



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**

**“ECP0760\_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados”**



## **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 ECP0760\_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.

### **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 recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados, 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 de recepción de materias primas, almacenamiento, expedición y elaboración de productos de tueste y aperitivos extrusionados, controlando la limpieza de instalaciones, maquinas, útiles y herramientas para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 1.1 La información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados 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 producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados, 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, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, se acota en los lugares requeridos, 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 producción, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, almacenamiento y obtención de productos de tueste y aperitivos extrusionados (medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, básculas, entre otros), se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.

**2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, para tener disponibilidad de equipos y no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.**

- 2.1 El funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos se comprueba, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados (medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños



- vehículos autopropulsados, básculas, entre otros), se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.3 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en productos de tueste y aperitivos extrusionados se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento o avisando al servicio de mantenimiento.
  - 2.4 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen, así como reglajes y cambios de aceite en los equipos utilizados en producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados tales como medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, básculas, entre otros, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
  - 2.5 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones del proceso productivo.

### ***3. Recepcionar las materias primas y auxiliares controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable medioambiental, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria.***

- 3.1 El transporte de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y material auxiliar de productos de tueste y aperitivos extrusionados se comprueba, verificando el cumplimiento conforme a las condiciones técnicas e higiénicas establecidas, respecto a parámetros físicos de temperatura de refrigeración, congelación, y humedad, y vehículos, rechazando aquellas que no cumplen con los requisitos de homologación de proveedor.
- 3.2 Los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados se comprueba verificando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- 3.3 Las materias primas y el material auxiliar recibido, se comprueba, respecto a: calidad, cantidad y peso, revisando lotes, fechas de caducidad, entre otros, comparando con lo especificado en el pedido y la nota de entrega que acompaña a la mercancía para iniciar la trazabilidad.
- 3.4 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 Las materias primas y productos auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados se solicitan a los proveedores, teniendo en cuenta previsiones de producción, existencias y mínimos y máximos de stocks, previamente determinados y fecha de entrega.
- 3.6 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.



- 3.7 La descarga de las materias primas y productos auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados se lleva a cabo en el lugar y conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.
- 3.8 El informe de aceptación o rechazo de las mercancías tras la descarga se emite, en el soporte establecido.

**4. Comprobar la calidad de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados, según especificaciones establecidas, para evitar desviaciones en los parámetros de control de calidad.**

- 4.1 Las muestras de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) se toman con sondas en la cuantía, de acuerdo con los manuales de procedimiento.
- 4.2 Las muestras de materias primas se identifican de acuerdo con los códigos y los métodos establecidos por el departamento de calidad, trasladándolas al laboratorio.
- 4.3 Las pruebas inmediatas de control de calidad en las materias primas se efectúan, con los aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad, siguiendo los protocolos establecidos por el departamento de calidad para obtener los resultados con la precisión requerida.
- 4.4 La interpretación de resultados de las pruebas de calidad se efectúa según parámetros de calidad.
- 4.5 El descascarado de aquellas materias primas que así lo requieran según indican las especificaciones técnicas se efectúa, ajustando la maquinaria de descascarado en caso de alteraciones o defectos, para comprobación de la calidad, mediante pruebas "in situ".
- 4.6 El informe de aceptación o rechazo de las mercancías tras la descarga se emite, siguiendo el método establecido.

**5. Almacenar las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y productos terminados de tueste y aperitivos extrusionados para su conservación y disponibilidad, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, seguridad, medioambiental y alimentaria.**

- 5.1 Las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados 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.



- 5.2 Las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados se colocan de tal forma que se asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación.
- 5.3 El almacenamiento de materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados se efectúa, considerando el espacio físico, los equipos y medios utilizados que cumplen con la normativa legal de higiene y seguridad.
- 5.4 Los parámetros físicos (temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros) de almacenes, depósitos y cámaras de materias primas y productos de tueste y aperitivos extrusionados se controlan, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos, según se trate de materias primas secas, refrigeradas o congeladas.
- 5.5 Las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y los productos de tueste y aperitivos extrusionados se transportan internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 5.6 La gestión del almacén se efectúa, cumplimentando los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos, utilizando aplicaciones informáticas o manuales establecidas en el proceso productivo.
- 5.7 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.
- 5.8 Las existencias, relativas a materias primas y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, 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.
- 5.9 El cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de los APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control), 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. *Aprovisionar de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales) y demás productos auxiliares a las líneas de producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados para asegurar la continuidad del proceso productivo.***

- 6.1 Las solicitudes de materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) de la línea de producción y otros productos se preparan de acuerdo con las especificaciones recibidas.



- 6.2 Los pedidos se entregan en la forma y el plazo establecidos, para no alterar el ritmo de producción ni la continuidad del proceso.
- 6.3 Las salidas de materia prima a las líneas de producción se registran de acuerdo con el sistema establecido.
- 6.4 Las salidas de materia prima a las líneas de producción se archivan de acuerdo con el sistema establecido.
- 6.5 La manipulación y el transporte interno de materias primas con los medios requeridos se efectúa, de forma que no se deterioren los productos ni alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

**7. Controlar los pedidos externos de productos terminados de tueste y aperitivos extrusionados, mediante comprobación de la calidad, cantidad, y vehículos de transporte para atender las demandas de los clientes en tiempo y forma.**

- 7.1 Los pedidos de los clientes se controlan, de forma que puedan atenderse, de acuerdo con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.
- 7.2 El documento de salida, tales como: hoja, orden, albarán, entre otros se cumplimenta, en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y la fecha de caducidad.
- 7.3 Las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información, se comprueba, verificando que incluyen todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida.
- 7.4 Las operaciones de manipulación y de transporte interno se efectúan de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y de seguridad.
- 7.5 La idoneidad de los vehículos de transporte se comprueba de acuerdo con las condiciones de uso.
- 7.6 Las mercancías se colocan en los medios de transporte asegurando la higiene e integridad de los productos.
- 7.7 Las salidas de los productos de tueste se archivan de acuerdo con el sistema establecido.

**8. Controlar las existencias de productos terminados en sus diversas modalidades, mediante elaboración del inventario, para cubrir los pedidos.**

- 8.1 El estado y la fecha de caducidad de los productos almacenados se comprueba con la periodicidad requerida para asegurar una rotación de los mismos.
- 8.2 El inventario de los productos almacenados se revisa, 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.
- 8.3 La cuantía y características de los stocks se informa según niveles definidos, solicitando y justificando los incrementos correspondientes.
- 8.4 Las mercancías almacenadas se recuentan, detectando las desviaciones existentes, emitiendo el informe correspondiente.



8.5 Las desviaciones existentes respecto al último control de existencias se registran con arreglo a las instrucciones recibidas.

## **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 **ECP0760\_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Tipos y calidades de productos de tueste y aperitivos extrusionados.***

- Café verde.
  - Sucedáneos de café.
  - Frutos secos con cáscara.
- Cereales y otras materias para la elaboración de productos extrusionados.

### ***2. Concepto y niveles de limpieza en instalaciones de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados, manipulación de alimentos.***

- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
  - Tipos de limpieza en instalaciones de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados.
  - Limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza:
  - Propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Características de las superficies, distribución de espacios.
  - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Equipos de limpieza:
  - Sistemas y equipos de limpieza y Sistema CIP.
  - Sistemas de limpieza (centralizados o no).
- Iluminómetros:
  - Características.
  - Elementos de aviso y señalización.
  - Equipos de evacuación de residuos.
- 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.

### **3. Mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados.**

- Documentación técnica del mantenimiento de los equipos y máquinas.
  - 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.
- Composición, funcionamiento y manejo de los equipos de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados.
- Mantenimiento preventivo y correctivo.
  - Procedimientos y técnicas aplicables.
  - Operaciones de montaje y desmontaje.
- Lubricación y limpieza:
  - Regulación, ajuste y programación.
- Procedimientos de puesta en marcha:
  - Regulación de equipos de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados.
- Manejo y parada de los equipos.
  - Fundamentos y características.
- Composición, regulación, manejo, influencia sobre las características del producto final.

### **4. Recepción y expedición de materias primas y productos de tueste y aperitivos extrusionados terminados. Control de calidad de materias primas y productos de tueste y aperitivos extrusionados terminados.**

- Materias primas para la fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados:
  - Café verde, sucedáneos del café.
- Frutos secos con cáscara, cereales.
  - Materiales auxiliares.
- Operaciones de recepción de materias primas:
  - Interpretación de órdenes de compra.
  - Medición y pesaje de cantidades.
- Inspección de transporte.
- Inspección de envases y embalajes.
  - Emisión de informes de no conformidad.
  - Entrada de las materias primas y auxiliares.
- Técnicas de descarga de productos recepcionados.
  - Inspección visual de las mercancías recibidas.
  - Toma de muestras.
  - Características.
- Toma de muestras de materias primas.
  - Métodos.
  - Técnicas de muestreo.



- Códigos de identificación de las muestras de materias primas.
  - Traslado de las muestras de materias primas.
  - Precauciones.
- Ensayos rápidos de control de calidad:
  - Tipos de ensayos y/o pruebas sobre rápidas de materias primas.
  - Características de los ensayos: métodos.

### **5. Almacenamiento de materias primas y productos terminados de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales), control de almacén de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales).**

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías:
  - Criterios de clasificación.
  - Técnicas y medios de codificación.
  - Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos: métodos de descarga, carga.
  - Sistemas de transporte y manipulación interna.
  - Ubicación de mercancías: métodos de colocación, limitaciones.
  - Óptimo aprovechamiento.
  - Señalización.
- Condiciones generales de conservación.
- Normativa específica sobre autocontrol de calidad, conservación del medio y medidas de seguridad.
  - Sistemas de señalización en almacenes.
- Especificaciones para la determinación de las condiciones ambientales de las zonas de almacenamiento.
  - Control de las condiciones ambientales de las zonas de almacenamiento.
- Mantenimiento del almacén: procedimientos para el mantenimiento y conservación del espacio físico.
  - Documentación interna.
- Registros de entradas y salidas.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.
  - Instalación de aplicaciones informáticas.
- Manejo de programas de gestión de almacén.
- Cumplimentación de los registros de entrada y fichas de recepción.
- Control de existencias, almacenamiento de seguridad, mínimo y de rotaciones.
  - Aplicaciones informáticas al control del almacén: manejo de base de datos.
- Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
  - Registro de incidencias o desviaciones en el control de existencias.
- Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.
  - Control de túneles y cámaras.

### **6. Aprovechamiento de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales), control de los pedidos externos de productos terminados (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales).**



- Operaciones de abastecimiento interno de materias primas y materiales auxiliares: control de la documentación de solicitud de materias primas y materiales auxiliares.
- Sistemática de preparación de los pedidos internos de materias primas y materiales auxiliares.
- Sistemática para la manipulación y transporte de pedidos internos de materias primas y materiales auxiliares.
- Procedimiento de entrega de pedidos internos de abastecimiento a las líneas de producción.
  - Control de registros de entrega de pedidos internos.
- 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 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.
- Procedimientos y equipos de traslado en la expedición externa:
  - Métodos de descarga y carga de las mercancías a nivel interno en la expedición externa.
- Itinerarios a seguir en la expedición externa.
- Sistemas de transporte y manipulación en la expedición externa.
  - Gestión en el transporte de la expedición externa.
  - Documentación interna utilizada. Registros de salidas.
- Órdenes de salida y expedición.
- Aplicación informática en el control de las mercancías en la expedición externa.

### **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 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 "ECP0760\_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados", 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 efectuar la recepción, control de calidad y almacenamiento de materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, y cereales entre otros), diferenciando, entre los diversos tipos y calidades de productos de tueste presentados, aquellos en los que existe una desviación en la calidad, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales de la empresa. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades con los aspectos que en ellas se describen:

1. Controlar las características de recepción de las mercancías: aspecto y embalaje.
2. Tomar muestra de las materias primas, codificarlas y realizar las pruebas inmediatas de control de calidad.
3. Interpretar los resultados de las pruebas de control de calidad y emitir el informe correspondiente.



4. Almacenar las materias primas descargadas en relación a sus características y parámetros físicos, cumpliendo las medidas de control del APPCC en dicho almacenamiento.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de la 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 las materias primas y productos terminados para el desarrollo de la situación de evaluación.
- 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>Idoneidad en el control de las características de las mercancías recibidas en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Coherencia entre la orden de compra o pedido y las mercancías recepcionadas (en cantidad y en calidad) en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></li><li>- <i>Comprobación de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte.</i></li><li>- <i>Verificación del estado de los embalajes y los envases.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Rigor en la toma de muestras en la recepción, llevando a cabo algunas pruebas "in situ" de calidad en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Aplicación del plan de muestreo previsto.</i></li><li>- <i>Manejo de los equipos de toma de muestras en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></li><li>- <i>Envasado, codificación y transporte de la muestra.</i></li><li>- <i>Preparación de los equipos para la determinación "in situ".</i></li><li>- <i>Interpretación de los resultados del muestreo para aceptación o rechazo de las mercancías.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Adecuación del informe del proceso de recepción en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Selección de conceptos a incluir en el informe relativo a cantidades, estado del transporte y pruebas/ensayos rápidos de control de calidad "in situ", así como de la documentación asociada a la mercancía.</i></li><li>- <i>Claridad en el desarrollo y en la definición de las conclusiones del informe, explicitando las incidencias y su importancia.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Eficacia en el almacenamiento de las materias primas descargadas en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Manejo de los equipos de transporte en el almacenamiento de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></li><li>- <i>Corrección en la ubicación en el almacén, en función de la clasificación de las materias primas y productos auxiliares (clase, categoría, lote y caducidad).</i></li><li>- <i>Realización de controles de los parámetros básicos del lugar de almacenamiento (temperatura, humedad, entre otros).</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la Normativa de calidad alimentaria en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Normativa alimentaria de carácter general.</i></li><li>- <i>Normativa específica sobre frutos secos.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de Higiene y Seguridad en el trabajo.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



## Escala A

5	<i>Verificación de la orden de compra o pedido con las mercancías recepcionadas en relación a la cantidad y a la calidad reflejada, detectando el 100 % de posibles variaciones existentes entre ellas. Revisión de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte utilizados, aplicando la normativa correspondiente. Control del estado de los embalajes y los envases, en función de las características de los mismos.</i>
4	<i>Verificación de la orden de compra o pedido con las mercancías recepcionadas en relación a la cantidad y a la calidad reflejada, detectando el 80 % de posibles variaciones existentes entre ellas. Revisión de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte utilizados, aplicando la normativa correspondiente. Control por muestreo del estado de los embalajes y los envases, en función de las características de los mismos.</i>
3	<i>Verificación de la orden de compra o pedido con las mercancías recepcionadas en relación a la cantidad y a la calidad reflejada, detectando el 50 % de posibles variaciones existentes entre ellas. Revisión de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte utilizados, aplicando la normativa correspondiente. Control visual del estado de los embalajes y los envases, en función de las características de los mismos.</i>
2	<i>Verificación de la orden de compra o pedido con las mercancías recepcionadas en relación a la cantidad y a la calidad reflejada, detectando menos del 50 % de posibles variaciones existentes entre ellas. Revisión incompleta de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte utilizados, sin aplicar la normativa correspondiente. Control incompleto del estado de los embalajes y los envases, sin conocer las características de los mismos.</i>
1	<i>Verificación de la orden de compra o pedido con las mercancías recepcionadas en relación a la cantidad y a la calidad reflejada, detectando menos del 30 % de posibles variaciones existentes entre ellas. No efectuar revisión de las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte utilizados. No se efectúa control del estado de los embalajes y los envases, ni se conocen las características de los mismos.</i>

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

## Escala B

4	<i>Para realizar la toma de muestras y efectuar controles rápidos de calidad de las mismas, dispone y conoce del plan de muestreo según las especificaciones. Maneja los equipos de muestreo de forma autónoma, siguiendo las instrucciones de los mismos. Procede al envasado, codificación y transporte de la muestra según los protocolos de la empresa. Realiza las pruebas sencillas de control de calidad "in situ", según el manual de calidad vigente y con la periodicidad que este determina e interpreta los resultados de forma autónoma para proceder a su rechazo o aceptación.</i>
---	---



3	<p><i>Para realizar la toma de muestras y efectuar controles rápidos de calidad de las mismas, dispone y conoce del plan de muestreo según las especificaciones. Maneja los equipos de muestreo, siguiendo las instrucciones de los mismos. Procede al envasado, codificación y transporte de la muestra según los protocolos de la empresa. Realiza las pruebas sencillas de control de calidad "in situ", según el manual de calidad vigente y con la periodicidad que este determina y comunica los resultados al responsable de calidad para proceder a su rechazo o aceptación.</i></p>
2	<p><i>Para realizar la toma de muestras y efectuar controles rápidos de calidad de las mismas, dispone y conoce del plan de muestreo según las especificaciones. Maneja los equipos de muestreo descuidando su limpieza y mantenimiento. Procede al envasado, codificación y transporte de la muestra sin observar las condiciones de higiene y manipulación prescritas. Realiza las pruebas sencillas de control de calidad "in situ", aleatoriamente y sin la periodicidad que determina el manual de calidad y comunica los resultados al responsable de calidad para proceder a su rechazo o aceptación.</i></p>
1	<p><i>Para realizar la toma de muestras y efectuar controles rápidos de calidad de las mismas, no conoce del plan de muestreo según las especificaciones. Maneja los equipos de muestreo descuidando su limpieza y mantenimiento. Procede al envasado, sin codificar la muestra correctamente y procede a su transporte sin observar las condiciones de higiene y manipulación prescritas. Realiza las pruebas sencillas de control de calidad "in situ", aleatoriamente y sin la periodicidad que determina el manual de calidad y comunica los resultados al responsable de calidad para proceder a su rechazo o aceptación.</i></p>

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

### Escala C

5	<p><i>La información incluida en el informe relativo a cantidades, estado del transporte y pruebas/ensayos rápidos de control de calidad "in situ", así como de la documentación asociada a la mercancía se completa al 100 %, a partir de las fichas técnicas correspondientes. Máxima claridad en el desarrollo y en la definición de las conclusiones del informe, explicitando minuciosamente las incidencias y su importancia, mediante el uso de croquis e información adicional.</i></p>
4	<p><i>La información incluida en el informe relativo a cantidades, estado del transporte y pruebas/ensayos rápidos de control de calidad "in situ", así como de la documentación asociada a la mercancía se completa al 80 %, a partir de las fichas técnicas correspondientes. Claridad en el desarrollo y en la definición de las conclusiones del informe, explicitando las incidencias y su importancia.</i></p>
3	<p><i>La información incluida en el informe relativo a cantidades, estado del transporte y pruebas/ensayos rápidos de control de calidad "in situ", así como de la documentación asociada a la mercancía se completa al 50 %, a partir de las fichas técnicas correspondientes. Claridad en el desarrollo y en la definición de las conclusiones del informe, explicitando las incidencias y su importancia.</i></p>

2	<i>La información incluida en el informe relativo a cantidad, calidad, estado del transporte y pruebas/ensayos definidos, así como de la documentación asociada a la mercancía, no recoge los aspectos críticos en la recepción. La redacción del informe puede llevar a contradicciones, así como aparecen conclusiones dudosas para la aceptación o rechazo.</i>
1	<i>La Información incluida en el informe de recepción de mercancía es insuficiente. La redacción del informe es incorrecta. Informe no concluyente para la aceptación o rechazo.</i>

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

### Escala D

4	<i>Manejo conforme a las especificaciones técnicas de los equipos de transporte en el almacenamiento de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados, observando las medidas de protección y seguridad correspondientes. Ubicación en el almacén, en función de su clasificación y distribución de los materiales, en base a la previsión de utilización y a su homogeneidad especificada en las fichas técnicas correspondientes. Control exhaustivo de los parámetros básicos del lugar de almacenamiento (temperaturas y humedad entre otros), previa comprobación y calibrado de los instrumentos correspondientes.</i>
3	<i>Manejo conforme a las especificaciones técnicas de los equipos de transporte en el almacenamiento de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados, observando las medidas de protección y seguridad correspondientes. Ubicación en el almacén, en función de su clasificación y distribución de los materiales, especificadas en las fichas técnicas correspondientes, pero con algunos fallos. Control de los parámetros básicos del lugar de almacenamiento (temperaturas y humedad entre otros).</i>
2	<i>Manejo de los equipos de transporte en el almacenamiento de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados sin tener en cuenta sus características. Ubicación en el almacén, en función de su clasificación y distribución de los materiales, no considerando la previsión de utilización y su homogeneidad. Control incompleto de los parámetros básicos del lugar de almacenamiento.</i>
1	<i>Manejo de los equipos de transporte en el almacenamiento de materias primas de productos de tueste y aperitivos extrusionados sin tener en cuenta medidas de protección y seguridad. Ubicación en el almacén, en función de su clasificación y distribución de los materiales, no considerando la previsión de utilización y su homogeneidad. No se realizan controles de los parámetros básicos del lugar de almacenamiento.</i>

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



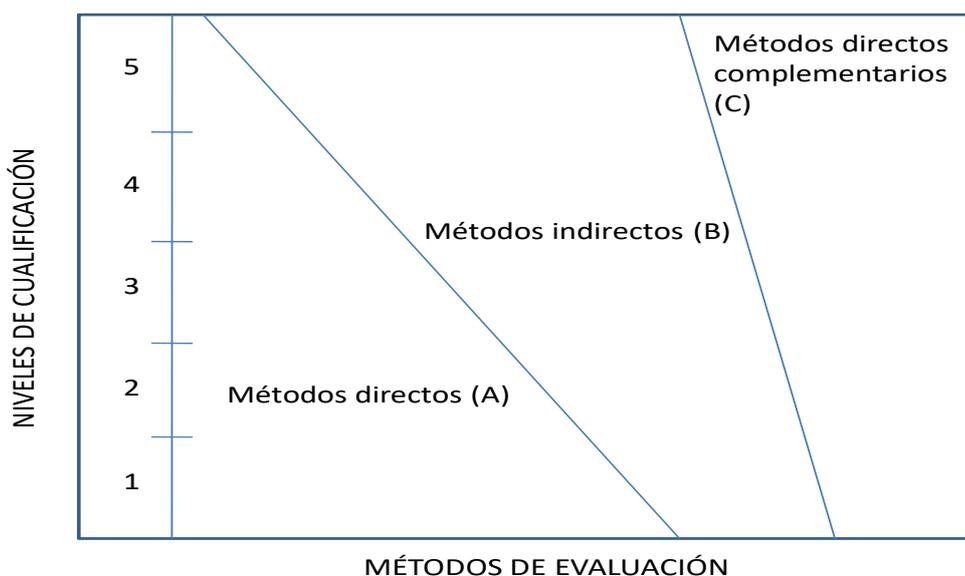
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados, 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 deberá de disponer de las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, almacenamiento y obtención de productos de tueste y aperitivos extrusionados (medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, básculas, entre otros), para poder realizar las prácticas correspondientes.
  - Las pruebas inmediatas de control de calidad en las materias primas se efectuarán con los aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad de los que se dispondrá en la empresa.