



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP1689_2: Cocer productos cerámicos artesanales”

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización del ECP1689_2: Cocer productos cerámicos artesanales.

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 cocer productos cerámicos artesanales, 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. Realizar la carga del horno, teniendo en cuenta la cantidad de las piezas y tamaño de las mismas para proceder a su cocción,

garantizando la calidad exigida y la seguridad de las operaciones.

- 1.1 La humedad residual de los productos para cocer se controla visualmente para evitar que durante la cocción sufran mermas o roturas inaceptables, y cumpliendo con los criterios de calidad.
- 1.2 La distribución de los productos en el interior del horno se realiza con aprovechamiento del espacio disponible, facilitando la circulación de los gases para la homogeneización de las temperaturas en el interior del horno.
- 1.3 Los productos se colocan en el interior del horno, con la separación suficiente para evitar el pegado durante la cocción de las piezas esmaltadas.
- 1.4 Las vagonetas y los materiales de enhornamiento se acondicionan revisando, limpiando y protegiendo con engobe refractario, permitiendo la carga y cocción de los productos en las condiciones de calidad establecidas.
- 1.5 Las operaciones de carga del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento y del horno se realizan con los Equipos de Protección Individual (EPI) necesarios, para cumplir las normas sobre prevención de riesgos laborales y gestión ambiental.

2. Poner en marcha el horno, programando y controlando su funcionamiento con la ayuda de temporizadores e indicadores de temperatura, a partir de un programa de cocción establecido, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental para asegurar la calidad del producto.

- 2.1 Las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases se regulan en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento, para conseguir el programa de cocción establecido.
- 2.2 La cocción se inicia con una velocidad de calentamiento lenta y con las salidas de gases abiertas, para permitir la eliminación del agua y la combustión completa de los materiales orgánicos.
- 2.3 El suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno se controlan con regularidad para asegurar el cumplimiento del ciclo de cocción programado.
- 2.4 Las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad se revisan, comprobando su estado de funcionamiento y conservación, para garantizar la seguridad de las operaciones.

3. Realizar la descarga del horno y el acabado y embalado de los productos cocidos, controlando, seleccionando y repasando las piezas, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental, para asegurar la calidad requerida.

- 3.1 La apertura y la descarga del horno se lleva a cabo en condiciones de seguridad, considerando la temperatura en el interior del horno, para que las piezas no sufran mermas inaceptables en su calidad.
- 3.2 Los artículos cocidos se controlan visualmente para detectar productos defectuosos y, en su caso, corregir anomalías y desviaciones en el proceso de elaboración.
- 3.3 Los productos cocidos se someten a tratamiento mecánico de repasado y pulido de bordes y superficies, para eliminar imperfecciones no deseadas.
- 3.4 El material acabado se selecciona, aplicando los criterios de calidad establecidos, para evitar devoluciones y quejas de la clientela.
- 3.5 Los productos acabados se embalan, procediendo a su etiquetado, asegurando la protección e identificación del producto, para facilitar su manejo y transporte.
- 3.6 Las operaciones de descarga del horno y de repasado, clasificación y embalado de los productos cocidos se realizan con los Equipos de Protección Individual (EPI) necesarios, para cumplir las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental.

4. Ordenar la zona de cocción, realizando el mantenimiento de uso de los hornos y medios de producción para garantizar su operatividad y la calidad del producto cocido, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y gestión ambiental.

- 4.1 La zona de trabajo se mantiene limpia y ordenada, según las normas de limpieza, para permitir la rápida localización e inventario de materiales, medios auxiliares, útiles y herramientas.
- 4.2 Las máquinas, los útiles y las herramientas se conservan limpios y engrasados, para mantenerlos en condiciones de funcionamiento y conservación.
- 4.3 La limpieza de los medios de producción y la prevención y gestión de residuos y efluentes se realizan, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión medioambiental para evitar riesgos.
- 4.4 Las máquinas, útiles, herramientas e instalaciones eléctricas se utilizan, respetando las instrucciones de uso y mantenimiento para asegurar su conservación, y garantizar las normas sobre prevención de riesgos laborales.

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 (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP1689_2: **Cocer productos cerámicos artesanales**. Estos conocimientos se presentan

agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Operaciones de cocción de productos cerámicos artesanales

- Cocción de productos cerámicos: etapas de un ciclo de cocción. Hornos e instalaciones para la cocción de productos artesanales: combustibles, refractarios y materiales aislantes, material de enhornamiento. Elementos de regulación, seguridad y control: programación, puesta en marcha, control y parada de un horno. Carga y descarga de hornos: apertura del horno y enfriamiento. Almacenamiento de productos crudos y cocidos. Defectos atribuibles a la cocción en productos cerámicos artesanales. Organización de los materiales y medios de producción en el área de cocción. Riesgos asociados a instalaciones, máquinas, herramientas y materiales: normativa de seguridad, medidas y Equipos de Protección Individual (EPI) y colectiva. Normativa de protección medioambiental relativa a la cocción de productos cerámicos artesanales: prevención y gestión de residuos.

2. Selección y embalado de productos cerámicos artesanales

- Tipología de defectos en piezas cerámicas artesanales. Criterios de selección. Repasado mecánico. Procedimientos de embalado de cerámica artesanal. Materiales de embalado. Organización de los materiales y medios de producción en el área de selección y embalado. Riesgos asociados a instalaciones, máquinas, herramientas y materiales: normativa de seguridad, medidas y equipos de protección individual y colectiva. Normativa de protección medioambiental relativa a la selección y embalado de productos cerámicos artesanales: prevención y gestión de residuos.

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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Cumplir con las normas de correcta producción.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.
- Promover la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo.

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 "ECP1689_2: Cocer productos cerámicos artesanales", 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 cocer productos cerámicos artesanales, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1.** Realizar la carga del horno y ponerlo en marcha
- 2.** Realizar la descarga del horno

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Exactitud realización de la carga del horno y puesta en marcha,</i>	- Realización del control visual de la humedad residual de los productos. - Realización de la distribución de los productos en el interior del horno. - Acondicionamiento de las vagonetas y de los materiales de enhornamiento. - Realización de las operaciones de carga del del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento. - Regulación de las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases se regulan en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento. - Iniciación de la cocción con una velocidad de calentamiento lenta. - Control del suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno. - Revisión de las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Exhaustividad en la realización de la descarga del horno,</i>	- Realización del control de la apertura y descarga del horno. - Realización del control visual de los artículos cocidos. - Selección del material acabado. - Realización del embalaje de los productos acabados. - Realización de las operaciones de descarga del horno y de repasado clasificación y embalado de los productos cocidos.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<i>Para realizar la carga del horno y ponerlo en marcha, realiza las operaciones de carga del del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento. Regula las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases se regulan en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento. Iniciación de la cocción con una velocidad de calentamiento lenta. Control del suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno. Revisión de las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad.</i>
3	<i>Para realizar la carga del horno y ponerlo en marcha, realiza las operaciones de carga del del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento. Regula las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases se regulan en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento. Iniciación de la cocción con una velocidad de calentamiento lenta. Control del suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno. Revisión de las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para realizar la carga del horno y ponerlo en marcha, realiza las operaciones de carga del del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento. Regula las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases se regulan en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento. Iniciación de la cocción con una velocidad de calentamiento lenta. Control del suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno. Revisión de las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza la carga del horno ni lo pone en marcha.</i>

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

Escala B

4	<i>Para realizar la descarga del horno, realiza el control de la apertura y descarga del horno. Realiza el control visual de los artículos cocidos. Selecciona el material acabado. Realiza el embalaje de los productos acabados. Realiza las operaciones de descarga del horno y de repasado clasificación y embalado de los productos cocidos.</i>
3	<i>Para realizar la descarga del horno, realiza el control de la apertura y descarga del horno. Realiza el control visual de los artículos cocidos. Selecciona el material acabado. Realiza el embalaje de los productos acabados. Realiza las operaciones de descarga del horno y de repasado clasificación y embalado de los productos cocidos, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para realizar la descarga del horno, realiza el control de la apertura y descarga del horno. Realiza el control visual de los artículos cocidos. Selecciona el material acabado. Realiza el embalaje de los productos acabados. Realiza las operaciones de descarga del horno y de repasado clasificación y embalado de los productos cocidos, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza la descarga del horno.</i>

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

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

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

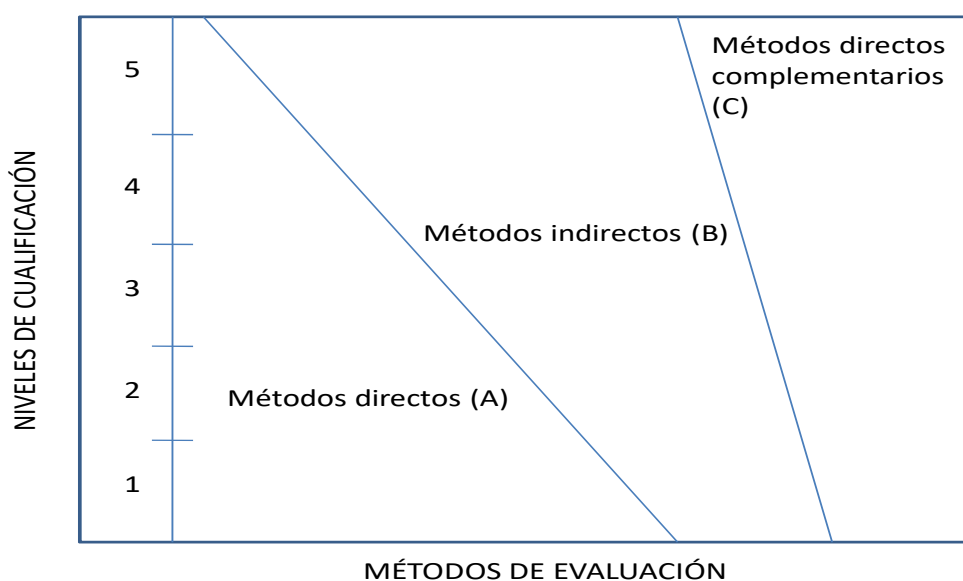
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados.

Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación del ECP. Como puede

observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de Cocer productos cerámicos artesanales, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.

- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel "X" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de 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.

