GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería"

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 ECP2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la prevención de riesgos laborales y garantía de la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.

1. ***Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria para garantizar la seguridad y salubridad de los productos manipulados durante las actividades de hostelería, minimizando así los posibles riesgos alimentarios y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.***

    1.1 El sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad se difunde entre el personal a su cargo, verificando que se comprende y aplica en todas las actividades del área de su responsabilidad.
    1.2 La formación del personal dependiente en materia de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.
    1.3 El control del personal en aspectos de higiene personal y de hábitos de trabajo -uniforme, lavado de manos, no estornudar sobre los alimentos, no probar alimentos con los dedos, entre otros- se registra, cumplimentando las listas de revisión establecidas.
    1.4 Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.
    1.5 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.
    1.6 La información relativa sobre todo ingrediente susceptible de provocar alergias o intolerancias se transmite al personal y se registra en una tabla que pueda ser presentada al consumidor, comprobando que la lista de alérgenos es clara, accesible y proactiva.

2. ***Controlar que el estado de las instalaciones y los equipamientos de protección individual son los adecuados para que el personal dependiente desarrolle su actividad laboral en condiciones de seguridad, supervisando su existencia y conservación.***

    2.1 La formación del personal dependiente en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales se efectúa, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.
    2.2 El control de los medios de protección personal y de equipamientos seguros se registra, cumplimentando las listas de revisión periódicas establecidas.
    2.3 Los informes de incidencias se elaboran a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.
    2.4 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la utilización de medios adecuados y prácticas correctas se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

3. Controlar el mantenimiento en condiciones de salubridad de los equipos y las áreas de trabajo destinadas al almacenamiento, preparación y/o servicio de alimentos/bebidas, coordinando las operaciones necesarias de limpieza y desinfección conforme a la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.

3.1 La limpieza y desinfección del área de trabajo se supervisan, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene adoptado por la entidad.
3.2 La sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección se verifica controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención.
3.3 Los peligros físicos -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros- se vigila, evitando así la presencia de cualquier objeto de este tipo en los alimentos.
3.4 El estado de los suelos, paramentos verticales y techos se supervisa confirmando que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, conforme a los puntos de control establecidos.
3.5 El estado del resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros- se comprueba, verificando que reúnen las condiciones óptimas de limpieza y mantenimiento.
3.6 El resultado de la comprobación visual de los elementos y del local en condiciones óptimas se registra en la lista de revisión de mantenimiento, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y acciones correctoras.
3.7 El listado de revisión se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.

4. Controlar las operaciones de limpieza de equipos, maquinaria y utillaje propios de las actividades que desarrolla el área de su responsabilidad para favorecer su rendimiento, vida útil y que su uso sea el más eficiente y seguro.

4.1 Las fichas técnicas y datos de seguridad de los productos químicos de limpieza y desinfección se archivan, dando a conocer su ubicación al personal encargado de las tareas de limpieza.
4.2 La utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección se vigila, de forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos.
4.3 Las tareas de limpieza y desinfección se supervisan, constatando que el personal encargado de realizarlas tiene la formación pertinente para la correcta utilización de los productos utilizados.
4.4 Las operaciones de mantenimiento técnico de equipos, maquinaria y utillaje de limpieza se controlan, verificando que se desarrollan conforme a las indicaciones del manual del fabricante y asegurando que se comunica al departamento correspondiente los posibles desperfectos.

4.5 La confección de los inventarios de equipos, maquinaria y utillaje del departamento se planifica, supervisando su ejecución y formalizando las oportunas propuestas de reposición por rotura o desgaste a la persona o departamento responsable.

4.6 La comprobación visual del resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje se registra en la lista de revisión especificando en el informe de incidencias las acciones correctoras efectuadas.

4.7 La documentación generada durante el proceso se cumplimenta y archiva, utilizando equipos y programas informáticos específicos.

4.8 La aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando periódicamente el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo.

5. Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol diseñadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.

5.1 El seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento se coordina entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria del establecimiento, supervisando los registros cumplimentados para tal fin.

5.2 La identificación de los productos -como origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros- se registra cumplimentando la documentación establecida, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.

5.3 El proceso de descongelación se controla, en su caso, comprobando que las técnicas empleadas garanticen la inocuidad de los productos alimenticios.

5.4 El proceso de enfriamiento se supervisa, en su caso, verificando que se cumple en los tiempos mínimos establecidos.

5.5 Las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones se comprueban, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido.

5.6 Las elaboraciones sometidas al proceso de regeneración se controlan, supervisando que se desechan al final de la jornada.

5.7 Las prácticas que evitan la contaminación cruzada se vigilan, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido.

5.8 El producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad se localiza y se retira, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor.

5.9 Los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas

correctas de higiene se archivan utilizando equipos y programas informáticos específicos.

6. ***Colaborar en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad, aplicando procesos de buenas prácticas en el área del establecimiento de su responsabilidad.***

6.1 Los procesos de buenas prácticas ambientales a seguir se explican al personal dependiente, utilizando las actuaciones propias como modelo a seguir.
6.2 El empleo de productos de temporada se potencia, rentabilizando tanto los recursos de la naturaleza como los recursos económicos de la entidad.
6.3 El consumo energético derivado de las actividades propias de su departamento o área de su responsabilidad se controla, vigilando que se utilice la energía imprescindible.
6.4 Los distintos tipos de residuos generados -como grasas de fritura, vidrios, cartones, entre otros- se controlan, comprobando que se reducen y separan para un correcto reciclaje y se toman las medidas adecuadas para su almacenamiento y evacuación.
6.5 El flujo de retirada de los residuos se controla, supervisando que no coincida en el espacio o en el tiempo con la recepción o elaboración de alimentos y bebidas de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.

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**2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Higiene y seguridad alimentaria. Manipulación de alimentos.

- Normativa aplicable en materia de higiene alimentaria
- Normativa aplicable de Seguridad Alimentaria y Nutrición referente a los alérgenos alimentarios.
- Programas informáticos específicos para el control de la actividad. Alteración y fuentes de contaminación de los alimentos.
- Alimentación y salud: riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos, intolerancias, alergias, principales alérgenos.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), registros y listas de revisión, trazabilidad alimentaria.
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Personal manipulador: vestimenta y equipo de trabajo autorizados, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2. Condiciones de salubridad de instalaciones y equipos propios de hostelería.

- Procesos de: limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: tipos, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenamiento.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Procedimientos de actuación en situaciones de emergencia: primeros auxilios, planes de emergencia y evacuación.

3. Condiciones de seguridad en el manejo de equipos propios de hostelería y recomendaciones posturales, ergonomía.

- Concepto de accidente laboral y enfermedad profesional.
- Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios y equipamiento personal de seguridad (EPIs).
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Técnicas básicas de primeros auxilios. Quemaduras, heridas y su protección.

4. Gestión medioambiental.

- Agentes y factores de impacto.
- Control y tratamiento de residuos.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.
- Favorecer el desarrollo profesional y personal en el equipo de trabajo
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

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 "ECP2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería", 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 garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medio ambiental en las actividades que desarrolla el departamento de su responsabilidad perteneciente al ámbito de la hostelería, según la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener información de la entidad y del área de su responsabilidad.

2. Controlar que el estado de las instalaciones, los equipos y las áreas de trabajo se encuentren en condiciones idóneas de salubridad.

3. Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol implementadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.

4. Aplicar procesos de buenas prácticas en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad.

5. Asegurar que todo el personal del área de su responsabilidad cumple las normativas aplicables en materia de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

Condiciones adicionales:

- Se facilitará información en cuanto a los recursos humanos y materiales disponibles en el área de su responsabilidad y del establecimiento de hostelería, como puede ser: el sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad, las listas de revisión de Puntos Críticos y todos aquellos otros que se consideren necesarios para contextualizar el hipotético establecimiento

- 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.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

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

Criterios de mérito	*Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente*
Rigor en la obtención de información de la entidad y del área de su responsabilidad.	- Identificación de los objetivos gastronómicos del establecimiento. - Identificación del entorno de ubicación. - Identificación de los recursos disponibles. - Identificación de las características y equipamientos con los que cuenta el departamento. *El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.*
Eficacia en el control del estado de salubridad de las instalaciones, los equipos y las áreas de trabajo.	- Supervisión de la limpieza y desinfección del área de su responsabilidad. - Control de la sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección. - Vigilancia sobre los peligros físicos potenciales -cristales rotos, tornillos, óxido u otros en cualquier elemento-.

	- Control del estado de los suelos, paramentos verticales y techos, y del resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros-. - Registro del resultado de la comprobación visual de los elementos y del local. - Formalización y archivo del listado de revisión. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Eficiencia en la aplicación y seguimiento de las medidas de autocontrol implementadas en el área de su responsabilidad.	- Supervisión de la utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección. - Elaboración del informe de incidencias. - Coordinación en la aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria. - Seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento. - Registro de los datos de los productos -como su origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros- en la documentación establecida. - Comprobación de las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones. - Control de las prácticas que evitan la contaminación cruzada. - Localización y retirada del producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad. - Registro de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Idoneidad en la aplicación de procesos de buenas prácticas para la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad.	- Explicación de los procesos de buenas prácticas ambientales a seguir en el área de su responsabilidad, utilizando las actuaciones propias como modelo a imitar. - Argumentación del empleo de productos alimenticios “de temporada”. - Control del consumo energético derivado de las actividades propias del área de su responsabilidad, vigilando que se utilice la energía imprescindible. - Control en el tratamiento de los distintos tipos de residuos generados -grasas de fritura, vidrios, cartones u otros-, comprobando que se reducen y separan para un correcto reciclaje y se toman las medidas adecuadas para su almacenamiento y evacuación. - Supervisión del flujo de retirada de los residuos para que no coincidan en el espacio o en el tiempo con la recepción o elaboración de alimentos y bebidas, evitando

	posibles contaminaciones cruzadas. *El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.*
Cumplimiento de las normativas aplicables en materia de higiene alimentaria y de seguridad laboral de todo el personal dependiente.	- Explicación del sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad verificando que se comprende y aplica en todas las actividades del área de su responsabilidad. - Participación en los planes de formación del personal dependiente en materia de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria. - Control y registro de aspectos de higiene personal y de hábitos de trabajo del personal a su cargo -uniforme, lavado de manos, no estornudar sobre los alimentos, no probar alimentos con los dedos, entre otros-. - Elaboración de informes de incidencias a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso. - Archivo del los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas, manejando equipos y programas informáticos específicos de la actividad. - Registro de la información relativa sobre todo ingrediente susceptible de provocar alergias o intolerancias, comprobando que la lista de alérgenos es clara, accesible y proactiva. *El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4	*Para controlar el estado de salubridad del área de su responsabilidad supervisa la limpieza y desinfección del área de trabajo, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene adoptado por la entidad. Comprueba la sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección, controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención. Vigila exhaustivamente la ausencia de peligros físicos potenciales en los alimentos y/o bebidas -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros-. Comprueba el estado de los suelos, paramentos verticales y techos, y el resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros- confirmando que se encuentran en el estado idóneo de conservación y limpieza, conforme a los puntos críticos de control establecidos. Registra en la lista de revisión de mantenimiento el estado de la comprobación de los elementos y del local, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y las acciones correctoras llevadas a cabo, para lo cual utiliza con soltura equipos y programas informáticos específicos de la actividad.*
3	*Para controlar el estado de salubridad del área de su responsabilidad supervisa la limpieza y desinfección del área de trabajo, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene. Comprueba la sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección, controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención. Vigila la ausencia de peligros físicos potenciales en los alimentos y/o bebidas -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros-. Comprueba el estado de los suelos, paramentos verticales y techos, y el resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros- confirmando que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, conforme a los puntos críticos de control establecidos. Registra en la lista de revisión de mantenimiento el estado de la comprobación de los elementos y del local, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y las acciones correctoras llevadas a cabo, para lo cual utiliza equipos y programas informáticos específicos de la actividad.*
2	*Para controlar el estado de salubridad del área de su responsabilidad supervisa la limpieza y desinfección del área de trabajo, pero no verifica que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene. Comprueba la sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección, pero no controla la periodicidad de aplicación ni detecta posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención. Vigila la ausencia de peligros físicos potenciales en los alimentos y/o bebidas -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros-. No comprueba el estado de los suelos, paramentos verticales y techos, y el resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros-.*
1	*No controla el estado de salubridad del área de su responsabilidad.*

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

Escala B

4	*Para garantizar la aplicación y seguimiento de las medidas de autocontrol implementadas en su área de responsabilidad, vigila exhaustivamente que la utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Comprueba el resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje, corrigiendo las posibles actuaciones que no superen la exigencia establecida. Coordina la aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando periódicamente el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo. Efectúa el seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento supervisando los registros cumplimentados como su origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria. Comprueba las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido. Controla las prácticas que evitan la contaminación cruzada, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido. Localiza y retira el producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor. Registra las actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene, utilizando con habilidad los equipos y programas informáticos específicos de la actividad.*
3	*Para garantizar la aplicación y seguimiento de las medidas de autocontrol implementadas en su área de responsabilidad, vigila que la utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Comprueba el resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje. Coordina la aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo. Efectúa el seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento supervisando los registros cumplimentados como su origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria. Comprueba las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido. Controla las prácticas que evitan la contaminación cruzada, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido. Localiza y retira el producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor. Registra las actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene, utilizando equipos y programas informáticos específicos de la actividad.*
2	*Para garantizar la aplicación y seguimiento de las medidas de autocontrol implementadas en su área de responsabilidad, no vigila que la utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección supongan riesgos de contaminación para los alimentos. Comprueba el resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje. Coordina la aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos entre su personal*

	dependiente, revisando el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo. Efectúa el seguimiento de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento archivando los registros cumplimentados para tal fin. No comprueba que las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones alcancen las condiciones de seguridad. Controla las prácticas que evitan la contaminación cruzada, pero no potencia aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido. Localiza y retira el producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad, pero no refleja en el informe de incidencias las acciones. Registra las actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene.
1	*No garantiza la aplicación y seguimiento de las medidas de autocontrol implementadas en su área de responsabilidad.*

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁ NDAR 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.

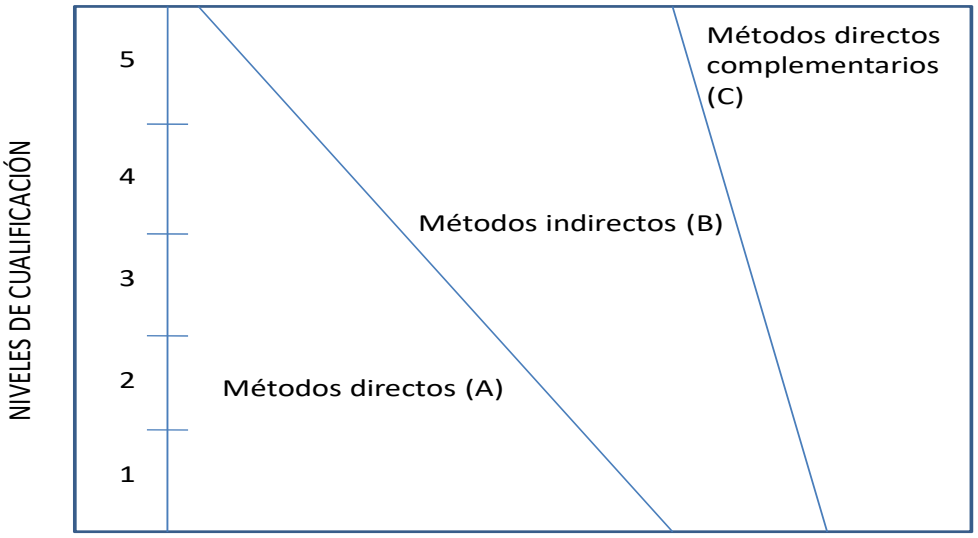
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

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).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación del ECP. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en

cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.

b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.

c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.

d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.

e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel 3. Por las características de estas competencias, la persona candidata, además de otras, ha de movilizar sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en 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, en su caso, 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.