Recepción y preparación de pedidos.
- Organización de la salida de productos.
- Trazabilidad.
- Operaciones y comprobaciones generales en la expedición externa.
- Documentación de salida en la expedición externa de productos.
- Composición y preparación de un pedido.
- Medición cálculo y pesaje de cantidades expedidas.
- Protección de las mercancías cárnicas en el transporte externo.
- Condiciones y medios de transporte utilizados en la expedición externa.
- Distintos tipos de distribución de las materias expedidas:
  - Graneles y envasados.
- Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.
- Clasificación y codificación de mercancías en la expedición externa.
- Criterios utilizados en la clasificación de mercancías en la expedición externa:
  - Caducidad
  - Utilidad
  - Tamaño
  - Resistencia y otros.
- Técnicas y medios de codificación utilizados en la expedición externa.
- Marcaje de mercancías cárnicas en la expedición externa.
- Preservación de los alimentos:
  - Causas del deterioro de alimentos.
  - Ambiente y manipulación del medio.
  - Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos que alteran los alimentos.
  - Factores internos.
- Precauciones básicas y prevención de contaminaciones.
- Manejo de útiles, vestimenta y equipos.
- Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos.

## **6. Gestión de inventarios de productos para alimentación animal**

- Aplicaciones informáticas en el control del almacén de materias y productos para la alimentación animal



- Tipos de inventarios:
  - Inicial y final. Fines.
  - Costo de inventarios.
- Control interno de inventarios.
- Informes de existencias:
  - Formatos.
  - Documentación y registros precisos.
- Gestión del almacén:
  - Documentación interna del almacén de las materias primas y auxiliares, para alimentación animal.
- Cumplimentación de los registros de entrada y fichas de recepción.
- Órdenes de salida y expedición. Albaranes.
- Control de existencias:
  - stocks de seguridad.
  - Estocaje mínimo.
  - Rotaciones.
  - Inventarios.
  - Tipos y finalidad de cada uno de ellos.
- Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
- Manejo de hoja de cálculo.
- Control de stocks:
  - Stock máximo.
  - Stock de seguridad.
  - Stock óptimo.
  - Stock mínimo.
  - Aplicaciones informáticas específicas.
- Datos y parámetros de almacén.
- Operaciones y manejo de bases de datos.

### **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.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 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 de la ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar las operaciones principales de recepción y almacenamiento en la elaboración de productos de alimentación animal. Deberá ejecutar la recepción de un pedido de materias primas, realizando la descarga de las mismas y el almacenamiento en las condiciones requeridas, así como la expedición de un pedido de productos finales, cumpliendo en todo ello las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. En esta situación comprenderá, al menos, las siguientes actividades:

1. Recepcionar una partida de materias primas suministradas por proveedores necesarias para la elaboración de productos de alimentación animal.
2. Realizar la descarga de materias primas mediante el uso de medios y maquinaria adecuada.
3. Almacenar las materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para alimentación animal recepcionados, organizándolos para su conservación.
4. Expedición de un lote de productos finales, atendiendo las demandas de un pedido realizado por un cliente.



**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas necesarias para el desarrollo de la situación de recepción que va a ser evaluada.
- 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>
<i>Adecuación en las operaciones de recepción de las materias primas suministradas por proveedores para elaborar productos de alimentación animal.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Comparación de la documentación de la mercancía de productos de alimentación animal con la orden de compra.</i></li><li>- <i>Comprobación de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte.</i></li><li>- <i>Comprobación de las características de materias primas, de que sean las requeridas.</i></li><li>- <i>Detección de posibles anomalías.</i></li><li>- <i>Rechazo de productos no conformes, según plan de calidad.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Eficacia en la descarga de materias primas para elaborar productos de alimentación animal.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elección del lugar de descarga.</li><li>- Utilización de medios; equipo y maquinaria de descarga requerida, según plan de producción.</li><li>- Control de características y cantidad de suministro.</li><li>- Toma de muestras o verificaciones "in situ" de los productos descargados, según plan de calidad.</li><li>- Higienización de las materias primas</li><li>- Rechazo de productos no conformes, en función de las interpretaciones de resultados, según plan de calidad.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Eficacia en el registro y toma de datos de materias primas y auxiliares recepcionados para elaborar productos de alimentación animal</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de la documentación que acompaña al procedimiento de recepción.</li><li>- Registro de los datos necesarios para asegurar la trazabilidad.</li><li>- Archivo de la documentación referida al producto y al medio de transporte.</li><li>- Registro de incidencias producidas en la recepción.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Rigor en el almacenamiento de las materias primas para elaborar productos de alimentación animal, garantizando su buena conservación.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elección del lugar requerido de almacenamiento.</li><li>- Elección de medios; equipo y maquinaria requeridos, según ficha técnica.</li><li>- Colocación de los productos, según sus características.</li><li>- Aprovechamiento óptimo del volumen de almacenamiento.</li><li>- Verificación del funcionamiento de cuadros de control de cámaras o almacenes.</li><li>- Control de condiciones de almacenamiento, según el plan de producción.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Eficacia en la preparación y control de la expedición de productos de alimentación animal</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparación del pedido solicitado por el cliente.</li><li>- Cumplimentación de la documentación de salida.</li><li>- Adecuación de los medios de transporte utilizados.</li><li>- Organización de la secuencia de carga y la colocación del producto para el transporte.</li><li>- Registro de la salida de productos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la Normativa de Calidad alimentaria y Alimentación Animal.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de la normativa ambiental en las actividades de alimentación animal.</li><li>- Utilización de los equipos de protección EPIS.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
---	---

### Escala A

5	<i>La documentación de la mercancía se compara con la orden de compra, detectando posibles discrepancias, se comprueba que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan al producto de acuerdo a la normativa, constatando asimismo que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas, cumplen los requisitos, detectando por otro lado las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes.</i>
4	<i>La documentación de la mercancía se compara con la orden de compra, detectando posibles discrepancias, se comprueba que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan al producto de acuerdo a la normativa, constatando con pequeños fallos que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes.</i>
3	<i>La documentación de la mercancía se compara con la orden de compra, detectando posibles discrepancias, se comprueba, obviando aspectos importantes, que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan al producto de acuerdo a la normativa, se constatan con pequeños fallos que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes.</i>
2	<i>La documentación de la mercancía se compara con la orden de compra, detectando posibles discrepancias, pero no se comprueban las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan al producto, se constatan, con fallos, que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando, asimismo con errores, las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes.</i>
1	<i>La documentación de la mercancía no se compara con la orden de compra o no se detectan discrepancias, tampoco se comprueba que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan al producto, según la normativa o no se constata que las materias primas y sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, no detectando tampoco las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y sin rechazar aquellos no conformes.</i>

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





## Escala B

5	<p><i>El lugar y modo de descarga de la mercancía se efectúa, según el plan de trabajo, utilizando los equipos y maquinaria de descarga requeridos e idóneos al producto, controlando las características y la cantidad de los mismos, se efectúa la higienización de las materias primas y se lleva a cabo la toma de muestras o las determinaciones "in situ" requeridas, decidiendo la aceptación o rechazo de los productos en función de la interpretación de resultados.</i></p>
4	<p><i>El lugar y modo de descarga de la mercancía se efectúa, según el plan de trabajo, utilizando con pequeños fallos los equipos y maquinaria de descarga requeridos e idóneos al producto, controlando las características y la cantidad de los mismos, se efectúa la higienización de las materias primas y se lleva a cabo la toma de muestras o las determinaciones "in situ" requeridas, decidiendo la aceptación o rechazo de los productos en función de la interpretación de resultados.</i></p>
3	<p><i>El lugar y modo de descarga de la mercancía se efectúa, según el plan de trabajo, utilizando con fallos los equipos y maquinaria de descarga requeridos y adecuados al producto, sin controlar las características y la cantidad de los mismos, se efectúa la higienización necesaria de las materias primas y se lleva a cabo la toma de muestras o las determinaciones "in situ" requeridas, decidiendo la aceptación o rechazo de los productos en función de la interpretación de resultados.</i></p>
2	<p><i>El lugar y modo de descarga de la mercancía no se efectúa, según el plan de trabajo, utilizando con fallos los equipos y maquinaria de descarga requeridos e idóneos al producto, sin controlar las características y la cantidad de los mismos, se efectúa la higienización necesaria de las materias primas y se lleva a cabo la toma de muestras o las determinaciones "in situ" requeridas, decidiendo la aceptación o rechazo de los productos en función de la interpretación de resultados.</i></p>
1	<p><i>El lugar y modo de descarga de la mercancía no se efectúa, según el plan de trabajo, utilizando con fallos los equipos y maquinaria de descarga requeridos e idóneos al producto, sin controlar las características y la cantidad de los mismos, efectuando deficientemente la higienización necesaria de las materias primas y sin llevar a cabo la toma de muestras o las determinaciones "in situ" requeridas.</i></p>

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



## Escala C

5	<i>Se revisa la documentación que acompaña a la mercancía recibida, registrando todos los datos según el procedimiento establecido, de forma que se garantice la trazabilidad, se archiva la documentación del producto y la relacionada con el medio de transporte en el lugar establecido, se registran según el protocolo establecido, reflejando las posibles incidencias que se produzcan en la operación de recepción.</i>
4	<i>Se revisa la documentación que acompaña a la mercancía recibida, registrando con pequeños fallos, todos los datos según el procedimiento establecido, de forma que se garantice la trazabilidad, se archiva la documentación del producto y la relacionada con el medio de transporte en el lugar establecido y se registran según el protocolo establecido, reflejando las posibles incidencias que se produzcan en la operación de recepción.</i>
3	<i>No se revisa la documentación que acompaña a la mercancía recibida, registrando con fallos los datos necesarios según el procedimiento establecido, de forma que no se garantiza la trazabilidad, se archiva la documentación del producto y la relacionada con el medio de transporte en el lugar establecido y se registran según el protocolo establecido las posibles incidencias que se produzcan en la operación de recepción.</i>
2	<i>No se revisa la documentación que acompaña a la mercancía recibida, registrando con fallos los datos necesarios según el procedimiento establecido, de forma que no se garantiza la trazabilidad, no se archiva la documentación del producto y el medio de transporte en el lugar establecido y se registran según el protocolo establecido, y no se reflejan las posibles incidencias que se produzcan en la operación de recepción.</i>
1	<i>No se identifica la documentación que acompaña a la mercancía recibida, no se registran los datos según el procedimiento establecido, no se archiva la documentación del producto y la relacionada con el medio de transporte en el lugar establecido y no se registran con exhaustividad y según el protocolo establecido las incidencias que se produzcan en la operación de recepción.</i>

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



## Escala D

5	<p><i>Se elige, según el plan de trabajo, el lugar requerido de almacenamiento de las materias descargadas, utilizando para el almacenamiento los medios y equipos acordes al producto, colocando los productos de acuerdo a sus características, optimizando la superficie de almacenamiento, verificando el funcionamiento y estado de los cuadros de control de cámaras y almacenes, y controlando las condiciones de almacenamiento.</i></p>
4	<p><i>Se elige, según el plan de trabajo, el lugar requerido de almacenamiento de las materias descargadas, utilizando, con pequeños fallos, para el almacenamiento los medios y equipos acordes al producto, colocando los productos de acuerdo a sus características, optimizando la superficie de almacenamiento, verificando el funcionamiento y estado de los cuadros de control de cámaras y almacenes, y controlando las condiciones de almacenamiento.</i></p>
3	<p><i>Se elige, según el plan de trabajo, el lugar requerido de almacenamiento de las materias descargadas utilizando, con pequeños fallos, para el almacenamiento los medios y equipos acordes al producto, colocando los productos, sin optimizar la superficie de almacenamiento, verificando el funcionamiento y estado de los cuadros de control de cámaras y almacenes, y controlando las condiciones de almacenamiento.</i></p>
2	<p><i>Se elige, según el plan de trabajo, el lugar requerido de almacenamiento de las materias descargadas utilizando, con pequeños fallos, para el almacenamiento los medios y equipos acordes al producto, colocando los productos, sin optimizar la superficie de almacenamiento, sin verificar el funcionamiento y estado de los cuadros de control de cámaras y almacenes, y sin controlarlas condiciones de almacenamiento.</i></p>
1	<p><i>No se elige de acuerdo al plan de trabajo, el lugar de almacenamiento de las materias descargadas utilizando, con fallos, para el almacenamiento los medios y equipos acordes al producto, colocando los productos, sin optimizar la superficie de almacenamiento, sin verificar el funcionamiento y estado de los cuadros de control de cámaras y almacenes, y sin controlar las condiciones de almacenamiento.</i></p>

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



## Escala E

5	<p><i>Se controlan y preparan los pedidos de clientes según el procedimiento de trabajo establecido, cumplimentando la documentación de salida, comprobando que las características de los productos a expedir, cumplen con los requisitos de calidad establecidos, constatando asimismo la adecuación, según normativa, de los medios de transporte a utilizar así como la , carga y colocación de la mercancías según los procedimientos establecidos y cumplimentando los registros de salida de modo que se asegure la trazabilidad de los productos.</i></p>
4	<p><i>Se controlan y preparan los pedidos de clientes según el procedimiento de trabajo establecido, cumplimentando la documentación de salida, comprobando que las características de los productos a expedir, cumplen con los requisitos de calidad establecidos, constatando asimismo la adecuación, según normativa, de los medios de transporte a utilizar, cometiendo algunos errores en la carga y colocación de la mercancías según los procedimientos establecidos y cumplimentando los registros de salida de modo que se asegure la trazabilidad de los productos.</i></p>
3	<p><i>Se controlan y preparan los pedidos de clientes según el procedimiento de trabajo establecido, cumplimentando con fallos la documentación de salida, comprobando que las características de los productos a expedir, cumplen con los requisitos de calidad establecidos, constatando asimismo la adecuación, según normativa, de los medios de transporte a utilizar, cometiendo algunos errores en la carga y colocación de la mercancías según los procedimientos establecidos y cumplimentando adecuadamente los registros de salida de modo que se asegure la trazabilidad de los productos.</i></p>
2	<p><i>Se controlan y preparan los pedidos de clientes con fallos con respecto al procedimiento de trabajo establecido, cumplimentando, también con errores la documentación de salida, comprobando que las características de los productos a expedir cumplen con los requisitos de calidad establecidos, constatando asimismo la adecuación, según normativa, de los medios de transporte a utilizar cometiendo algunos errores en la carga y colocación de la mercancías según los procedimientos establecidos y cumplimentando adecuadamente los registros de salida de modo que se asegure la trazabilidad de los productos.</i></p>
1	<p><i>Se controlan y preparan los pedidos de clientes con fallos con respecto al procedimiento de trabajo establecido, cumplimentando, también con errores la documentación de salida, sin comprobar que las características de los productos a expedir cumplen con los requisitos de calidad establecidos, sin constatar tampoco la adecuación, según normativa, de los medios de transporte a utilizar cometiendo algunos errores en la carga y colocación de la mercancías según los procedimientos establecidos y cumplimentando con fallos los registros de salida de los productos.</i></p>

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



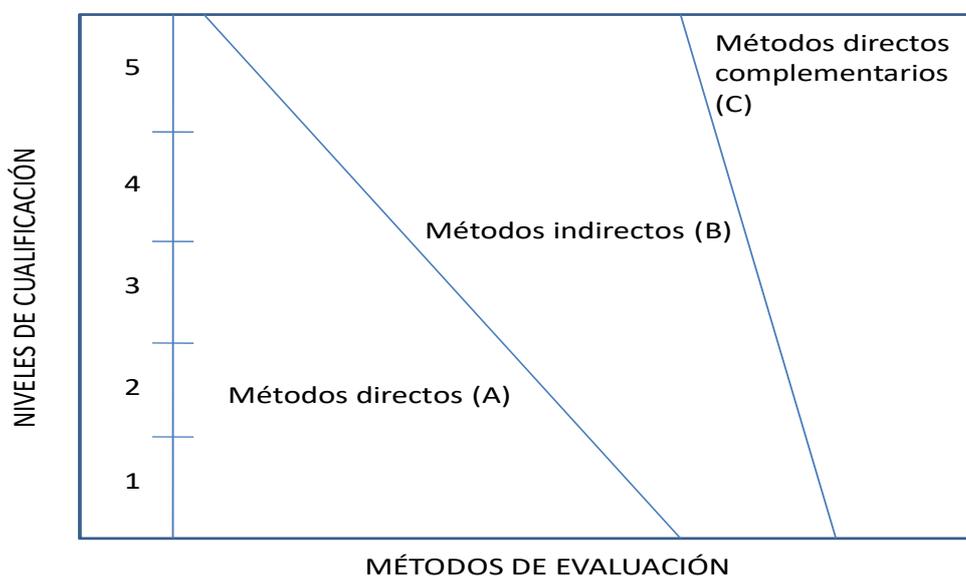
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales, 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:
- Para las situaciones de evaluación de recepción, descarga y almacenamiento se recomienda utilizar distintos tipos de materias primas y productos recepcionados, debido a la diversidad de los mismos. Por un lado, materias primas mayoritarias tales como: cereales, proteaginosas, productos de origen animal y coproductos de la industria de alimentación y por otro lado, aditivos, que se incorporan en menor proporción, pero muy relevantes, tales como: vitaminas, minerales, enzimas, microorganismos. Finalmente, en el caso de elaboración de piensos medicamentosos, es necesario evaluar la recepción, descarga y almacenamiento de premezclas medicamentosas.
  - Para la evaluación de la expedición de productos elaborados, se propondrán igualmente productos de distintos tipos incluyendo productos húmedos en distintos tipos de envases.
  - En todas las situaciones de evaluación se procurará disponer de materiales o productos que no cumplan los requisitos exigidos con la finalidad de que estos sean detectados por los candidatos