



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP2137_3: Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (bph) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc)”

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 ECP2137_3: Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (bph) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc).

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 las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), 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. Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros para comprobar que es conforme con la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.

- 1.1 La construcción y distribución del establecimiento se inspeccionan, visualmente para comprobar que presenta un diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.
- 1.2 El flujo de animales y/o productos se comprueba visualmente, verificando que es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.
- 1.3 El establecimiento se inspecciona visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico de las salas donde se preparan, tratan o elaboran productos alimenticios desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, elaborado en base a la normativa sobre higiene de los alimentos y la de higiene de los alimentos de origen animal para comprobar que dispone de un número suficiente de salas respecto a las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, y dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.
- 1.4 El establecimiento se inspecciona, mediante examen visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario para comprobar que dispone de la capacidad frigorífica para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.
- 1.5 El establecimiento se revisa, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario y, comprobando que hay un número suficiente de lavabos destinados a la limpieza de las manos, de acuerdo al número de trabajadores, situados convenientemente y que disponen de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de las mismas.
- 1.6 El establecimiento se inspecciona, visualmente siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el

manual de autocontrol del establecimiento alimentario para comprobar que el control de las aguas residuales es el exigido en cuanto a su conducción y eliminación higiénica, disponiendo de drenajes y sifones que eviten reflujos y suelos con la adecuada inclinación para evitar estancamientos.

- 1.7 La información se registra siguiendo el procedimiento sobre documentación y registro desarrollado por el operador y recogido en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario destinada al facultativo responsable de los controles sanitarios para su consideración en las auditorías de BPH y APPCC.
- 1.8 La información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) se recoge, mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su recogida.

2. Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros para evitar la contaminación de la carne.

- 2.1 La limpieza de instalaciones, equipos y utensilios se supervisa al inicio de la jornada, previo al comienzo de las operaciones, de forma visual y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine para garantizar la obtención higiénica de la carne.
- 2.2 La ejecución de la limpieza y desinfección se controla, mediante observación para comprobar que se ajusta a los procedimientos de limpieza y desinfección sobre el tipo de superficie a limpiar y el tipo de suciedad.
- 2.3 Los registros de limpieza y desinfección se controlan, con la periodicidad detallada en los protocolos normalizados de trabajo relativos a la higiene del establecimiento, para comprobar las incidencias y, si procede, las medidas correctoras adoptadas.
- 2.4 Las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones se contrastan con las anotaciones de los registros, revisándolas para verificar la eficacia del control del operador.
- 2.5 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital, para que el facultativo responsable de los controles sanitarios proceda a su evaluación.
- 2.6 El estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección se comprueba, mediante observación visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito

en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.

3. Observar las operaciones de sacrificio, mediante examen visual y control documental de registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable de los controles sanitarios para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.

- 3.1 La conducción de los animales a la sala de sacrificio se comprueba visualmente, verificando que se trasladan en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o accidentes, para facilitar la trazabilidad, respetar el bienestar animal y evitar la contaminación cruzada de la canal.
- 3.2 El método de aturdimiento se comprueba visualmente, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, verificando que se trata de un sistema autorizado en la normativa sobre bienestar animal, que tiene en consideración el tipo de ganado a sacrificar para asegurar la insensibilización previa al sacrificio y facilitar el sangrado, así como, confirmando que se realiza en condiciones de higiene.
- 3.3 La operación de sangrado se inspecciona, visualmente para comprobar que garantiza las condiciones higiénicas y se evita la contaminación de la canal.
- 3.4 La recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se controla, visualmente para ver que discurre de forma higiénica en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto), con el fin de evitar su contaminación por orina y heces.
- 3.5 Los equipos y útiles para el sacrificio se comprueban, mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, para evitar la contaminación cruzada de la canal.
- 3.6 Los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad se controlan, visualmente para evitar que supongan un riesgo de contaminación, observándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.
- 3.7 Los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se controlan, visualmente para comprobar que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa en materia de bienestar animal y garantizar que se realizan en condiciones de higiene.
- 3.8 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital para que el facultativo responsable de los controles sanitarios proceda a la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.

4. Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza mediante examen visual y control

documental y de registros para comprobar que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH y seguridad alimentaria.

- 4.1 El desollado y operaciones previas de faenado se comprueban, mediante examen visual que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.
- 4.2 El escaldado y depilado en suidos y aves se comprueba, mediante examen visual y determinación de la temperatura del agua de escaldado para verificar su eficacia e higiene, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.
- 4.3 Las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria se controlan, visualmente para garantizar que discurren en condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal a partir del contenido intestinal, calostros, leche, orina y/o heces.
- 4.4 La evisceración se inspecciona, mediante observación directa que discurre a continuación del aturdimiento para evitar contaminación con microorganismos a partir del intestino y que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal discurre con el nivel de higiene exigido para evitar la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.
- 4.5 La extracción de vísceras y despojos se inspecciona, visualmente para comprobar que son recogidas y trasladadas en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post mortem" y que se mantiene la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.
- 4.6 Los equipos y útiles para el faenado de la canal se comprueban, mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento, limpieza y desinfección de acuerdo con el procedimiento de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios y al procedimiento de limpieza y desinfección para evitar riesgos de contaminación cruzada de las canales.
- 4.7 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para que proceda a su evaluación y tome decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.
- 4.8 Las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza se inspeccionan, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su inspección.

5. Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos mediante examen

visual para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

- 5.1 El lavado o duchado de canales y despojos se controla visualmente, verificando que se aplica a baja presión y desde arriba hacia abajo para garantizar la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.
- 5.2 El traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras se observa, visualmente para comprobar que tiene lugar sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada.
- 5.3 El almacenamiento frigorífico de canales y despojos se inspecciona, visualmente para comprobar que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.
- 5.4 Las canales se estiban durante el almacenamiento frigorífico, garantizando la suficiente separación entre ellas para facilitar su enfriamiento, sin contacto con paredes y suelo de la cámara para evitar su contaminación.
- 5.5 La manipulación de despojos se comprueba visualmente, verificando que garantiza las condiciones higiénicas en locales refrigerados y que se les protege de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado.
- 5.6 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para que proceda a su evaluación y tome decisiones a efectos de la comercialización de la carne.
- 5.7 Las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos se observan, mediante examen visual utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.

6. Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

- 6.1 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente para comprobar que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad, limpiándose al final de la jornada de trabajo y durante el desempeño de sus funciones cuando se evidencie suciedad.
- 6.2 Las ropas protectoras de los trabajadores se controlan, visualmente para comprobar que se guardan de forma higiénica en el vestuario, no contactan con las ropas personales y no se contaminan durante los descansos y pausas.

- 6.3 La utilización de los lavamanos y dispositivos de desinfección se inspecciona, mediante examen visual para garantizar una limpieza y desinfección de manos y útiles que aseguren la obtención higiénica de la carne.
- 6.4 Las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en incidentes de contaminación de la canal se observan, visualmente para comprobar que se comunican y que se ejecutan de manera higiénica, según la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal.
- 6.5 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente para comprobar que presentan un estado de limpieza o aseo personal, y que no siguen prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.
- 6.6 Las incidencias detectadas se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para proceda a su evaluación y decida las acciones correctoras a aplicar.
- 6.7 La higiene personal y prácticas de los trabajadores se supervisa, mediante examen visual y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su supervisión.

7. Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de las auditorías.

- 7.1 El programa de suministro de agua se supervisa, mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, para garantizar que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.
- 7.2 Los programas de limpieza, desinfección y control de plagas se supervisan, visualmente y mediante control documental de registros para comprobar que existe un procedimiento documentado verificable que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de la carne.
- 7.3 El programa de mantenimiento de la cadena de frío se supervisa, visualmente y mediante el control de registros de temperaturas para asegurar que se alcanzan y mantienen las temperaturas establecidas en la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal y en concreto, la obtención higiénica de la carne.
- 7.4 El programa de trazabilidad se supervisa, mediante control de productos y revisión documental de registros para comprobar la implantación de un sistema documentado verificable que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de su comercialización y gestión.

- 7.5 El programa de formación de manipuladores se controla, mediante inspección visual y revisión documental de registros para garantizar que todos los manipuladores disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria según su actividad laboral y la ponen en práctica.
- 7.6 La implantación de procedimientos basados en el APPCC se comprueba, mediante la supervisión "in situ" de las operaciones de su desarrollo y aplicación, así como la revisión de sus registros, para garantizar su funcionamiento.
- 7.7 La información se registra, en el formato requerido para que el facultativo responsable de los controles sanitarios la evalúe en el desarrollo de las auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.
- 7.8 La información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento se recoge, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su recogida.

8. Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece 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.

- 8.1 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).
- 8.2 Los procedimientos de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece 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.
- 8.3 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 ECP2137_3: **Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (bph) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc).** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Condiciones de diseño higiénico y mantenimiento de mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza

- Mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza: conceptos, funciones, organización, tecnología y comercio. Aspectos higiénicos de su diseño, planificación y construcción. Exigencias higiénicas específicas de las instalaciones y servicios. Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de canales, carnes y despojos. Higiene ambiental. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

2. Condiciones de higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza

- Sangrado y recogida higiénica de la sangre: técnicas, equipos y aprovechamiento de la sangre. Higiene de las operaciones de desollado, escaldado, chamuscado, pelado, desplumado, evisceración y operaciones complementarias: técnicas y equipos. Despojos comestibles y subproductos: tipos, características y manipulación higiénica. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

3. Condiciones de higiene en la preparación y manipulación de las canales y despojos de animales de abastos, aves y caza

- Oreo, enfriamiento y almacenamiento de canales y despojos: exigencias legales. Higiene durante las operaciones de manipulación, almacenamiento, transporte y expedición de canales y despojos. Trazabilidad y etiquetado. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

4. Condiciones de higiene del personal y de sus prácticas de trabajo en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

- Higiene del personal: requisitos legales. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos: contaminación cruzada. Modelo de

educación y formación sanitaria de los manipuladores. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

5. Buenas prácticas de higiene (BPH) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

- Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa. Control del suministro de agua. Limpieza, desinfección y control de plagas: procedimientos, condiciones y comprobación de su eficacia. Plan de mantenimiento de la cadena de frío: control y supervisión. Verificación del plan de trazabilidad. Plan de formación de manipuladores: control y supervisión. Suministro y control de materias primas y proveedores. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

6. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

- Términos y componentes del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC): definiciones. Principios del sistema APPCC. Aplicación del sistema APPCC en mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza. Procedimientos de supervisión y auditorías de los sistemas APPCC. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

7. Bienestar animal

- Normativa específica sobre bienestar y protección de los animales durante la descarga, sujeción, aturdimiento sacrificio o matanza y operaciones conexas. Estudio en las diferentes especies, del comportamiento, sufrimiento, dolor, angustia, estrés, consciencia y sensibilidad en relación con las actividades desarrolladas en el matadero, con especial atención a las operaciones de descarga, manejo, sujeción, aturdimiento, verificación del aturdimiento, suspensión, o elevación de los animales y sacrificio. Manejo y cuidado de los animales antes y durante la sujeción, suspensión o elevación de los animales vivos: conocimiento de las instrucciones del fabricante dependiendo del tipo de equipamiento de sujeción utilizado. Técnicas y métodos autorizados y

prohibidos de aturdimiento: forma correcta de realizarlo, métodos auxiliares de aturdimiento, equipamiento necesario, su mantenimiento y limpieza, instrucciones del fabricante, evaluación del aturdimiento efectivo, supervisión y control de la efectividad del aturdimiento. Técnicas, métodos y requisitos de matanza o sacrificio: forma correcta de realización, uso y mantenimiento del equipamiento, conocimiento de las instrucciones del fabricante, ausencia de signos vitales, métodos complementarios de aturdimiento y matanza. Sacrificios especiales: ritos religiosos y sacrificio urgente, acercamiento al diseño de mataderos, equipos e instalaciones, condiciones estructurales de los mataderos. Introducción a los procedimientos normalizados de trabajo en bienestar animal.

8. Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece

- 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 “ECP2137_3: Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (bph) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc)”, 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 las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), 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. Recoger información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección.
2. Verificar visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado.
3. Visualizar las operaciones de preparación y manejo de la canal.
4. Verificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo.
5. Recoger información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento.

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 en la recogida de información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección.</i>	- Verificación del diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones. - Verificación de la capacidad para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos. - Verificación de la disposición de suministro de agua, de lavamanos, dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios. - Verificación de la ejecución de la limpieza y desinfección. - Verificación del flujo de animales y productos, desde la zona sucia a la zona limpia. - Verificación de la disposición de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne y dotación de sistemas de iluminación y ventilación. - Verificación del control de las aguas residuales. - Verificación (en las áreas que se determine) de que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones. - Verificación de las incidencias y las medidas controlando los registros de limpieza y desinfección.

	- Contraste de las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros. - Registro de la información y comunicación al superior responsable de los controles sanitarios. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Rigor en la verificación visual de la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado.</i>	- Verificación de condiciones de la conducción de animales a la nave de sacrificio. - Verificación de las condiciones de ejecución de las operaciones de sangrado. - Verificación de condiciones de los equipos y útiles para el sacrificio (están en condiciones de uso y mantenimiento y son desinfectados). - Verificación de condiciones de ejecución de las ligaduras del esófago y recto, así como de la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria. - Verificación de condiciones de ejecución del desollado y operaciones previas de faenado. - Verificación de nivel de higiene de operaciones de evisceración y la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal. - Verificación de condiciones de la manipulación de despojos. - Verificación de condiciones del lavado o duchado de canales y despojos (a baja presión y desde arriba hacia abajo). - Verificación de condiciones de higiene de la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre. - Control de los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad. - Control del escaldado y depilado. - Control del traslado y manejo de canales y despojos. - Control de la estiba de las canales durante el almacenamiento frigorífico (con suficiente separación entre ellas). - Registro de las incidencias detectadas y las medidas correctoras. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>

<i>Exhaustividad en la visualización de las operaciones de preparación y manejo de la canal.</i>	- Controlar el lavado de canales. - Observar el traslado y manejo de canales y despojos. - Inspeccionar el almacenamiento frigorífico. - Colocar las canales con la suficiente separación entre ellas. - Comprobar la manipulación de despojos. - Registrar las incidencias detectadas y las medidas correctoras. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i>
<i>Rigor en la verificación de la higiene del personal y sus prácticas de trabajo.</i>	- Verificación de la higiene personal de los trabajadores. - Garantizar la limpieza y desinfección de manos y útiles. - Verificación de las comunicaciones al responsable de los controles sanitarios sobre prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y de incidencias de contaminación de canales. - Verificación de que los trabajadores inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad. - Verificación de que las ropas protectoras de los trabajadores se guardan de forma higiénica. - Registro de las incidencias detectadas y de comunicación al superior responsable. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i>
<i>Precisión en la recogida de información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento.</i>	- Verificación de que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria de las operaciones de obtención de la carne. - Verificación de la implantación de procedimientos basados en el APPCC. - Garantía de que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne. - Verificación de la implantación de un sistema documentado de trazabilidad constatable de la carne. - Seguridad de que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne. - Registro de la información recogida y comunicación al responsable de los controles sanitarios.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</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 recoger información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección, verifica el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones. Verifica la capacidad para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos. Verifica la disposición de suministro de agua, de lavamanos, dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios. Verifica la ejecución de la limpieza y desinfección. Verifica el flujo de animales y productos, desde la zona sucia a la zona limpia. Verifica la disposición de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne y dotación de sistemas de iluminación y ventilación. Verifica el control de las aguas residuales. Verifica (en las áreas que se determine) de que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones. Verifica las incidencias y las medidas controlando los registros de limpieza y desinfección. Contrasta las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros. Registra la información y comunicación al superior responsable de los controles sanitarios.</i>
3	<i>Para recoger información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección, verifica el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones. Verifica la capacidad para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos. Verifica la disposición de suministro de agua, de lavamanos, dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios. Verifica la ejecución de la limpieza y desinfección. Verifica el flujo de animales y productos, desde la zona sucia a la zona limpia. Verifica la disposición de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne y dotación de sistemas de iluminación y ventilación. Verifica el control de las aguas residuales. Verifica (en las áreas que se determine) de que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones. Verifica las incidencias y las medidas controlando los registros de limpieza y desinfección. Contrasta las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros. Registra la información y comunicación al superior responsable de los controles sanitarios, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para recoger información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección, verifica el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones. Verifica la capacidad para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos. Verifica la disposición de suministro de agua, de lavamanos, dispositivos de lavado y desinfección de</i>

	<i>botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios. Verifica la ejecución de la limpieza y desinfección. Verifica el flujo de animales y productos, desde la zona sucia a la zona limpia. Verifica la disposición de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne y dotación de sistemas de iluminación y ventilación. Verifica el control de las aguas residuales. Verifica (en las áreas que se determine) de que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones. Verifica las incidencias y las medidas controlando los registros de limpieza y desinfección. Contrasta las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros. Registra la información y comunicación al superior responsable de los controles sanitarios, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No recoge información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales.</i>

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

Escala B

4	<i>Para verificar visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado, verifica las condiciones de la conducción de animales a la nave de sacrificio. Verifica las condiciones de ejecución de las operaciones de sangrado. Verifica las condiciones de los equipos y útiles para el sacrificio (están en condiciones de uso y mantenimiento y son desinfectados). Verifica las condiciones de ejecución de las ligaduras del esófago y recto, así como de la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria. Verifica las condiciones de ejecución del desollado y operaciones previas de faenado. Verifica el nivel de higiene de operaciones de evisceración y la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal. Verifica las condiciones de la manipulación de despojos. Verifica las condiciones del lavado o duchado de canales y despojos (a baja presión y desde arriba hacia abajo). Verifica las condiciones de higiene de la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre. Controla los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad. Controla el escaldado y depilado. Controla el traslado y manejo de canales y despojos. Controla la estiba de las canales durante el almacenamiento frigorífico (con suficiente separación entre ellas). Registra las incidencias detectadas y las medidas correctoras.</i>
3	<i>Para verificar visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado, verifica las condiciones de la conducción de animales a la nave de sacrificio. Verifica las condiciones de ejecución de las operaciones de sangrado. Verifica las condiciones de los equipos y útiles para el sacrificio (están en condiciones de uso y mantenimiento y son desinfectados). Verifica las condiciones de ejecución de las ligaduras del esófago y recto, así como de la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria. Verifica las condiciones de ejecución del desollado y operaciones previas de faenado. Verifica el nivel de higiene de operaciones de evisceración y la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal. Verifica las condiciones de la manipulación de despojos. Verifica las condiciones del lavado o duchado de canales y despojos (a baja presión y desde arriba hacia abajo). Verifica las condiciones de higiene de la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre. Controla los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad. Controla el escaldado y depilado. Controla el traslado y manejo de canales y despojos. Controla la estiba de las canales durante el almacenamiento frigorífico (con suficiente separación entre ellas). Registra las incidencias</i>

	detectadas y las medidas correctoras, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.
2	<i>Para verificar visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado, verifica las condiciones de la conducción de animales a la nave de sacrificio. Verifica las condiciones de ejecución de las operaciones de sangrado. Verifica las condiciones de los equipos y útiles para el sacrificio (están en condiciones de uso y mantenimiento y son desinfectados). Verifica las condiciones de ejecución de las ligaduras del esófago y recto, así como de la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria. Verifica las condiciones de ejecución del desollado y operaciones previas de faenado. Verifica el nivel de higiene de operaciones de evisceración y la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal. Verifica las condiciones de la manipulación de despojos. Verifica las condiciones del lavado o duchado de canales y despojos (a baja presión y desde arriba hacia abajo). Verifica las condiciones de higiene de la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre. Controla los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad. Controla el escaldado y depilado. Controla el traslado y manejo de canales y despojos. Controla la estiba de las canales durante el almacenamiento frigorífico (con suficiente separación entre ellas). Registra las incidencias detectadas y las medidas correctoras, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No verifica visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado.</i>

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

Escala C

4	<i>Para visualizar las operaciones de preparación y manejo de la canal, controla el lavado de canales. Observa el traslado y manejo de canales y despojos. Inspecciona el almacenamiento frigorífico. Coloca las canales con la suficiente separación entre ellas. Comprueba la manipulación de despojos. Registra las incidencias detectadas y las medidas correctoras.</i>
3	Para visualizar las operaciones de preparación y manejo de la canal, controla el lavado de canales. Observa el traslado y manejo de canales y despojos. Inspecciona el almacenamiento frigorífico. Coloca las canales con la suficiente separación entre ellas. Comprueba la manipulación de despojos. Registra las incidencias detectadas y las medidas correctoras, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.
2	<i>Para visualizar las operaciones de preparación y manejo de la canal, controla el lavado de canales. Observa el traslado y manejo de canales y despojos. Inspecciona el almacenamiento frigorífico. Coloca las canales con la suficiente separación entre ellas. Comprueba la manipulación de despojos. Registra las incidencias detectadas y las medidas correctoras, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No visualiza las operaciones de preparación y manejo de la canal.</i>

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

Escala D

4	<i>Para verificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo, verifica la higiene personal de los trabajadores. Garantiza la limpieza y desinfección de manos y útiles. Verifica las comunicaciones al responsable de los controles sanitarios sobre prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y de incidencias de contaminación de canales. Verifica que los trabajadores inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad. Verifica que las ropas protectoras de los trabajadores se guardan de forma higiénica. Registra las incidencias detectadas y comunica al superior responsable.</i>
3	<i>Para verificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo, verifica la higiene personal de los trabajadores. Garantiza la limpieza y desinfección de manos y útiles. Verifica las comunicaciones al responsable de los controles sanitarios sobre prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y de incidencias de contaminación de canales. Verifica que los trabajadores inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad. Verifica que las ropas protectoras de los trabajadores se guardan de forma higiénica. Registra las incidencias detectadas y comunica al superior responsable, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para verificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo, verifica la higiene personal de los trabajadores. Garantiza la limpieza y desinfección de manos y útiles. Verifica las comunicaciones al responsable de los controles sanitarios sobre prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y de incidencias de contaminación de canales. Verifica que los trabajadores inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad. Verifica que las ropas protectoras de los trabajadores se guardan de forma higiénica. Registra las incidencias detectadas y comunica al superior responsable, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No verifica la higiene del personal ni sus prácticas de trabajo</i>

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

Escala E

4	<i>Para recoger información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, verifica que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria de las operaciones de obtención de la carne. Verifica la implantación de procedimientos basados en el APPCC. Garantiza que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne. Verifica la implantación de un sistema documentado</i>
---	--

	<i>de trazabilidad constatable de la carne. Asegura de que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne. Registra de la información recogida y comunicación al responsable de los controles sanitarios.</i>
3	<i>Para recoger información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, verifica que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria de las operaciones de obtención de la carne. Verifica la implantación de procedimientos basados en el APPCC. Garantiza que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne. Verifica la implantación de un sistema documentado de trazabilidad constatable de la carne. Asegura de que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne. Registra de la información recogida y comunicación al responsable de los controles sanitarios, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para recoger información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, verifica que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria de las operaciones de obtención de la carne. Verifica la implantación de procedimientos basados en el APPCC. Garantiza que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne. Verifica la implantación de un sistema documentado de trazabilidad constatable de la carne. Asegura de que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne. Registra de la información recogida y comunicación al responsable de los controles sanitarios, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No recoge información sobre otros programas generales de higiene ni los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento</i>

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

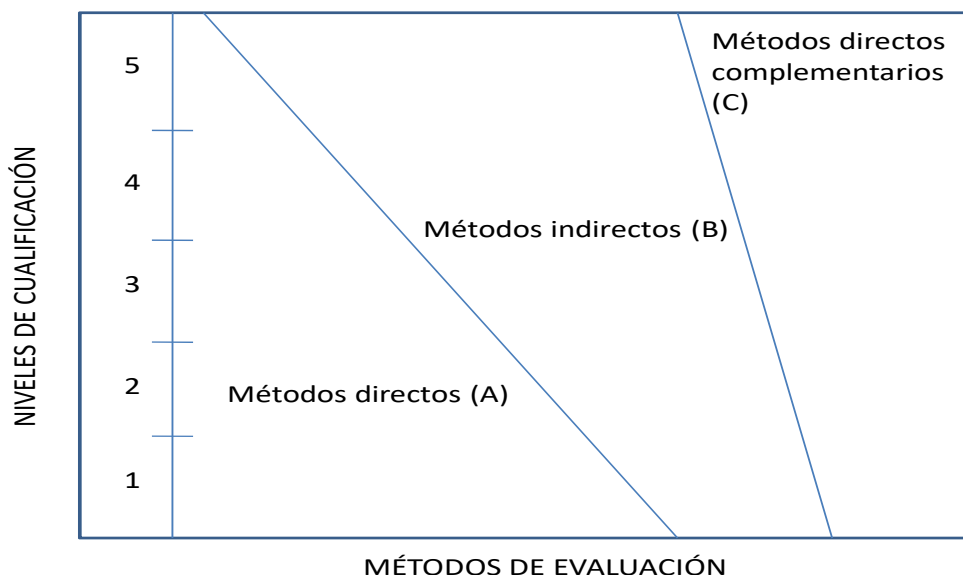
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 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 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.