



## GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP1803\_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen”**

## 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 ECP1803\_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

### 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 Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, 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 a dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.

**1. Acopiar los bidones de miel y polen desecado para lograr su conservación hasta el envasado del producto, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y cumpliendo con la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, la que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la de prevención de riesgos laborales.**

- 1.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acopio de los bidones de miel y polen desecado se programan, teniendo en cuenta el número de bidones a reunir, para prever los recursos humanos y materiales.
- 1.2 Los envases alimentarios donde se encuentra la miel y el polen desecado se revisan visualmente, para cerciorarse de la limpieza de los mismos y asegurarse que cumplen las condiciones de almacenamiento, comprobando revestimientos internos, cierres y juntas, entre otros, y lavándolos con agua potable, en caso necesario.
- 1.3 El espacio destinado al almacenamiento se organiza, para su total aprovechamiento y ordenación, compatibilizándolo con el resto de las actividades de la explotación.
- 1.4 Los bidones recepcionados se agrupan, utilizando carretillas porta bidones para elevarlos del suelo y lotificándolos para mantener la trazabilidad del origen.
- 1.5 Las muestras recepcionadas de miel y polen desecado se recogen, en envases limpios, con la cantidad de miel o polen suficiente para su envío al laboratorio, al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos que puedan comprometer la idoneidad del producto.
- 1.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

**2. Acondicionar la miel o el polen, para su posterior envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar, filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.**

- 2.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acondicionamiento de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a acondicionar, para prever los recursos humanos y materiales.

- 2.2 La miel se descristaliza, mediante el aporte de calor, para su posterior filtrado, con el objetivo de eliminar impurezas y partículas en suspensión que pueden degradar la calidad del producto y comprometer su conservación.
- 2.3 La temperatura y el tiempo de fundición de la miel se controlan, mediante termostatos, para asegurar la calidad del producto final.
- 2.4 El polen se limpia, mediante tamizado manual o aventado automático, para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.
- 2.5 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

**3. Envasar la miel o el polen, respetando la trazabilidad y loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.**

- 3.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al envasado de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a envasar, para prever los recursos humanos y materiales.
- 3.2 Los recipientes alimentarios destinados al envasado de la miel y el polen se almacenan, elevándolos del suelo y ubicándolos en una zona acondicionada a tal efecto dentro del almacén, hasta el momento de efectuar el envasado.
- 3.3 Los recipientes alimentarios destinados al envasado se inspeccionan, de forma individualizada, con el objeto de asegurar su idoneidad y evitar la presencia de suciedad, objetos y otros elementos que puedan contaminar el producto final.
- 3.4 La temperatura de envasado de la miel se controla, para evitar aumentos del HMF (hidroximetilfurfural) y deterioros de la calidad del producto final, revisando el funcionamiento de los termostatos de la maquinaria utilizada en los procesos de descristalización.
- 3.5 El producto final se acondiciona, envasándolo, etiquetándolo y embalándolo, respetando el loteado, y señalando la fecha de consumo preferente, para mantener sus propiedades organolépticas.
- 3.6 Las muestras de miel o polen de los lotes se recogen, en envases limpios, para la creación de un banco de lotes y poder disponer de muestras reales a la hora de rastrear una trazabilidad.
- 3.7 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

**4. Almacenar la miel o el polen envasado, para su posterior distribución final, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones, y la de prevención de riesgos laborales.**

- 4.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a almacenar, para prever los recursos humanos y materiales.
- 4.2 El almacenamiento de los productos terminados se organiza, aprovechando el espacio del almacén, elevándolos del suelo de forma manual o mecanizada y colocándolos en una zona adecuada para mantener la calidad del producto finalizado.
- 4.3 Los productos almacenados se revisan, comprobando el cierre y el estado del envase, entre otros, para asegurar que se mantienen sus propiedades organolépticas hasta su venta.
- 4.4 El tiempo máximo de almacenamiento se controla, antes de su distribución, cumpliendo con los protocolos internos de la explotación, relativos a la caducidad de los productos.
- 4.5 Los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante se guardan, anotándolos en el formato requerido, para responder ante posibles eventualidades.
- 4.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

**5. Limpiar las instalaciones, desinfectándolas y controlando los parámetros ambientales, para asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.**

- 5.1 La limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se programan, teniendo en cuenta las características del espacio a limpiar y el tiempo necesario, para prever los recursos humanos y materiales.
- 5.2 Los espacios e instalaciones se limpian, desinfectándolos, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.
- 5.3 Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) se controlan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.

- 5.4 La estanqueidad de los envases se controla, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, con el objetivo de detectar envases mal cerrados o defectuosos.
- 5.5 Las operaciones de mantenimiento se organizan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- 5.6 La eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios se comprueba, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- 5.7 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

## **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 **ECP1803\_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Recepción de bidones de miel o polen***

- Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen. Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros. Organización de los productos: técnicas del aprovechamiento del espacio. Toma de muestras de miel o polen: parámetros a analizar, identificación de la muestra, materiales a utilizar en la toma de muestras, técnicas, entre otros. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

### ***2. Acondicionamiento de miel y polen***

- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos

apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

### **3. Envasado de miel y polen**

- Manipulación de alimentos. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado. Plan general de higiene en el envasado de miel y polen. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Packaging. Funciones: contener, proteger/preservar, conservar, transportar e informar/vender. Diseño: contexto del punto de venta. Mensajes. Nombre de la marca. Tipografía y Color. Tipos de envases: plástico, vidrio, cerámica, envases reciclables/sostenibles. Impresión y decoración del envase. Etiquetados: vinilos, pegatinas, entre otros. Normativa sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen. Alimentos con calidad diferenciada. Figuras de calidad: IGP (indicación geográfica protegida) y DOP (denominación de origen protegida). Requisitos de calidad exigidos. Mapa de mieles con IGP y DOP de España. Normativa sobre la IGP y DOP. Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

### **4. Almacenamiento de miel y polen envasado**

- Almacenamiento de productos apícolas. Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen. Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

#### **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:

- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

## **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 “ECP1803\_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen”, 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 de envasado y almacenamiento de miel y polen, 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:.. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1. Acopiar los bidones de miel y polen desecado y acondicionar la miel o polen para su envasado.**

2. Envasar la miel o el polen.

3. Almacenar la miel o polen envasado para su distribución y limpiar las instalaciones.

**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>Eficiencia al acopiar los bidones de miel y polen desecado y acondicionar la miel o polen para su envasado.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado.</li><li>- Revisar los envases a utilizar y organizar el espacio destinado al almacenamiento.</li><li>- Agrupar los bidones recepcionados utilizando carretillas portabidones.</li><li>- Recoger las muestras recepcionadas de miel y polen y enviarlas al laboratorio.</li><li>- Descristalizar la miel mediante calor controlando la temperatura y tiempo mediante termostatos, para posteriormente filtrarlo.</li><li>- Tamizar el polen de manera manual o aventado automático.</li><li>- Limpiar y desinfectar los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</li></ul>

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Precisión en envasar la miel o el polen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Almacenar los recipientes elevándolos del suelo.</li><li>- Controlar la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento de los termostatos.</li><li>- Envasar, etiquetar y embalar el producto final, señalando la fecha de consumo preferente.</li><li>- Recoger las muestras de los lotes para crear un banco de lotes.</li><li>- Limpiar y desinfectar los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor al almacenar la miel o polen envasado para su distribución y limpiar las instalaciones.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizar el almacenamiento aprovechando el espacio del almacén.</li><li>- Comprobar el cierre y el estado de los envases.</li><li>- Comprobar el tiempo de almacenamiento antes de su distribución.</li><li>- Guardar y anotar los datos de trazabilidad.</li><li>- Limpiar los espacios e instalaciones, desinfectándolo y reflejándolo en la hoja de registro.</li><li>- Controlar y reflejar en las hojas de registro los parámetros ambientales.</li><li>- Limpiar y desinfectar los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	
<p><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></p>	

## Escala A

4 

	<p><i>Para acopiar los bidones de miel y polen desecado y acondicionar la miel o polen para su envasado, programa el espacio de trabajo y el tiempo dedicado. Revisa los envases a utilizar y organiza el espacio destinado al almacenamiento. Agrupa los bidones recepcionados utilizando carretillas portabidones. Recoge las muestras recepcionadas de miel y polen y las envía al laboratorio. Descristaliza la miel mediante calor controlando la temperatura y tiempo mediante termostatos, para posteriormente filtrarlo. Tamiza el polen de manera manual o aventado automático. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</i></p>
3	<p><i>Para acopiar los bidones de miel y polen desecado y acondicionar la miel o polen para su envasado, programa el espacio de trabajo y el tiempo dedicado. Revisa los envases a utilizar y organiza el espacio destinado al almacenamiento. Agrupa los bidones recepcionados utilizando carretillas portabidones. Recoge las muestras recepcionadas de miel y polen y las envía al laboratorio. Descristaliza la miel mediante calor controlando la temperatura y tiempo mediante termostatos, para posteriormente filtrarlo. Tamiza el polen de manera manual o aventado automático. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para acopiar los bidones de miel y polen desecado y acondicionar la miel o polen para su envasado, programa el espacio de trabajo y el tiempo dedicado. Revisa los envases a utilizar y organiza el espacio destinado al almacenamiento. Agrupa los bidones recepcionados utilizando carretillas portabidones. Recoge las muestras recepcionadas de miel y polen y las envía al laboratorio. Descristaliza la miel mediante calor controlando la temperatura y tiempo mediante termostatos, para posteriormente filtrarlo. Tamiza el polen de manera manual o aventado automático. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No acopia los bidones de miel ni polen desecado y no acondiciona la miel o polen para su envasado.</i></p>

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

### Escala B

4	<p><i>Para envasar la miel o el polen, almacena los recipientes elevándolos del suelo. Controla la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento de los termostatos. Envasa, etiqueta y embala el producto final, señalando la fecha de consumo preferente. Recoge las muestras de los lotes para crear un banco de lotes. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</i></p>
3	<p><i>Para envasar la miel o el polen, almacena los recipientes elevándolos del suelo. Controla la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento de los termostatos. Envasa, etiqueta y embala el producto final, señalando la fecha de consumo preferente. Recoge las muestras de los lotes para crear un banco de lotes. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>

2	<i>Para envasar la miel o el polen, almacena los recipientes elevándolos del suelo. Controla la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento de los termostatos. Envasa, etiqueta y embala el producto final, señalando la fecha de consumo preferente. Recoge las muestras de los lotes para crear un banco de lotes. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No envasa la miel o el polen.</i>

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

### Escala C

4	<i>Para almacenar la miel o polen envasado para su distribución y limpiar las instalaciones, organiza el almacenamiento aprovechando el espacio del almacén. Comprueba el cierre y el estado de los envases. Comprueba el tiempo de almacenamiento antes de su distribución. Guarda y anota los datos de trazabilidad. Limpia los espacios e instalaciones, desinfectándolo y reflejándolo en la hoja de registro. Controla y refleja en las hojas de registro los parámetros ambientales. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas.</i>
3	<i>Para almacenar la miel o polen envasado para su distribución y limpiar las instalaciones, organiza el almacenamiento aprovechando el espacio del almacén. Comprueba el cierre y el estado de los envases. Comprueba el tiempo de almacenamiento antes de su distribución. Guarda y anota los datos de trazabilidad. Limpia los espacios e instalaciones, desinfectándolo y reflejándolo en la hoja de registro. Controla y refleja en las hojas de registro los parámetros ambientales. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para almacenar la miel o polen envasado para su distribución y limpiar las instalaciones, organiza el almacenamiento aprovechando el espacio del almacén. Comprueba el cierre y el estado de los envases. Comprueba el tiempo de almacenamiento antes de su distribución. Guarda y anota los datos de trazabilidad. Limpia los espacios e instalaciones, desinfectándolo y reflejándolo en la hoja de registro. Controla y refleja en las hojas de registro los parámetros ambientales. Limpia y desinfecta los equipos, máquinas herramientas e instalaciones utilizadas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No almacena la miel o polen envasado para su distribución ni limpia las instalaciones.</i>

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

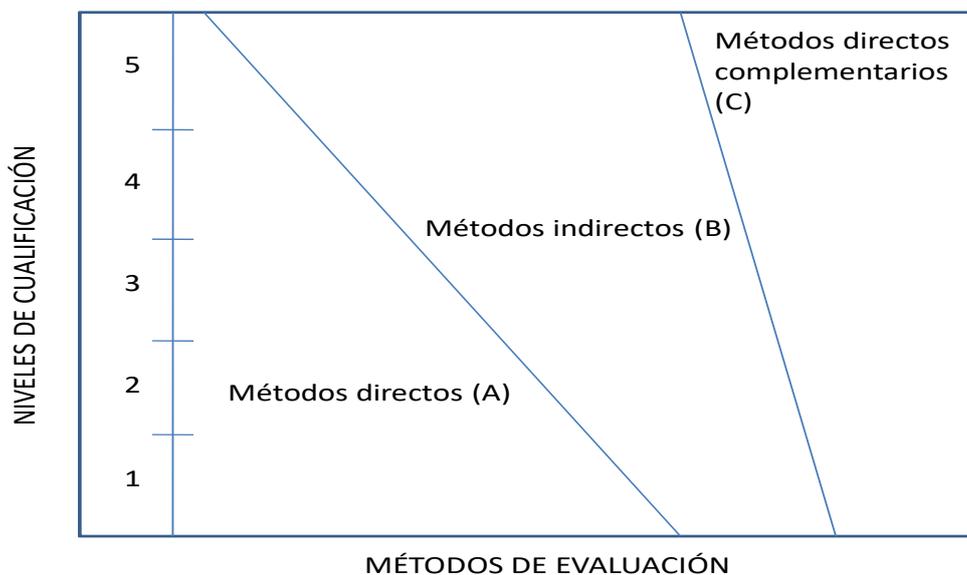
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

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

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

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes 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.