GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (sandach)"

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 ECP2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (sandach).

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 Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), 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. ***Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.***

   1.1 El programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales se recogen diariamente, comprobando la especie y la edad de los animales para identificar los MERs que generan.

   1.2 La retirada de los MERs de la cabeza y del cuerpo de los rumiantes se supervisa, mediante observación directa para garantizar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y la normativa relativa a prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

   1.3 La recogida de los restos de MERs que caen al suelo y otras superficies se supervisa, mediante observación directa para asegurar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisible.

   1.4 El etiquetado y marcado de inspección veterinaria de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MERs se inspecciona, mediante observación directa para asegurar que lleva las indicaciones exigidas por la normativa en materia de identificación de canales.

   1.5 La tinción de los MERs se supervisa, mediante observación directa para asegurar que se efectúa con colorantes específicos destinados a tal fin tal y según establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

   1.6 Los contenedores de recogida de MERs se inspeccionan, visualmente para asegurar que son específicos para este uso, están identificados y en estado de limpieza.

   1.7 La extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.

   1.8 Los resultados del control de la gestión de MERs y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.

2. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

2.1 Los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, se vigilan, mediante inspección visual periódica para asegurar que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.

2.2 La carga de subproductos de categoría 1 para su envío a las plantas de tratamiento se observa, visualmente para asegurar que el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, incluida su identificación.

2.3 La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1 se revisa, comprobando su contenido para confirmar que incluye al menos el origen, destino, cantidad, descripción y marcado de los productos en cuestión que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

2.4 Los registros se revisan, mediante observación directa para comprobar que incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación y controlando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.

2.5 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y después del faenado se controla, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.

2.6 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.

3. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

3.1 Los contenedores donde se depositan los subproductos de categoría 2 se observan, visualmente para comprobar su estado de limpieza e identificación.
3.2 La recogida de los subproductos de categoría 2 se supervisa, mediante observación directa para asegurar que se hace completa y en contenedores específicos.
3.3 Los subproductos de categoría 2 generados y almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, se observan, visualmente durante y al final de la jornada de trabajo para garantizar que no incluyan MER.
3.4 La carga de los subproductos de categoría 2 para su envío a las plantas de tratamiento autorizadas se observa, visualmente para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa aplicable a subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
3.5 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 durante y después del faenado, se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.
3.6 La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 2 se revisa, comprobando su contenido para confirmar que incluye al menos el origen, destino, cantidad, descripción y marcado de los productos en cuestión que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
3.7 Los registros se revisan, mediante observación directa para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
3.8 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.

4. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

4.1 Los contenedores para depositar los subproductos de categoría 3 se inspeccionan, visualmente para asegurar su estado de limpieza e identificación.

4.2 El almacenamiento de los subproductos de categoría 3 se inspecciona, visualmente para garantizar que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.
4.3 La carga de los subproductos de categoría 3 para su envío a plantas de tratamiento u otros destinos autorizados se observa, visualmente para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
4.4 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 durante y después del faenado se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.
4.5 La documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 se revisa, comprobando su contenido para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
4.6 Los registros se revisan, comprobando que incluyen las partidas de subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
4.7 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.

5. Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que gestionan los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

5.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).
5.2 Los procedimientos de gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros) verificando que no ocasionan problemas comportamentales.
5.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la

persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

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 ECP**2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (sandach)**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Control de materiales especificados de riesgo (MERs)

- Encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs). Sistemas de control de las EETs. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad. Higiene de la retirada de los MERs. Manipulación y marcado. Etiquetado y marcado de las canales con MERs. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs. Transporte y documentación de acompañamiento. Sistemática de los controles sanitarios. Verificación de los autocontroles del operador. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Normativa sobre subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados. Normativa sobre identificación de canales. Prevención de riesgos laborales en el control de materiales especificados de riesgo (MERs).

2. Control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

- Concepto y categorización de los SANDACH. Categorías 1, 2 y 3. Gestión de los SANDACH: higiene de la retirada, manipulación y almacenamiento en sala y en cámaras. Destinos y plantas de tratamiento autorizados. Transporte y documentación de acompañamiento. Sistemática de los controles sanitarios. Verificación de los autocontroles del operador. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de los SANDACH. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Normativa sobre subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados. Normativa sobre identificación de canales. Prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

3. Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)

- Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

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:

- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.
- Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Confidencialidad en la actividad inspectora.
- Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.
- Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

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 "ECP2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (sandach)", 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 controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), 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. Controlar la extracción, tinción y retirada de los MERs, observando y controlando la documentación

2. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3

3. Detectar situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos

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:

Criterios de mérito	*Indicadores de desempeño competente*

Precisión en el control de la extracción, tinción y retirada de los MERs, observando y controlando la documentación	- Verificación del programa de sacrificio. - Supervisión de la retirada de los MERs. - Inspección del etiquetado y marcado de las canales. - Supervisión de la tinción de los MERs. - Inspección visual de los contenedores de recogida de los MERs. - Archivo de los resultados del control de la gestión de MERs. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Rigor en el control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3	- Inspección de los contenedores donde se depositan los subproductos 1, 2 y 3. - Observación visual de la carga de los subproductos para asegurar que están debidamente identificados y en condiciones correctas en el transporte. - Control de la retirada y gestión de los subproductos, utilizando EPI. - Revisión de la documentación de acompañamiento y de los registros. - Archivo de los resultados del control. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Destreza en la detección de situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos	- Comprobación de la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. - Respeto a las creencias religiosas y culturales. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.*
Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.	
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	

Escala A

4

	Para controlar la extracción, tinción y retirada de los MERs, observando y controlando la documentación, verifica el programa de sacrificio. Supervisa la retirada de los MERs. Inspecciona el etiquetado y marcado de las canales. Supervisa la tinción de los MERs. Inspecciona visualmente los contenedores de recogida de los MERs. Archiva los resultados del control de la gestión de MERs.
3	*Para controlar la extracción, tinción y retirada de los MERs, observando y controlando la documentación, verifica el programa de sacrificio. Supervisa la retirada de los MERs. Inspecciona el etiquetado y marcado de las canales. Supervisa la tinción de los MERs. Inspecciona visualmente los contenedores de recogida de los MERs. Archiva los resultados del control de la gestión de MERs, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para controlar la extracción, tinción y retirada de los MERs, observando y controlando la documentación, verifica el programa de sacrificio. Supervisa la retirada de los MERs. Inspecciona el etiquetado y marcado de las canales. Supervisa la tinción de los MERs. Inspecciona visualmente los contenedores de recogida de los MERs. Archiva los resultados del control de la gestión de MERs, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No controla la extracción, tinción y retirada de los MERs.*

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

Escala B

4	*Para controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3, inspecciona los contenedores donde se depositan los subproductos 1, 2 y 3. Observa visualmente la carga de los subproductos para asegurar que están debidamente identificados y en condiciones correctas en el transporte. Controla la retirada y gestión de los subproductos, utilizando EPI. Revisa la documentación de acompañamiento y de los registros. Archiva los resultados del control.*
3	*Para controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3, inspecciona los contenedores donde se depositan los subproductos 1, 2 y 3. Observa visualmente la carga de los subproductos para asegurar que están debidamente identificados y en condiciones correctas en el transporte. Controla la retirada y gestión de los subproductos, utilizando EPI. Revisa la documentación de acompañamiento y de los registros. Archiva los resultados del control, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3, inspecciona los contenedores donde se depositan los subproductos 1, 2 y 3. Observa visualmente la carga de los subproductos para asegurar que están debidamente identificados y en condiciones correctas en el transporte. Controla la retirada y gestión de los subproductos, utilizando EPI. Revisa la documentación de acompañamiento y de los registros. Archiva los resultados del control, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*

1	*No controla la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3.*

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

Escala C

4	*Para detectar situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos, comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales.*
3	*Para detectar situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos, comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para detectar situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos, comprueba la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables. Respeta las creencias religiosas y culturales, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No detecta situaciones incómodas en las personas que gestionan los subproductos.*

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.

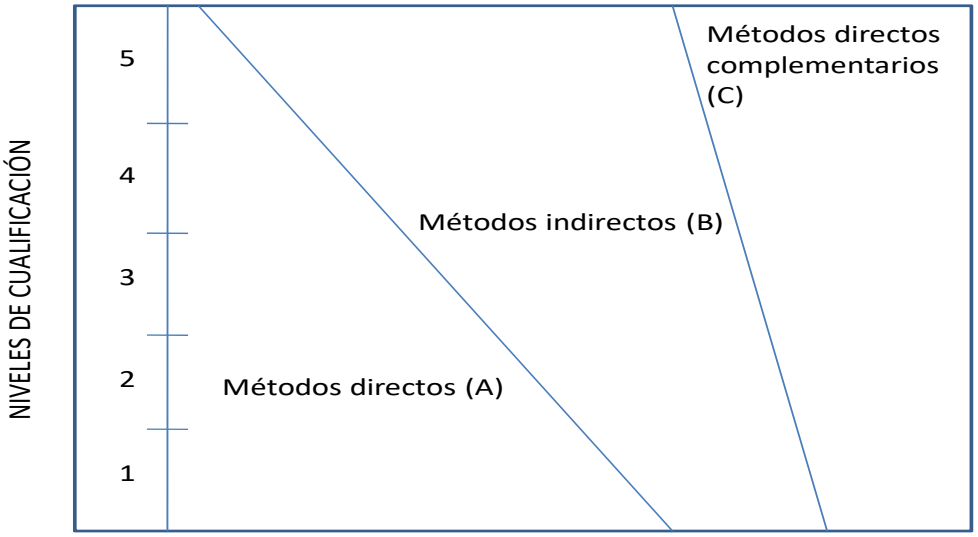
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la

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 "3" y sus competencias conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. 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.