



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP2568_2: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares”

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 ECP2568_2: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.

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 Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, 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. Preparar el área de trabajo de recepción de materias primas hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas, legumbres, entre otras) y materias auxiliares, según lo establecido para evitar posibles contaminaciones alimentarias, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las instalaciones y equipos de recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se mantienen limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas.
- 1.2 El área de limpieza de las zonas de recepción, se señaliza en los lugares establecidos, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 1.3 Las posibles deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción se corrigen, mediante las acciones establecidas, subsanando las anomalías.
- 1.4 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos (sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, entre otros) requeridos se preparan, regulando sus elementos operadores, según lo establecido en la ficha técnica del fabricante.

2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares para su operatividad y evitar interrupciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos y protección medioambiental.

- 2.1 Las posibles anomalías de funcionamientos en los equipos (cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas y medios de transporte internos y otros), utilizados en la recepción y almacenamiento de productos hortofrutícolas y materias y auxiliares se detectan, actuando según el plan de mantenimiento establecido.
- 2.2 Las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales y medioambiental.
- 2.3 Las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia se transmiten al servicio de mantenimiento técnico por la vía requerida.
- 2.4 Las piezas o elementos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados (cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas y medios de transporte internos y otros) de acuerdo con el plan de mantenimiento establecido.

- 2.5 Las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos se registran documentalmente en el soporte requerido, según indicaciones del procedimiento establecido.

3. *Recepcionar los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares para su utilización como frescos o su procesado en conservas y platos combinados, según protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.*

- 3.1 El estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se comprueba, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellos productos que no cumplen con lo establecido.
- 3.2 Las mercancías recibidas se descargan en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones, utilizando los equipos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.
- 3.3 El estado de los embalajes y envases que contienen las materias vegetales y auxiliares se controlan, comprobando que no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto.
- 3.4 Las características de los productos hortofrutícolas recepcionados se identifican, visualizando el origen y lugar de procedencia para controlar su trazabilidad.
- 3.5 Los productos vegetales recepcionados se pesan con balanzas manuales y/o automáticas, contrastando las cantidades del suministro con la orden de compra o nota de entrega.
- 3.6 Los productos se controlan, comprobando que se ajustan a los requisitos establecidos respecto a cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas, entre otros, eliminando o desechando como no conformes los productos que no reúnen las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 3.7 Los productos se seleccionan en primera revisión, en función de su utilización (venta o procesado), de criterios comerciales, considerando su forma, tamaño y calidad, entre otros.
- 3.8 Los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares recepcionadas se distribuyen en depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y destino, (frescos o procesados).
- 3.9 Los datos relacionados con la entrada de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se registra, archivándolos de acuerdo con protocolos establecidos.

4. *Efectuar operaciones previas (selección, limpieza, lavado) y calibrado de los productos hortofrutícolas recepcionados (frutas, hortalizas, setas y legumbres) para evitar*

contaminaciones posteriores y mantener su homogeneidad en tamaño y peso, según requerimientos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos de selección y limpieza de materias vegetales se preparan, según las condiciones de operación, de acuerdo a los requerimientos establecidos.
- 4.2 Los vegetales se lavan, eliminando residuos de tierras, hojas y otros, según las especificaciones del proceso de venta o de obtención de conservas vegetales.
- 4.3 Los subproductos y desechos vegetales se depositan, con los medios requeridos en los puntos de eliminación de residuos.
- 4.4 Los vegetales se desinfectan, eliminando, mohos, bacterias, con los medios y soluciones establecidos.
- 4.5 El agua utilizada en el lavado de estas materias se controla periódicamente, verificando si su uso es apto o no, utilizando hipoclorito de sodio para su desinfección, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.
- 4.6 Los vegetales se secan, controlando tiempo y temperatura, eliminando la humedad producida en el lavado.
- 4.7 Los vegetales hortofrutícolas se calibran de forma manual o mecanizada, atendiendo al tamaño y peso, de forma que las piezas pertenecientes a un mismo calibre, tengan tamaños homogéneos.
- 4.8 Las operaciones y posibles incidencias detectadas en el acondicionamiento previo de materias primas vegetales se registran documentalmente, en el soporte requerido.

5. Comprobar la calidad de las materias primas hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y auxiliares, siguiendo protocolos establecidos para obtener productos con las características requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

- 5.1 Las muestras de las materias primas hortofrutícolas se toman con el instrumental requerido, de acuerdo con los protocolos establecidos.
- 5.2 Las características de las materias primas vegetales y auxiliares se controlan, en la recepción, mediante pruebas "in situ", ensayos rápidos y tomando muestras para enviar al laboratorio, siguiendo los protocolos establecidos.
- 5.3 Los resultados de las pruebas de control analítico se interpretan, comparando los resultados con las especificaciones de calidad de producción requeridas, cumpliendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.
- 5.4 El informe de aceptación de las materias primas y auxiliares se emite, considerando la interpretación de resultados analíticos, y controlando que se encuentran dentro de los límites requeridos.

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 **ECP2568_2: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación y mantenimiento de equipos en la recepción, productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

- Concepto y niveles de limpieza de instalaciones: medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
- Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
- Instalaciones y maquinaria utilizadas: distribución de espacios en salas de en salas de recepción, almacenamiento y expedición de conservas vegetales.
- Equipos utilizados en la recepción, almacenamiento y expedición de conservas vegetales: composición y funcionamiento.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción de productos hortofrutícolas.
- Puesta a punto de equipos de recepción.

2. Recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

- Materias primas que intervienen en las principales elaboraciones y preparaciones de la industria conservera: verduras y hortalizas, legumbres y cereales, frutas y frutos, sustancias conservantes y estabilizantes, agua.
- Características de las materias primas principales en la industria conservera: materias muy perecederas, perecederas, poco perecederas, materias preparadas para una media duración.
- Características de las materias auxiliares en la industria conservera: tipos de materias auxiliares utilizados en la industria conservera.
- Caducidad de las materias auxiliares: características.
- Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad de las conservas elaboradas.
- Proceso de recepción de materias primas en la industria conservera: operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- Documentación de recepción de materias primas; medición y pesaje de cantidades; protección de las mercancías; graneles y envasados.
- Aspecto sanitario y visual; tipos y condiciones de contrato.

3. Selección y operaciones previas (lavado y gestión de residuos) de los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres)

- Operaciones de acondicionamiento de frutas y hortalizas: selección, limpieza, eliminación de partes, división, escaldado.
- Métodos manuales; características.
- Métodos mecanizados; equipos y máquinas.
- Métodos mixtos.
- Controles de calidad, ritmo y seguridad.
- Eliminación de partes, división o troceado, escaldado.
- Recogida de subproductos (aprovechamiento) y deshechos.
- Factores de incidencia sobre el medio ambiente.
- Clasificación de los residuos generados: respecto al origen, al aprovechamiento y a la necesidad de depuración o gestión.

4. Control de calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales

- Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales.
- Valoración: aceptación o rechazo de la materia prima recepcionada.
- Control de calidad de las materias primas: procedimientos de toma de muestras de materias primas.
- Técnicas de muestreo: análisis de materias primas en la industria conservera.
- Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria conservera.
- Sistemas de identificación de las muestras al laboratorio de las materias primas de conservas vegetales.
- Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad: métodos de análisis.
- Determinaciones químicas básicas de materias primas en la industria conservera.
- Determinaciones inmediatas de control de calidad de las materias primas.
- Instrumental utilizado en las pruebas y ensayos rápidos.
- Identificación de la muestra.
- Evaluación de resultados de las pruebas y ensayos.
- Seguimiento de la trazabilidad.

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:

- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás; demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.

- Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

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 "ECP2568_2: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares", 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 efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, según la calidad requerida en el proyecto, cumpliendo las normativas relativas a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva, aplicando estándares de calidad y de seguridad alimentaria y de envasado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Realizar las operaciones de mantenimiento.

2. Recepcionar los productos hortofrutícolas.

3. Efectuar las operaciones previas controlando la calidad.

Condiciones adicionales:

- Se contará con la información requerida para el desarrollo de la SPE: Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Documentación de la expedición. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>Rigor en la realización de las operaciones de mantenimiento.</i>	- Limpieza y desinfección de las instalaciones y materias auxiliares. - Corrección de las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados.

	- Transmisión al servicio técnico por la vía requerida de las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel. - Sustitución de las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados. - Registro documental de las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos.
<i>Precisión en la recepción de productos hortofrutícolas</i>	- Comprobación del estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas. - Descarga de las mercancías recibidas en el lugar y el modo requeridos. - Control del estado de los embalajes y envases que contienen las materias. - Identificación de las características de los productos hortofrutícolas recepcionados. - Pesado de los productos vegetales recepcionados. - Control de los productos, comprobando que se ajustan a los requisitos. - Selección de los productos en primera revisión. - Distribución de los productos hortofrutícolas en depósitos o cámaras. - Registro de los datos relacionados con la entrada de productos. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Exactitud en la realización de las operaciones previas y en el control de calidad</i>	- Lavado y desinfección de los vegetales. - Control periódico del agua utilizada en el lavado de estas materias. - Secado de los vegetales. - Calibración de los vegetales hortofrutícolas. - Registro documental de las operaciones y posibles incidencias detectadas. - Toma de las muestras de las materias primas hortofrutícolas. - Control de las características de las materias primas vegetales, en la recepción. - Interpretación de los resultados de las pruebas de control analítico. - Emisión del informe de aceptación de las materias primas y auxiliares.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<i>Para realizar las operaciones de mantenimiento, limpia y desinfecta las instalaciones y materias auxiliares al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas. Corrige las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiental. Transmite al servicio técnico por la vía requerida de las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel. Sustituye las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento establecido. Registra documentalmente las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos en el soporte requerido.</i>
3	<i>Para realizar las operaciones de mantenimiento, limpia y desinfecta las instalaciones y materias auxiliares al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas. Corrige las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiental. Transmite al servicio técnico por la vía requerida de las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel. Sustituye las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento establecido. Registra documentalmente las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos en el soporte requerido, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Para realizar las operaciones de mantenimiento, limpia y desinfecta las instalaciones y materias auxiliares al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas. Corrige las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiental. Transmite al servicio técnico por la vía requerida de las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel. Sustituye las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento establecido. Registra documentalmente las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos en el soporte requerido, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i>
1	<i>No realiza las operaciones de mantenimiento.</i>



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

Escala B

4	<i>Para recepcionar los productos hortofrutícolas, comprueba el estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, rechazando aquellos productos que no cumplen con lo establecido. Descarga las mercancías recibidas en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones, utilizando los equipos establecidos. Controla el estado de los embalajes y envases que contienen las materias, comprobando que no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto. Identifica las características de los productos hortofrutícolas recepcionados, visualizando el origen para controlar su trazabilidad. Pesa los productos vegetales recepcionados con balanzas manuales y/o automáticas, contrastando las cantidades del suministro con la orden de compra o nota de entrega. Controla los productos, comprobando que se ajustan a los requisitos, respecto a cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas, eliminando o desechando los productos que no reúnen las características establecidas. Selecciona los productos en primera revisión, en función de su utilización y de criterios comerciales, considerando su forma, tamaño y calidad. Distribuye los productos hortofrutícolas en depósitos o cámaras, atendiendo a sus características y destino. Registra los datos relacionados con la entrada de productos, archivándolos de acuerdo con protocolos establecidos.</i>
3	Para recepcionar los productos hortofrutícolas, comprueba el estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellos productos que no cumplen con lo establecido. Descarga las mercancías recibidas en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones, utilizando los equipos establecidos. Controla el estado de los embalajes y envases que contienen las materias, comprobando que no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto. Identifica las características de los productos hortofrutícolas recepcionados, visualizando el origen para controlar su trazabilidad. Pesa los productos vegetales recepcionados con balanzas manuales y/o automáticas, contrastando las cantidades del suministro con la orden de compra o nota de entrega. Controla los productos, comprobando que se ajustan a los requisitos, respecto a cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas, eliminando o desechando los productos que no reúnen las características establecidas. Selecciona los productos en primera revisión, en función de su utilización y de criterios comerciales, considerando su forma, tamaño y calidad. Distribuye los productos hortofrutícolas en depósitos o cámaras, atendiendo a sus características y destino. Registra los datos relacionados con la entrada de productos, archivándolos de acuerdo con protocolos establecidos, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.
2	<i>Para recepcionar los productos hortofrutícolas, comprueba el estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellos productos que no cumplen con lo establecido. Descarga las mercancías recibidas en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones, utilizando los equipos establecidos. Controla el estado de los embalajes y envases que contienen las materias, comprobando que no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto. Identifica las características de los productos hortofrutícolas recepcionados, visualizando el origen para</i>

	<i>controlar su trazabilidad. Pesa los productos vegetales recepcionados con balanzas manuales y/o automáticas, contrastando las cantidades del suministro con la orden de compra o nota de entrega. Controla los productos, comprobando que se ajustan a los requisitos, respecto a cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas, eliminando o desechando los productos que no reúnen las características establecidas. Selecciona los productos en primera revisión, en función de su utilización y de criterios comerciales, considerando su forma, tamaño y calidad. Distribuye los productos hortofrutícolas en depósitos o cámaras, atendiendo a sus características y destino. Registra los datos relacionados con la entrada de productos, archivándolos de acuerdo con protocolos establecidos, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i>
1	<i>No recepciona los productos hortofrutícolas.</i>

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

Escala C

4	<i>Para realizar las operaciones previas y en el control de calidad, lava y desinfecta los vegetales, eliminando residuos, según las especificaciones del proceso de venta o de obtención de conservas vegetales y depositándolos en los puntos de eliminación de residuos. Controla periódicamente el agua utilizada en el lavado de estas materias, verificando si su uso es apto o no, utilizando hipoclorito de sodio para su desinfección. Seca los vegetales, controlando tiempo y temperatura, eliminando la humedad producida en el lavado. Calibra los vegetales hortofrutícolas de forma manual o mecanizada, atendiendo al tamaño y peso. Registra documentalmente las operaciones y posibles incidencias detectadas, en el soporte requerido. Toma las muestras de las materias primas hortofrutícolas con el instrumental requerido. Controla las características de las materias primas vegetales, en la recepción, mediante pruebas "in situ" tomando muestras para enviar al laboratorio. Interpreta los resultados de las pruebas de control analítico, comparando los resultados con las especificaciones de calidad de producción requeridas. Emite el informe de aceptación de las materias primas y auxiliares, considerando la interpretación de resultados analíticos, y controlando que se encuentran dentro de los límites requeridos.</i>
3	<i>Para realizar las operaciones previas y en el control de calidad, lava y desinfecta los vegetales, eliminando residuos, según las especificaciones del proceso de venta o de obtención de conservas vegetales y depositándolos en los puntos de eliminación de residuos. Controla periódicamente el agua utilizada en el lavado de estas materias, verificando si su uso es apto o no, utilizando hipoclorito de sodio para su desinfección. Seca los vegetales, controlando tiempo y temperatura, eliminando la humedad producida en el lavado. Calibra los vegetales hortofrutícolas de forma manual o mecanizada, atendiendo al tamaño y peso. Registra documentalmente las operaciones y posibles incidencias detectadas, en el soporte requerido. Toma las muestras de las materias primas hortofrutícolas con el instrumental requerido. Controla las características de las materias primas vegetales, en la recepción, mediante pruebas "in situ" tomando muestras para enviar al laboratorio. Interpreta los resultados de las pruebas de control analítico, comparando los resultados con las especificaciones de calidad de producción requeridas. Emite el informe de aceptación de las materias primas y auxiliares, considerando la interpretación de resultados analíticos, y controlando que se encuentran dentro de los límites requeridos, pero comete pequeñas irregularidades que no afectan al resultado final.</i>

2	<i>Para realizar las operaciones previas y el control de calidad, lava y desinfecta los vegetales, eliminando residuos, según las especificaciones del proceso de venta o de obtención de conservas vegetales y depositándolos en los puntos de eliminación de residuos. Controla periódicamente el agua utilizada en el lavado de estas materias, verificando si su uso es apto o no, utilizando hipoclorito de sodio para su desinfección. Seca los vegetales, controlando tiempo y temperatura, eliminando la humedad producida en el lavado. Calibra los vegetales hortofrutícolas de forma manual o mecanizada, atendiendo al tamaño y peso. Registra documentalmente las operaciones y posibles incidencias detectadas, en el soporte requerido. Toma las muestras de las materias primas hortofrutícolas con el instrumental requerido. Controla las características de las materias primas vegetales, en la recepción, mediante pruebas "in situ" tomando muestras para enviar al laboratorio. Interpreta los resultados de las pruebas de control analítico, comparando los resultados con las especificaciones de calidad de producción requeridas. Emite el informe de aceptación de las materias primas y auxiliares, considerando la interpretación de resultados analíticos, y controlando que se encuentran dentro de los límites requeridos, pero comete grandes irregularidades que afectan al resultado final.</i>
1	<i>No realiza las operaciones previas, ni el control de calidad.</i>

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

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

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

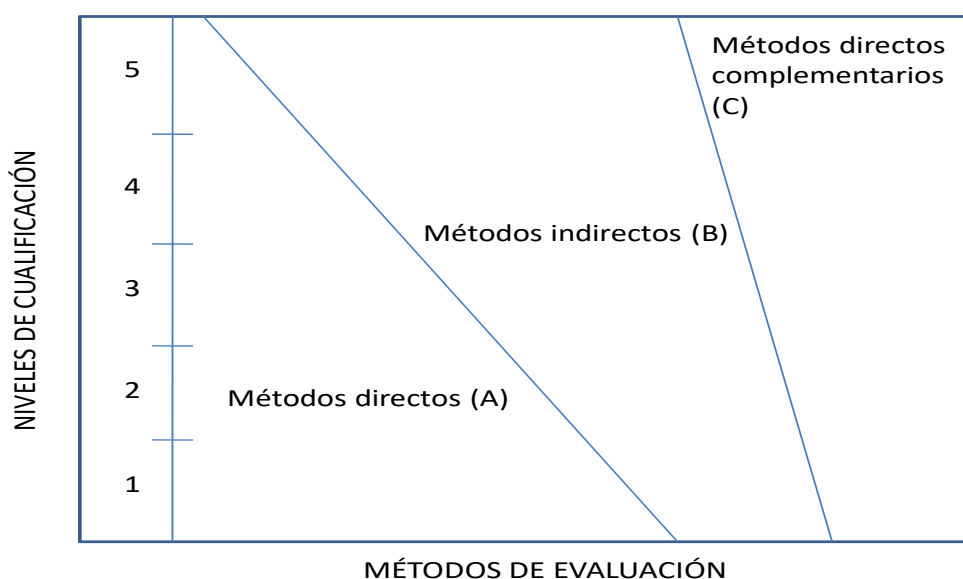
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación 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)

- 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.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se puede provocar algunas anomalías simples en algunos equipos, para que sean detectados por la persona candidata.