



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES AUXILIARES
DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1

GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

**(DOCUMENTO RESERVADO PARA USO EXCLUSIVO DE
PERSONAL ASESOR Y EVALUADOR)**



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras”

Transversal en las siguientes cualificaciones:

- TCP131_1 Operaciones auxiliares en procesos textiles.
- INA172_1 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.
- INA173_1 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.
- IEX200_2 Elaboración de la piedra natural.
- MAM213_2 Obtención de chapas, tableros contrachapados y rechapados.
- MAM214_2 Fabricación de tableros de partículas y fibras de madera.
- MAM215_2 Preparación de la madera.
- IEX268_1 Operaciones auxiliares en plantas de elaboración de piedra natural y de tratamiento y beneficio de minerales y rocas.
- TCP388_1 Operaciones auxiliares de curtidos.
- TCP389_1 Operaciones auxiliares de ennoblecimiento textil.
- COM411_1 Actividades auxiliares de almacén.
- ARG512_1 Operaciones auxiliares en industrias gráficas.



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

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 (UC 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 principales y secundarias que intervienen en la manipulación de cargas de materiales y productos, utilizando como medio de transporte carretillas elevadoras, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Preparar materiales y productos para su almacenamiento, expedición, suministro u otros movimientos de logística, según instrucciones recibidas, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.**



- 1.1 Localizar los materiales y productos objeto de movimiento, según las órdenes escritas o verbales recibidas, comprobando que están en buen estado.
 - 1.2 Aceptar la unidad de carga del material o producto si se comprueba que es la especificada y no presenta deformaciones o daños aparentes.
 - 1.3 Comunicar al responsable inmediato, en su caso, los errores detectados en la identificación de los materiales y productos y/o las no conformidades de las unidades de carga.
 - 1.4 Manipular los productos y unidades de carga, empleando los medios requeridos para asegurar la integridad de los mismos en su movilización.
 - 1.5 Adaptar la preparación de los materiales, componentes o suministros en función de sus características y destino.
- Desarrollar las actividades siguiendo las instrucciones del superior o responsable, según los procedimientos establecidos, y cumpliendo las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

2. Cargar y descargar materiales y productos con carretillas elevadoras y otros medios de transporte, según instrucciones recibidas, cumpliendo las normativas sobre manipulación de cargas, prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- 2.1 Seleccionar el tipo de carretilla elevadora (convencional, retráctil, transpaleta manual o eléctrica, apilador, entre otros), en función de las características de la carga y operaciones a realizar.
 - 2.2 Montar el implemento con capacidad residual en la carretilla elevadora, cuando el movimiento de carga lo requiera, no sobrepasando la capacidad de carga nominal de la misma, siguiendo las instrucciones de uso.
 - 2.3 Utilizar los implementos requeridos para evitar alteraciones o desperfectos en las cargas, notificando las posibles mermas por mal estado o rotura al superior inmediato.
 - 2.4 Extraer las cargas de zonas elevadas mediante desapilado, bajándolas inmediatamente a nivel del suelo, antes de realizar maniobras para evitar riesgos.
 - 2.5 Depositar la carga en el espacio o alveolo asignado (estantería o a nivel del pavimento) situando la carretilla en ángulo recto respecto a la estantería o carga apilada, y con el mástil en posición vertical.
 - 2.6 Verificar las cantidades de materiales y productos que se van a entregar o recibir, de acuerdo al albarán de entrega o recepción, transmitiendo al responsable la información que se genera, en forma digital mediante equipos portátiles o en soporte escrito, según los procedimientos de la empresa.
 - 2.7 Comprobar que los embalajes, envases o contenedores que protegen la carga están en buen estado, notificando, en su caso, los defectos o rotura de los mismos al superior inmediato.
 - 2.8 Colocar las cargas en los medios de transporte externo, asegurando la integridad de las mismas, distribuyéndolas en su interior según las instrucciones recibidas.
 - 2.9 Colocar las cargas en la carretilla elevadora, evitando daños a personas u objetos, y manteniendo los equipos de protección individual en buen estado de uso.
- Desarrollar las actividades siguiendo las instrucciones del superior o responsable según los procedimientos establecidos, y cumpliendo las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales.



3. Transportar materias primas, productos, unidades de carga y residuos generados, sobre carretillas elevadoras, según instrucciones recibidas, cumpliendo las normativas sobre manipulación de cargas y de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- 3.1 Comprobar que los dispositivos de seguridad de la carretilla están en buen estado, antes de iniciar la marcha.
 - 3.2 Manejar la carretilla en condiciones de visibilidad suficiente, haciendo uso de las señales acústicas y luminosas de advertencia cuando sea necesario.
 - 3.3 Transportar con la carretilla elevadora las materias primas y materiales para abastecer las líneas de producción, en el momento previsto para evitar disfunciones, hasta las áreas autorizadas para ello, utilizando los medios establecidos y según especificaciones.
 - 3.4 Transportar con la carretilla elevadora los productos y unidades de carga para su almacenamiento o expedición, utilizando los medios establecidos, hasta las áreas previstas para ello.
 - 3.5 Trasladar y depositar con la carretilla elevadora los residuos generados en los procesos productivos para su tratamiento en los lugares o zonas previstos, con las medidas de seguridad pertinentes, para evitar la contaminación medioambiental.
 - 3.6 Manejar la carretilla marcha atrás en caso de no tener suficiente visibilidad o cuando se recorra una pendiente hacia abajo, en este caso sin efectuar cambios de dirección sobre la pendiente.
 - 3.7 Estacionar las carretillas en las zonas asignadas, autorizadas y señalizada, retirando la llave de contacto y accionando el freno de mano.
 - 3.8 Mantener limpias de materias o elementos las zonas de conducción y estacionamiento para evitar riesgos en la conducción.
- Desarrollar las actividades siguiendo las instrucciones del superior o responsable según los procedimientos establecidos, y cumpliendo las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

4. Efectuar el mantenimiento de primer nivel de las carretillas automotoras o de tracción manual, según instrucciones recibidas, cumpliendo las normativas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- 4.1 Revisar en la carretilla los frenos, estado de los neumáticos, sistema de elevación, posibles fugas de líquido hidráulico, combustible, aceite, señales acústicas y visuales, protectores y dispositivos de seguridad, siguiendo el manual del fabricante, en los periodos establecidos, para una conducción y manipulación seguras.
- 4.2 Comunicar al superior o responsable las incidencias detectadas en las revisiones periódicas y/o los incumplimientos surgidos en las revisiones técnicas establecidas según la legislación vigente, para ser subsanados.
- 4.3 Hacer las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las carretillas, teniendo en cuenta la documentación técnica y los procedimientos establecidos por la empresa.
- 4.4 Parar el equipo por detección de avería, advirtiéndolo mediante señalización, siempre que afecten al funcionamiento y manejo seguro de la carretilla, comunicándola al inmediato superior.



- Desarrollar las actividades siguiendo las instrucciones del superior o responsable según los procedimientos establecidos, y cumpliendo las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de materiales y productos para su almacenamiento, expedición, suministro u otros movimientos de logística, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- Documentación de uso en el flujo logístico y control de existencias.
 - De recepción.
 - De carga y descarga.
 - De traslado y entrega.
- Cargas.
 - Materiales y productos.
 - Unidad de carga.
 - Mercancías peligrosas.
- Sistemas de preparación de la carga.
 - Paletas, contenedores, bidones, envases, embalajes y otros.
 - Accesorios para el manejo de cargas.
- Señalización del entorno y del medio de transporte.
 - Tipos y características.

2. Carga y descarga de materiales y productos, con carretillas elevadoras y otros medios de transporte, cumpliendo las normativas sobre manipulación de cargas, prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- Carretillas elevadoras.
 - Tipos, clasificación y aplicaciones.
 - Componentes de la carretilla elevadora.
 - Sistemas de elevación y descenso de la carga.
- Tipos de implementos: mástiles, horquillas, cilindros hidráulicos, tableros porta horquillas y otros.
- Condiciones de uso de la cabina de la carretilla.
 - Acceso/descenso a la cabina.
 - Visibilidad del conductor.
 - Seguridad en la cabina.
- Maniobras de carga y descarga.
 - Colocación de cargas. Sobrecarga.
 - Estabilidad de la carga y de la carretilla.
 - Nociones de equilibrio. Centro de gravedad de la carga.
 - Aplicación de la ley de la palanca.



- Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada.
- Colocación y extracción de cargas en estanterías, alveolos y otros.

3. Transporte de materias primas, productos, unidades de carga y residuos generados, sobre carretillas elevadoras, cumpliendo las normativas sobre manipulación de cargas y de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.

- Conducción y manipulación de carretillas elevadoras.
 - Manejo de la máquina: eje directriz, puesta en marcha y detección de la carretilla, maniobras.
 - Circulación y estacionamiento: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza y estado del piso, entre otros.
 - Uso de las señales acústicas y luminosas de advertencia.
- Partes diarias de trabajo.
- Residuos generados en el abastecimiento de líneas de producción.
 - Identificación.
 - Eliminación.
- Aspectos relevantes a cumplir de la normativa aplicable.
 - Plan de seguridad de la empresa.
 - Especificaciones sobre prevención de riesgos laborales y medioambientales.
 - Equipos de protección individuales. Tipos, uso y mantenimiento.
 - Especificaciones de manipulación de cargas.
- Riesgos, precauciones y medidas a adoptar en el transporte de cargas.

4. Mantenimiento de primer nivel de las carretillas automotoras o de tracción manual, cumpliendo las normativas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

- Mantenimiento de primer nivel de carretillas automotoras o de tracción manual.
- Detección de averías y anomalías.
 - En el funcionamiento de las carretillas.
 - En el mantenimiento de primer nivel.
- Medios para la transmisión de información relativa a las averías detectadas.
- Riesgos, precauciones y medidas a adoptar en el mantenimiento de carretillas.

1. Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia

2.

- Documentación o instrucciones que deben acompañar las mercancías objeto de carga, descarga o traslado en su flujo logístico.
- Equipos portátiles para la transmisión de datos.
 - Lector de códigos de barras y otros.
 - Equipos digitales.
- Simbología y señalización: placas, señales informativas luminosas, acústicas.
 - Del entorno.
 - De los medios de transporte.
 - De la carretilla.
- Aspectos relevantes a cumplir de la normativa aplicable.
 - Plan de seguridad de la empresa.



- Especificaciones sobre prevención de riesgos laborales y medioambientales.
 - Equipos de protección individuales. Tipos, uso y mantenimiento.
 - Especificaciones de manipulación de cargas.
- Riesgos, precauciones y medidas a adoptar en la manipulación de cargas con carretillas elevadoras.

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:

1. En relación con los superiores o responsables deberá:
 - 1.1 Tratar a éstos con cortesía y respeto.
 - 1.2 Demostrar interés y preocupación por atender los requerimientos que se le soliciten, y en particular los relacionados con los procedimientos de prevención de riesgos laborales y de calidad.
 - 1.3 Comunicarse con claridad, de manera ordenada y precisa, con las personas responsables del equipo en cada momento, mostrando una actitud participativa.
 - 1.4 Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos cometidos.
2. En relación con otros trabajadores o profesionales deberá:
 - 2.1 Tratar a éstos con respeto.
 - 2.2 Participar y colaborar activamente con otros trabajadores, en su caso, según las instrucciones recibidas.
 - 2.3 Promover comportamientos seguros y posturas ergonómicas.
 - 2.4 Evitar distracciones fuera de las pausas reglamentarias o paradas por causas de la producción.
 - 2.5 Facilitar el desarrollo de las actividades que tengan lugar en áreas comunes.
 - 2.6 Respetar las aportaciones hechas por otros profesionales.
3. En relación con otros aspectos de la profesionalidad deberá:
 - 3.1 Identificar riesgos de su actividad y adoptar las medidas preventivas, comunicando al superior o responsable con prontitud posibles contingencias.
 - 3.2 Mantener en buen estado de uso los equipos de protección individual.
 - 3.3 Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa.
 - 3.4 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - 3.5 Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, no comer, no fumar, no utilizar teléfonos móviles u otros equipos electrónicos que no estén autorizados, entre otras.
 - 3.6 Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
 - 3.7 Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales.

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 de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 de la UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras, 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 manipular cargas con una carretilla elevadora, a partir de unas instrucciones dadas, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medio ambientales aplicables. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar la carga, en función de sus características, naturaleza y requerimiento del transporte.
2. Fijar la carga en la carretilla utilizando los elementos auxiliares necesarios.
3. Cargar y descargar los materiales y productos con la carretilla, siguiendo el procedimiento requerido según las características de la carga y su ubicación.
4. Transportar la carga con la carretilla elevadora hasta su destino.
5. Mantener la carretilla y los equipos de protección individual en buen estado de uso.

Condiciones adicionales:



- Se dispondrá de la maquinaria, implementos, elementos auxiliares, equipos de protección individual, así como de materiales, productos o unidades de carga, requeridos para la situación profesional de evaluación.
- Se limitará la carga en apilados/desapilados a tres metros de altura.
- Se dispondrá de un recorrido de ancho limitado, que posea señales de circulación, con un tramo de pendiente, para realizar maniobras y desplazamientos con la carretilla elevadora.
- Se asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se deberá evaluar la respuesta a las contingencias. Para ello se podrá plantear un transporte de carga problemática o realizar un recorrido con dificultades de visibilidad, entre otras.

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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Preparación de la carga</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de las instrucciones dadas por el superior responsable.- Agrupamiento de la carga en función de la información contenida en la documentación que la acompaña, conformando, en su caso unidades de carga.- Agrupamiento de la carga en función de las características de la misma y de su destino.- Estabilización de la carga mediante eslingas, flejes y otros elementos de sujeción, en función de las características de ésta y de su destino.- Limpieza y recogida de residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala A.</i></p>



<p><i>Fijación de la carga en la carretilla</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de las instrucciones dadas por el superior responsable.- Selección de la carretilla adecuada en función de las características de la carga.- Selección del implemento adecuado en función de las características de la carga.- Montaje del implemento en la carretilla siguiendo las instrucciones del fabricante.- Fijación de la carga sobre el implemento utilizando los elementos auxiliares necesarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala B.</i></p>
<p><i>Proceso de carga/ descarga de los materiales o productos, con la carretilla</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de los sistemas de seguridad de la carretilla, previo a la carga/descarga.- Cumplimiento de las instrucciones de carga y descarga de los materiales o productos.- Cumplimiento de los requerimientos derivados de las características y las operaciones a realizar.- Carga/descarga a nivel de suelo o mediante apilado/desapilado. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de los indicadores del criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Transporte de la carga en carretilla elevadora</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización las vías adecuadas.- Cumplimiento de la señalización de las vías.- Conducción a la velocidad adecuada.- Ausencia de daños en objetos y personas durante el transporte.- Seguimiento de las recomendaciones de uso del fabricante de la carretilla.- Cumplimiento de las instrucciones recibidas.- Cumplimiento de las normas de seguridad. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de los indicadores.</i></p>
<p><i>Mantenimiento, de primer nivel, de la carretilla elevadora</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de niveles de los fluidos de la carretilla.- Comprobación del funcionamiento de sistemas de seguridad.- Comprobación del funcionamiento de las señales luminosas y acústicas.- Limpieza y recogida de residuos.- Seguimiento de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante de la carretilla. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala C.</i></p>



Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales, medioambientales y de manipulación de cargas, con carretillas elevadoras, aplicables

El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del criterio de mérito.

Escala A

5	<i>La carga ha sido preparada, en función de sus características y destino, según la documentación e instrucciones recibidas y se ha estabilizado utilizando los elementos auxiliares necesarios, dejando la zona completamente limpia de residuos.</i>
4	<i>La carga ha sido preparada, en función de sus características y destino, según la documentación e instrucciones recibidas y se ha estabilizado utilizando los elementos auxiliares necesarios, dejando en la zona algún residuo pendiente de recoger.</i>
3	<i>La carga ha sido preparada, en función de sus características y destino, según la documentación e instrucciones recibidas pero no se ha estabilizado suficientemente utilizando los elementos auxiliares necesarios, dejando en la zona residuos pendientes de recoger.</i>
2	<i>La carga ha sido preparada correctamente según la información recibida pero no ha sido estabilizada ni se han utilizado los elementos auxiliares necesarios.</i>
1	<i>La carga no ha sido preparada en función de sus características y/o destino, no se cumplen las instrucciones recibidas.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Esca la B

5	<i>Se han seleccionado la carretilla y el implemento requeridos por las características de la carga y las operaciones a realizar, montando el implemento en la carretilla según las instrucciones del fabricante, fijando la carga al mismo con los elementos auxiliares apropiados, y cumpliendo las medidas de seguridad aplicables.</i>
4	<i>Se han seleccionado la carretilla y el implemento requerido por las características de la carga y las operaciones a realizar, montando el implemento en la carretilla según las instrucciones del fabricante, fijando la carga al mismo no utilizando los elementos auxiliares más adecuados pero son suficientes, y cumpliendo las medidas de seguridad aplicables.</i>
3	<i>Se han seleccionado la carretilla y el implemento requerido por las características de la carga y a las operaciones a realizar, montando el implemento en la carretilla según las instrucciones del fabricante, fijando la carga al mismo con elementos auxiliares inapropiados, y cumpliendo las medidas de seguridad.</i>
2	<i>La carga ha sido fijada a la carretilla adecuada, sobre un implemento no adecuado a las características de la carga y/o a las operaciones a realizar.</i>
1	<i>La carretilla seleccionada no es la adecuada a las características de la carga y/o a las operaciones a realizar.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Esca la C

5	<i>El mantenimiento de primer nivel de la carretilla se ha realizado según instrucciones del fabricante, comprobando los niveles de los fluidos, los sistemas de seguridad, las señales luminosas y acústicas, entre otros, y posteriormente se han limpiado y recogido los residuos generados.</i>
4	<i>El mantenimiento de primer nivel de la carretilla se ha realizado según instrucciones del fabricante, comprobando los niveles de los fluidos, los sistemas de seguridad, las señales luminosas y acústicas, entre otros, y posteriormente, se han recogido los residuos generados pero no se ha limpiado la zona.</i>
3	<i>El mantenimiento de primer nivel de la carretilla se ha realizado, según las instrucciones del fabricante, no comprobando algunos de los niveles de los fluidos, de los sistemas de seguridad, o de las señales luminosas y acústicas.</i>
2	<i>El mantenimiento de primer nivel de la carretilla se ha realizado sin seguir las instrucciones de fabricante, comprobando los niveles de la misma pero sin comprobar los sistemas de seguridad ni las señales luminosas y acústicas, y tampoco se han limpiado ni recogido los residuos generados.</i>
1	<i>El mantenimiento de primer nivel de la carretilla se ha realizado sin comprobar los niveles de la misma ni los sistemas de seguridad ni las señales luminosas y acústicas y tampoco se han limpiado y recogido los residuos generados.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA 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 de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

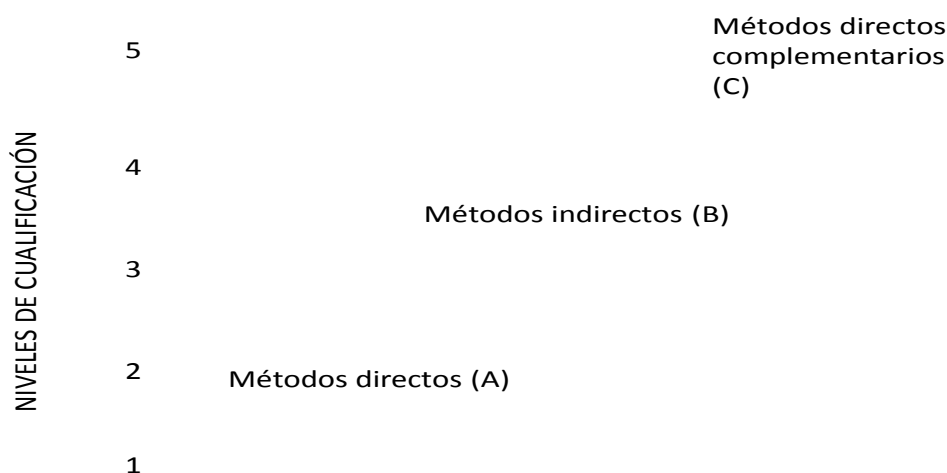
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

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).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

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 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 la manipulación de cargas con carretillas elevadoras, 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que 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 se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN
PROFESIONAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN





ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la UC0432_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras
4. Guía de Evidencia de la UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas
5. Guía de Evidencia de la UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios
6. Guía de Evidencia de la UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente
7. Glosario de términos utilizado en Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria

Las guías de evidencia y el glosario que aparecen en este índice se encuentran en este mismo sitio web, en los enlaces identificados como “Guía de Evidencia” de cada una de las unidades de competencia.



1. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Las Guías de Evidencia de las Unidades de Competencia, en su calidad de instrumentos de apoyo a la evaluación, se han elaborado con una estructura sencilla y un contenido adecuado a las finalidades a que deben contribuir, como son las de optimizar el procedimiento de evaluación, y coadyuvar al logro de los niveles requeridos en cuanto a validez, fiabilidad y homogeneidad, tanto en el desarrollo de los procesos como en los resultados mismos de la evaluación.

Para ello, la elaboración de las Guías parte del referente de evaluación constituido por la Unidad de Competencia considerada (en adelante UC).

En la línea señalada, se han desglosado las competencias profesionales de la UC en competencias técnicas y sociales.

Las competencias técnicas aparecen desglosadas en el **saber hacer** y en el **saber**; y las sociales en el **saber estar**. Este conjunto de “saberes” constituyen las tres dimensiones más simples y clásicas de la competencia profesional.

La dimensión relacionada con el **saber hacer**, expresa los resultados de trabajo o comportamientos profesionales del trabajador en el ejercicio de una actividad profesional o función concreta. Se extrae de la UC de referencia, quedando enunciados en forma de **actividades** profesionales extraídas de las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, que comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, asociando a cada una de las actividades profesionales aquellos saberes que las sustentan.

En cuanto a la dimensión de la competencia relacionada con el saber estar, se han extraído, caso de existir, de las correspondientes RPs y CRs de la UC, en forma de capacidades de tipo actitudinal.

Por último indicar que, del análisis previo de la UC y de su contexto profesional, se ha determinado el **contexto crítico** para la evaluación, cuya propiedad fundamental radica en que, vertido en las situaciones profesionales de evaluación, permite obtener resultados en la evaluación razonablemente transferibles a todas las situaciones profesionales que se pueden dar en el contexto profesional de la UC. Precisamente por esta importante propiedad, el contexto que subyace en las situaciones profesionales de evaluación se ha



considerado también en la fase de asesoramiento, lográndose así una economía de recursos humanos, materiales y económicos en la evaluación de cada candidatura.

2. CRITERIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS GUÍAS DE EVIDENCIA

La estructura y contenido de esta “Guía de Evidencia de Competencia Profesional” (en adelante GEC) se basa en los siguientes criterios generales que deben tener en cuenta las Comisiones de Evaluación, el personal evaluador y el asesor.

Primero.- Si las Comisiones de Evaluación deciden la aplicación de un método de evaluación mediante observación en el puesto de trabajo, el referente de evaluación que se utilice para valorar las evidencias de competencia generadas por las candidatas y candidatos, serán las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC de que se trate, en el contexto profesional que establece el apartado 1.2. de la correspondiente GEC.

Segundo.- Si la Comisión de Evaluación apreciara la imposibilidad de aplicar la observación en el puesto de trabajo, esta GEC establece un marco flexible de evaluación –**las situaciones profesionales de evaluación**- para que ésta pueda realizarse en una situación de trabajo simulada, si así se decide por la citada Comisión. En este caso, para valorar las evidencias de competencia profesional generadas por las candidatas y candidatos, se utilizarán los **criterios de evaluación** del apartado 1.2. de la correspondiente GEC, formados por “criterios de mérito”; “indicadores”; “escalas de desempeño competente” y ponderaciones que subyacen en las mismas. Conviene señalar que los citados criterios de evaluación se extraen del análisis de las RPs y CRs de la UC de que se trate. Hay que destacar que la utilización de situaciones profesionales de evaluación (de las que las Comisiones de Evaluación podrán derivar **pruebas profesionales**), con sus criterios de evaluación asociados, incrementan la validez y fiabilidad en la inferencia de competencia profesional.

Tercero.- Sin perjuicio de lo anterior, la GEC contiene también otros referentes –**las especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia**- que permiten valorar las evidencias indirectas que aporten las candidatas y candidatos mediante su historial profesional y formativo, entre otros, así como para orientar la aplicación de otros métodos de obtención de nuevas evidencias, mediante entrevista profesional estructurada, pruebas de conocimientos, entre otras.



A modo de conclusión, puede decirse que la aplicación de los tres criterios generales anteriormente descritos, persigue la finalidad de contribuir al rigor técnico, validez, fiabilidad y homogeneidad en los resultados de la evaluación y, en definitiva, a su calidad, lo cual redundará en la mejor consideración social de las acreditaciones oficiales que se otorguen y, por tanto, en beneficio de las trabajadoras y trabajadores cuyas competencias profesionales se vean acreditadas.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

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 (UC 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 ejecución de tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas en la industria alimentaria, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Efectuar las operaciones previas a la recepción de materias primas, para la obtención de productos alimentarios sin contaminaciones iniciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 1.1 Los equipos y útiles a utilizar en la recepción y preparación de las materias primas se comprueban que están operativos, disponibles, así como la ropa de trabajo y/o aseo personal requerido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 1.2 El área de trabajo se mantiene libre de elementos que pueda resultar peligrosos, contaminar o dañar a los productos alimentarios.
- 1.3 La existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las instalaciones, máquinas y equipos se comprueba, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental.

2. Efectuar operaciones de descarga y control básico de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios para el desarrollo del proceso posterior, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 2.1 El estado de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios se controla, mediante apreciaciones sensoriales simples, eliminando aquellas sustancias que presentan grandes daños o desperfectos.
- 2.2 Las materias primas (inertes o vivas) se descargan en los lugares requeridos, según instrucciones, utilizando las herramientas establecidas para ello, de forma que no se produzcan atascos o situaciones anómalas o perjudiciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 2.3 Las materias entrantes (inertes o vivas), se trasladan a los lugares previstos, para su almacenamiento o a línea de preparación, utilizando las herramientas establecidas para ello, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.
- 2.4 Las materias primas que lo requieran se clasifican, pesan y calibran en colaboración con el responsable.
- 2.5 Los datos obtenidos a lo largo del proceso de recepción se registran en el soporte establecido.

3. Efectuar operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos requeridos para canalizarlas a los procesos de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad,



salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 3.1 Las máquinas, equipos y el instrumental de preparación de materias primas y auxiliares se calibran y comprueban que se hallan limpios y dispuestos para su utilización.
- 3.2 Los productos alimentarios se seleccionan según el tipo de operaciones básicas de preparación a las que van a ser sometidas (deshuesado, limpieza, cortado, raspado, entre otras), tanto al principio como a lo largo del proceso.
- 3.3 Las materias y productos alimentarios seleccionados se lavan, limpian y raspan, eliminando las partes sobrantes, en los casos que procedan.
- 3.4 El troceado, despiece, molido o picado, entre otras, de las materias y productos entrantes, se llevan a cabo, en los casos en que sea preciso.
- 3.5 Los tratamientos previos de normalización, mezclado, adición de sustancias, batido, deshidratación, concentración, descongelación, en los procesos que lo requieran, se efectúan, de acuerdo a los métodos y procedimientos de elaboración.
- 3.6 Los mandos de los equipos de preparación y los útiles de trabajo se manejan, cumpliendo las normas y mecanismos de seguridad establecidos.

4. Colaborar en actividades de mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción y preparación de materias primas, mediante operaciones sencillas para mantenerlos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 4.1 Las instalaciones y equipos utilizados en la recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares se limpian con la frecuencia y procedimientos establecidos, aplicando las medidas de protección requeridas y las normas que aseguren la calidad alimentaria.
- 4.2 Las herramientas y útiles de trabajo se recogen y ordenan conforme a las instrucciones recibidas.
- 4.3 Los residuos y elementos desechables procedentes del desembalado y de la preparación de productos se depositan en los contenedores y lugares destinados a tal fin, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de gestión de residuos establecidos.
- 4.4 La comprobación y regulaciones sencillas de sistemas, instalaciones, mecanismos, dispositivos y niveles de equipos utilizados en la elaboración de productos alimentarios se efectúan según instrucciones.
- 4.5 Las pequeñas reparaciones, arreglos y mejoras de los equipos e instalaciones utilizados en la recepción y preparación de las materias primas y materias auxiliares se efectúan siguiendo instrucciones.



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 las realizaciones profesionales de la **UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de las operaciones de recepción y preparación de materias primas.

- Normas básicas de higiene alimentaria:
 - medidas de higiene personal,
 - ropa de trabajo
 - equipo de protección personal
 - guía de buenas prácticas de higiene en la recepción y preparación de materias primas.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de recepción y preparación de materias primas.
- Riesgos más comunes en la industria alimentaria.
- Normativa básica sobre prevención de daños personales.
- Planes de seguridad y emergencia.
- Planes y órdenes de trabajo.
- Recepción de materias primas básicas y productos auxiliares.
- Clasificación de las materias primas por su origen.
- Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.
- Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.
- Clasificación y descripción de los aditivos en la industria alimentaria
- Protección de mercancías.
- Condiciones y medios de transporte externos.
- Recepción de mercancías en la industria alimentaria.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Documentación básica de recepción:
 - albaranes
 - hojas de recepción.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.
- Apreciación sensorial básica de materias primas.
- Métodos de medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
- Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control.
- Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.

2. Conservación de materias primas y materiales auxiliares

- Almacenaje de materias primas, tipos y características.
- Adecuación del tipo de almacenamiento a la materia prima o producto auxiliar.
- Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.
- Sustancias conservantes. Nociones.
- Otras medidas de conservación.



- Mantenimiento de cámaras refrigeradas y registros de temperatura.
- Normas de seguridad y prevención en el almacenamiento de materias primas y auxiliares.
- Operaciones básicas de preparación de materias primas.
- Descripción de los principales procesos de preparación de materias primas:
 - calibrado,
 - limpieza y lavado,
 - secado,
 - cepillado,
 - troceado,
 - pelado,
 - deshuesado,
 - cortado,
 - trituración,
 - mezclado,
 - batido,
 - concentración,
 - deshidratación,
 - escaldado,
 - higienización,
 - despiece y descongelación.
- Operaciones específicas y resultados.
- Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
- Maquinaria y equipos específicos de preparación de materias primas.
- Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

3. Limpieza y mantenimiento básico de equipos de recepción y preparación de materias primas

- Niveles y requisitos básicos de limpieza.
- Productos de limpieza;
 - tipos
 - condiciones de utilización.
- Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza.
- Residuos y contaminantes en la industria alimentaria, medidas de protección ambiental.
- Operatividad y seguridad en los equipos de recepción y preparación de materias primas.
- Mantenimiento básico de equipos de recepción y preparación de materias primas.

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 una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.



- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización. Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.

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 de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 de la UC0543_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas, 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 recepcionar, de acuerdo a la hoja de control, materias primas de la industria alimentaria, realizando el tratamiento básico de preparación para su traslado al proceso de elaboración, siguiendo instrucciones de trabajo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepción de las materias primas suministradas por proveedores, efectuando las operaciones de control establecidas, según instrucciones de trabajo.
2. Descargar y almacenar los productos alimentarios recepcionados.
3. Preparar, siguiendo instrucciones, las materias primas alimentarias para su paso al proceso de elaboración.



Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de instalaciones, equipos, utillaje, materias primas (frutos, cereales y productos cárnicos entre otros) y auxiliares necesarios para la realización de la situación profesional de evaluación, así como equipos de protección individual (EPIs) adecuados, adaptados al tejido productivo de la región.
- 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
<i>Cumplimiento de las operaciones de control establecidas para la recepción de las materias primas para la industria alimentaria suministradas por proveedores.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comparación de la documentación de las materias primas para la industria alimentaria con la orden de compra.- Comprobación de la adecuación y condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte de las materias primas.- Verificación de que las materias primas, sus envases, embalajes y etiquetas, reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.- Detección de anomalías (cantidad, fechas de caducidad, daños o pérdidas).- Rechazo en la recepción de productos no conformes de acuerdo a criterios de calidad.- Optimización en el tiempo, respecto a los trabajos a efectuar. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<p><i>Adecuación en el procedimiento de descarga de los productos de la industria alimentaria en el almacén.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Elección del lugar de descarga de las materias primas de la industria alimentaria.- Descarga de materias primas.- Control de características y cantidad de los suministros de las materias primas en el almacén.- Toma de muestras o verificaciones “in situ” de los productos descargados.- Higienización de las materias primas (aplicación de fungicidas o bactericidas).- Rechazo en la descarga en almacén de productos no conformes de acuerdo a criterios de calidad. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Adecuación y eficacia en las operaciones de preparación de materias primas de la industria alimentaria para su uso posterior.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de las instrucciones recibidas sobre preparación de las materias primas de la industria alimentaria.- Operaciones de acondicionamiento de las materias primas (lavado, limpiado, raspado, entre otras).- Operaciones de preparación de materias primas (troceado, molido y picado entre otras).- Preparación de tratamientos de materias primas (mezclado, normalización, batido y descongelación entre otros). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria alimentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias de las instalaciones en la industria alimentaria.- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias personales en la industria alimentaria. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



Escala A

5	<p><i>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria, coincide con la orden de compra, se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando asimismo que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos establecidos, detectando asimismo las posibles anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</i></p>
4	<p>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria, coincide con la orden de compra, se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando con pequeños fallos que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</p>
3	<p><i>Se comprueba que la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria coincide con la orden de compra, se verifica, obviando aspectos importantes, que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, se constata, con pequeños fallos, que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando asimismo las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes, realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</i></p>
2	<p><i>Se compara sin detectar algunas deficiencias, la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria con la orden de compra, no se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, constatando, con fallos, que tanto las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, detectando pero con fallos las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y rechazando aquellos no conformes y realizando estas operaciones en un tiempo adecuado.</i></p>
1	<p><i>No se compara, la documentación de las materias primas recepcionadas para la industria alimentaria con la orden de compra, no se verifica que las condiciones técnicas e higiénicas de los medios de transporte se adecuan, según normativa, al producto, o sin constatar que las materias primas como sus envases, embalajes o etiquetas cumplen los requisitos necesarios, o no, detectando tampoco las anomalías en la cantidad, fecha de caducidad, u otros daños o pérdidas en los productos y sin rechazar aquellos no conformes o realizando estas operaciones en un tiempo excesivo.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala B

4	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando las características y cantidades de las mismas, tomando muestras, efectuando las verificaciones "in situ" previstas, y la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
3	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando con pequeños fallos las características y cantidades de las mismas, tomando muestras, efectuando las verificaciones "in situ" previstas, y la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
2	<p>Se descargan las materias primas alimentarias en el lugar requerido de descarga, según instrucciones, utilizando, con algunos fallos, los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, controlando, con fallos, las características y cantidades de las mismas, tomando muestras o realizando las verificaciones "in situ" previstas, realizando la higienización de las materias y rechazando los productos no conformes.</p>
1	<p>Se descargan con grandes fallos de acuerdo a las instrucciones, las materias primas alimentarias, utilizando, con muchos fallos, los medios, equipos y maquinaria requeridos para las materias a descargar, no controlando, las características y cantidades de las mismas, no tomando muestras, sin efectuar las verificaciones "in situ" previstas, ni la higienización de las materias y no rechazando los productos no conformes.</p>

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

Escala C

4	<p>La preparación de materias primas alimentarias, se efectúa mediante la realización de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, consiguiendo un producto con todas las características y especificaciones precisas, de acuerdo a las instrucciones recibidas.</p>
3	<p>La preparación de materias primas alimentarias se efectúa mediante la realización de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, pero, descuidando aspectos secundarios, consiguiendo un producto con las características y especificaciones precisas, de acuerdo a las instrucciones recibidas.</p>



2	<i>La preparación de materias primas alimentarias se efectúa mediante la realización de algunas de las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previstos en el plan de trabajo, descuidando aspectos secundarios, consiguiendo un producto que solo cumple en parte las características de las especificaciones requeridas de acuerdo a las instrucciones recibidas</i>
1	<i>La preparación de materias primas alimentarias se realiza, sin seguir las instrucciones recibidas, efectuando incorrectamente las operaciones de acondicionamiento, preparación y tratamientos previos requeridos en el plan de trabajo, descuidando aspectos importantes, y no consiguiendo un producto que cumpla las características y especificaciones requeridas.</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 UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

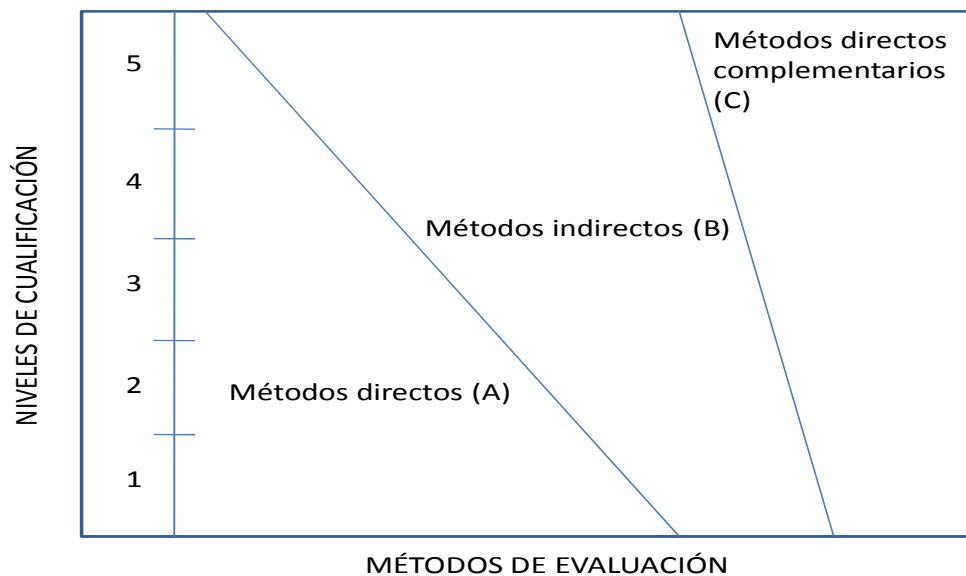
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 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 ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de materias primas, 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.

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

- Proponer la recepción de materias primas que presenten algún tipo de anomalía, así como alguna disconformidad con la nota de pedido con la finalidad de que esta sea detectada por el candidato.
- Para la descarga se pondrán a disposición del candidato distintos medios con la finalidad de que se elija el que más se adecue al producto recibido.
- Para la preparación de materias primas se utilizarán productos que requieran para su acondicionamiento tratamientos sencillos como: baños, molturación, mezclado, descongelación.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.

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 (UC 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 realización de tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Ejecutar las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos requeridos para la continuidad del proceso y la obtención de productos alimentarios, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 1.1 Los parámetros físicos del proceso (temperatura, humedad, presión, concentración, salinidad) que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo se comprueban, notificando posibles desviaciones.
- 1.2 Los útiles, mecanismos sencillos y rutinarios, de las operaciones de elaboración, se manejan, siguiendo los procedimientos y las técnicas establecidas.
- 1.3 Las secuencias y ritmos en las operaciones de elaboración se mantienen, cumpliendo el desarrollo de los procesos.
- 1.4 El control visual del producto en línea, sobre las características del producto a elaborar, se realiza, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y desechando o apartando las piezas que no cumplen la normativa.
- 1.5 La eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se controla, procurando no entorpecer el proceso o que no se produzcan problemas para la calidad y salubridad del producto o el funcionamiento de las instalaciones.
- 1.6 Las salsas, aditivos, fermentos, líquidos de gobierno y otros ingredientes del producto elaborados se adicionan en la cuantía, forma y condiciones que indican las instrucciones de trabajo.
- 1.7 La toma de muestras se realiza, garantizando la calidad de los productos y según los estándares marcados.
- 1.8 Las posibles anomalías se notifican al responsable de línea o de proceso, así como las desviaciones observadas durante la elaboración del producto, registrando los datos en el documento establecido.

2. Efectuar las operaciones sencillas de tratamiento y conservación de los productos alimentarios elaborados, para conseguir la durabilidad establecida para cada producto elaborado, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 2.1 El transporte interno de los productos elaborados, cuando proceda en la aplicación de tratamientos adicionales o de conservación, se realiza según instrucciones y utilizando los medios requeridos y sin deteriorar ni alterar las condiciones de los mismos.
- 2.2 La dosificación de salazones, salmueras, adobos o cualquier tipo de productos o soluciones conservantes se efectúa, colaborando con el responsable, adicionando los ingredientes de forma automática o manual.



- 2.3 Los equipos, cámaras o instalaciones se preparan según el procedimiento de conservación a aplicar al producto, realizando cambios de utillaje, regulaciones o ajustes sencillos.
- 2.4 La carga de los equipos o cámaras se realiza, cuando proceda, según forma y cuantía establecida en función del tratamiento a aplicar.
- 2.5 La eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se efectúa no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.

3. Realizar las operaciones de limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los útiles, equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de productos alimentarios, para dejarlos en estado de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 3.1 La limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en la elaboración de los productos alimentarios se realiza con la frecuencia y procedimientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 3.2 Las zonas de trabajo, así como los lugares de paso y salida se mantienen libres de obstáculos, retirando aquellos objetos, bultos, mercancías o residuos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 3.3 Los residuos procedentes de la elaboración de productos alimentarios se depositan en los contenedores y lugares destinados, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa aplicable.
- 3.4 Las operaciones de mantenimiento de uso de los equipos, y maquinaria utilizados se realiza en la forma y periodicidad estipulada.
- 3.5 Las correcciones o reparaciones de primer nivel en instalaciones o equipos se ejecutan según los procedimientos establecidos en el plan de mantenimiento.
- 3.6 Los residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables se eliminan no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.

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 las realizaciones profesionales de la **UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Preparación de las operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios

- Normas básicas de higiene alimentaria:
 - medidas de higiene personal
 - ropa de trabajo
 - equipo de protección personal y guía de buenas prácticas de higiene en la elaboración de productos alimentarios.
 - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- Medidas de seguridad en el manejo de equipos y útiles utilizados en la elaboración de productos alimentarios:
- Planes de trabajo y líneas de elaboración de productos alimentarios.

2. Operaciones básicas de elaboración de productos; descripción y parámetros a controlar

- Tratamientos por acción del calor. Irradiación.
- Alta presión.
- Tratamientos por acción del frío.
- Manipulación del contenido en agua.
- Adición de aditivos químicos
- Ahumado.
- Fermentación y maduración.
- Técnicas de extrusión.
- Reducción del tamaño de sólidos.
- Mezcla.
- Emulsificación.
- Técnicas de separación.

3. Equipos. Maquinaria utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios

- Funcionamiento, instrumental de control y regulación básica de:
 - calderas, estufas y hornos
 - esterilizadoras, pasteurizadoras y fermentadoras
 - refrigeradoras y congeladores
 - cortadoras, picadoras y batidoras, amasadoras, mezcladoras y homogeneizadoras
 - prensadoras e inyectoras
 - secadoras y desaireadoras
 - equipos y maquinaria específico por subsectores.
- Descripción y manejo de las herramientas y útiles básicos en la industria alimentaria:
 - cuchillos
 - pinzas
 - desconchadoras
 - rejillas
 - fuentes
 - ollas
 - cazos
 - espátulas entre otros



4. Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

- Tipos de tratamiento para conservación y acabado de productos alimentarios.
- Productos y procesos.
- Descripción y manejo básico de equipos y maquinaria de conservación y acabado de productos.
- Sistemas elementales de control y registro de datos.
- Anomalías y correcciones.

5. Limpieza y mantenimiento básico de equipos de elaboración de productos alimentarios

- Niveles y requisitos básicos de limpieza en los equipos de elaboración.
- Productos de limpieza; tipos y condiciones de utilización.
- Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza.
- Residuos y contaminantes generados en la elaboración de productos alimentarios, operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.
- Operatividad y seguridad en los equipos de elaboración de productos alimentarios.
- Mantenimiento básico de equipos de elaboración de productos alimentarios

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 una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización. Habituarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Habituarse al ritmo de trabajo de la organización.

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 de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la



práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 de la UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, 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 apoyar las tareas de elaboración, tratamiento o conservación de un determinado producto alimentario. Deberá realizar las tareas en las condiciones requeridas, cumpliendo en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar alguna tarea específica y sencilla de las operaciones de elaboración de un producto alimentario, utilizando equipos y utillaje necesarios (carga de equipos, aplicación de tratamientos y productos, mezcla de ingredientes).
2. Realizar las operaciones precisas para el tratamiento final y conservación de un determinado producto alimentario, garantizando la durabilidad establecida para el mismo.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requeridas para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas necesarias para el desarrollo de la situación de elaboración que va a ser evaluada.



- 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 número, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Cumplimiento de las instrucciones dadas en la realización de las operaciones de apoyo para la elaboración de un producto alimentario utilizando equipos y utillajes necesarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Regulación a nivel básico de los parámetros físicos de los procesos alimentarios.- Manejo de útiles y mecanismos sencillos y rutinarios.- Deshecho de residuos, restos y piezas defectuosas.- Adición de aditivos y otras sustancias e ingredientes al proceso de elaboración (siguiendo instrucciones).- Registro de anomalías y desviaciones en los procesos alimentarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Cumplimiento de las instrucciones dadas en la realización de las operaciones de apoyo en el tratamiento y conservación, de un producto alimentario utilizando equipos y utillajes necesarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Transporte interno de los productos elaborados.- Colaboración en la adicción de productos o soluciones conservantes.- Manejo de mecanismos y preparación de equipos, cámaras e instalaciones de conservación.- Carga de equipos o cámaras.- Deshecho de residuos, restos y piezas defectuosas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria alimentaria.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias de las instalaciones.- Cumplimiento de la normativa de las normas higiénico-sanitarias personales. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



Escala A

4	<p><i>Se regulan, según las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y registrando las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>
3	<p>Se regulan cometiendo pequeños fallos, según las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y registrando las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</p>
2	<p><i>Se regulan cometiendo fallos, de acuerdo a las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con poca destreza los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando, según indicaciones, a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y cometiendo fallos en el registro de las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>
1	<p><i>Se regulan cometiendo equivocaciones, sobre las instrucciones recibidas, los parámetros físicos de los procesos de elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, manejando con fallos los útiles y mecanismos rutinarios requeridos, desechando con desaciertos los residuos, restos y piezas defectuosas, incorporando con defectos a las elaboraciones o tratamientos los aditivos y otros ingredientes y cometiendo fallos en el registro de las anomalías y desviaciones que se produzcan de acuerdo a las normas establecidas.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Se realiza el transporte interno de los productos, siguiendo instrucciones y utilizando de forma eficaz los medios adecuados, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan, de acuerdo a las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i></p>
---	---



3	<i>Se realiza el transporte interno de los productos, siguiendo instrucciones y utilizando de forma eficaz los medios adecuados, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i>
2	<i>Se realiza el transporte interno de los productos siguiendo instrucciones y utilizando con errores los medios de transporte, se colabora con eficiencia en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</i>
1	<i>Se realiza el transporte interno de los productos sin seguir las instrucciones y utilizando con errores los medios de transportes, se colabora con errores en la adición de sustancias conservantes, se preparan y cargan con algunos fallos según las instrucciones los equipos o cámaras de conservación y se eliminan según indicaciones recibidas los residuos, restos y piezas defectuosas.</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 UNIDAD DE COMPETENCIA 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 de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

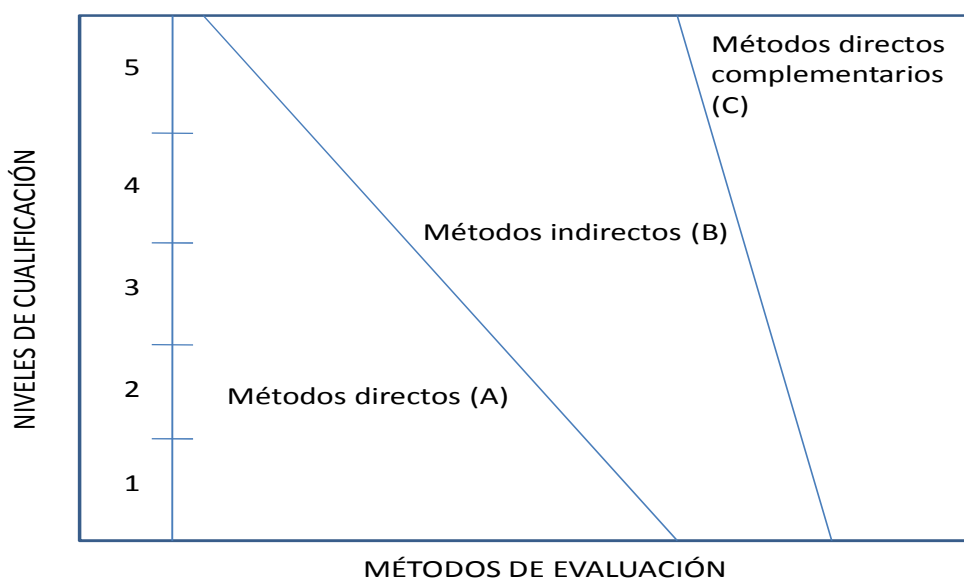
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 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 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 realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.

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

- Se propondrán situaciones de elaboración que requieran la aplicación de diversos tratamientos así como el uso de distintos equipos y líneas automatizadas.
- Del mismo modo para la situación de acondicionamiento y conservación se propondrá algún producto que requiera tratamientos de adicción de conservantes y la utilización de equipos o cámaras de conservación.



- Se proporcionarán instrucciones claras encomendando siempre tareas sencillas y rutinarias que requerirán el acompañamiento y supervisión de un trabajador de mayor nivel de competencia.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

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 (UC 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 el manejo de equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Preparar los materiales e instalaciones y equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, para evitar paros improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 1.1 Los equipos de las líneas de envasado se regulan, hasta alcanzar el ajuste y el ritmo requeridos.
- 1.2 Los consumibles, tales como: botellas, bolsas, tapones, plásticos, etiquetas, entre otros se disponen, comprobando que son los requeridos al lote que se va a trabajar.
- 1.3 Los productos a envasar, acondicionar o empaquetar se identifican, dando su conformidad respecto al lote.
- 1.4 Las etiquetas, rótulos y demás identificaciones, se disponen, en la forma o cuantía establecidas y en los lugares asignados.
- 1.5 La limpieza de los envases no formados in situ se efectúa en las condiciones de higiene marcadas por las instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable.

2. Operar mandos sencillos y automáticos para colaborar en el proceso de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, siguiendo instrucciones.

- 2.1 El funcionamiento de las máquinas formadoras de envases confeccionados in situ, cuando los haya se controla de acuerdo con las órdenes recibidas.
- 2.2 Los niveles de productos y de la temperatura de los depósitos de dosificado se controlan de acuerdo con las directrices establecidas.
- 2.3 Los envases y los materiales (mallas, envoltorios, etiquetas, marchamos, pajitas, cucharillas) se ubican en el acondicionado en las líneas o equipos suministradores, accediendo al proceso, según el ritmo y sincronización establecidos.
- 2.4 La dosificación y llenado de los envases se efectúa según la cadencia y dosis especificadas en las instrucciones de trabajo.
- 2.5 El cerrado y sellado del envase se realiza según el ritmo y forma especificados en las instrucciones de la operación.
- 2.6 El producto envasado y acondicionado se traslada en la forma y al lugar asignado en las instrucciones de trabajo.
- 2.7 El recuento y control de los materiales y productos consumidos en el proceso de envasado y acondicionado se ejecuta, según lo establecido y disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización.
- 2.8 La manipulación de los productos y de los materiales de envasado se lleva a cabo, adoptando las medidas de protección necesarias y las normas de higiene alimentaria aplicables.

3. Operar mandos sencillos y automáticos para realizar el proceso de embalaje de los productos alimentarios envasados, siguiendo instrucciones.



- 3.1 La formación del paquete, pale o fardo, en la máquina de embalaje correspondiente, se desarrolla, conforme a las especificaciones establecidas.
- 3.2 Los formatos de cartonaje, empapelado y retractilado se ensayan previamente, consiguiendo las posibles desviaciones, bajo la supervisión del responsable del proceso.
- 3.3 Los materiales de embalaje se ubican en las líneas o equipos suministradores, entrando en los procesos automatizados, con el ritmo y la sincronización establecida.
- 3.4 El producto acabado se separa por lotes, con la precisión y en la cantidad especificada en las instrucciones de trabajo, según la orientación del mismo y la envoltura correspondiente.
- 3.5 El sellado se realiza ajustadamente con el ritmo y la forma especificada en las instrucciones de la operación, así como el atado y/o retractilado de las unidades empaquetadas.
- 3.6 Los rótulos, marchamos, tarjetas y otros indicativos que identifiquen al producto embalado se colocan en el lugar y forma establecidos según instrucciones y, observando y comunicando cualquier anomalía que se detecte.
- 3.7 La unidad embalada se traslada en la forma y al lugar asignado, siguiendo las instrucciones de trabajo, en caso de utilización de equipos de robótica, se regulan durante la operación para detectar posibles anomalías.
- 3.8 El recuento y control de los materiales consumidos en el proceso de embalaje se efectúa según instrucciones, disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización o tratamiento.

4. Realizar la limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los útiles, equipos e instalaciones utilizados de envasado y embalaje de los productos alimentarios para dejarlos operativos para posteriores utilizaciones, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

- 4.1 La limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en los procesos de envasado y empaquetado de los productos se ejecuta con la frecuencia y procedimientos establecidos, aplicando las medidas de protección requeridas y las normas que aseguren la calidad alimentaria.
- 4.2 Las zonas de trabajo, así como los lugares de paso y salida, se mantienen libres de obstáculos, retirando aquellos objetos, bultos, mercancías o residuos, utilizando el equipo de protección individual y adoptando las medidas de prevención de riesgos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 4.3 Los residuos procedentes del envasado de productos alimentarios se depositan en los contenedores y lugares destinados a tal fin, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de gestión de residuos establecidos.



- 4.4 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel o de uso de los equipos y maquinaria utilizados se ejecutan en la forma y periodicidad estipulada.
- 4.5 Las correcciones o reparaciones de primer nivel en instalaciones o equipos se efectúan según los procedimientos establecidos.

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 las realizaciones profesionales de la **UC545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. ***Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria, embalaje y empaquetado***

- Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
- Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
- Condiciones higiénicas necesarias en los procesos de envasado.
- Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios:
 - envasado aséptico,
 - envasado con aire,
 - envasado al vacío,
 - envasado en atmósfera modificada,
 - envasado activo,
- Medidas de prevención de riesgos en las operaciones de envasado y embalado.
- Envases metálicos:
 - Aluminio.
 - hojalata.
 - Constitución y propiedades.
- Envases de vidrio y cerámica:
 - Frascos.
 - Botellas.
 - Garrafas.
- Envases de papel y cartón:
 - Tetrabrik.
 - Cartones.
 - Papel.
- Envases de materiales plásticos y complejos:
 - Bolsas.
 - bolsas microperforadas.
 - Bandejas.
 - flexibles esterilizados.
 - termoformados.



- Envolturas diversas.
- Productos y materiales de acompañamiento y presentación.
- Recubrimientos y películas comestibles.
- Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.
- Requisitos legales de acondicionamiento de productos.
- Productos de empaquetado, papeles, cartones y plásticos. Flejes, cintas y cuerdas.
- Bandejas y otros soportes de embalaje.
- Gomas y colas.
- Aditivos, grapas y sellos.
- Otros materiales auxiliares.

2. Operaciones de envasado, acondicionado y embalaje

- Formación de envases "in situ".
- Manipulación y preparación de envases.
- Limpieza de envases.
- Procedimientos de llenado y dosificación.
- Tipos o sistemas de cerrado.
- Procedimiento de acondicionado e identificación.
- Operaciones de envasado; regulación y manejo.
- Manipulación y preparación de materiales de embalaje.
- Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. Rotulación e identificación de lotes.
- Paletización y movimiento de pales.
- Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.
- Anotaciones y registros de consumos y producción.

3. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

- Máquinas de envasado:
 - tipos básicos.
 - principales componentes.
 - Funcionamiento.
 - equipos auxiliares.
- Máquinas de embalaje:
 - tipos básicos.
 - principales componentes.
 - Funcionamiento.
 - equipos auxiliares.
- Máquinas automatizadas y robotizadas de envasado y embalaje.
- Líneas automatizadas integrales.
- Limpieza de la maquinaria de envasado y embalado.
- Mantenimiento elemental, puesta a punto y pequeñas reparaciones de la maquinaria de envasado y embalaje.

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 una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización. Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.

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 de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 de la UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar el envasado, el acondicionado o el embalaje de un determinado producto alimentario. Deberá realizar las tareas en las condiciones requeridas, cumpliendo en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:



1. Efectuar operaciones en el proceso de envasado y acondicionado de un producto alimentario, operando mandos sencillos o automáticos, siguiendo instrucciones de trabajo.
2. Efectuar operaciones en el proceso de embalaje de algún producto alimentario envasados, operando mandos sencillos o automáticos, siguiendo instrucciones de trabajo.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas necesarias para el desarrollo de la situación de elaboración que va a ser evaluada.
- 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
<p><i>Adecuación en la realización de las operaciones del proceso de envasado y acondicionado del producto alimentario, operando mandos sencillos o automáticos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Ubicación de envases y materiales de acondicionado de productos alimentarios en las líneas o equipos.- Control del acceso de envases al proceso y su sincronización al mismo.- Verificación de la dosificación o llenado de envases.- Comprobación del sellado y cerrado.- Colocación de marchamos, etiquetas o rótulos.- Traslado de productos envasados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Adecuación en la realización de las operaciones de embalaje de productos alimentarios envasados, operando mandos sencillos o automáticos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Ubicación de materiales de embalaje en las líneas o equipos.- Control del suministro de embalajes al proceso y su sincronización al mismo.- Verificación de la formación del paquete, pale o fardo.- Comprobación de la identificación del producto.- Traslado de la unidad embalada en la forma y al lugar asignado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



Escala A

5	<i>Se obtiene la información y las instrucciones para efectuar el proceso de envasado o acondicionado del producto alimentario que se trate, se regulan y ajustan los equipos a utilizar, comprobando la disponibilidad suficiente de consumibles, se determina la conformidad al lote de los productos a envasar o tratar y se seleccionan los útiles y herramientas requeridas para llevar a cabo el proceso.</i>
4	<i>Se obtiene la información y las instrucciones para efectuar el proceso de envasado o acondicionado del producto alimentario que se trate, se regulan y ajustan los equipos a utilizar, comprobando la disponibilidad suficiente de consumibles, se determina la conformidad al lote de los productos a envasar o tratar y se seleccionan, con algunos fallos, los útiles y herramientas requeridas para llevar a cabo el proceso.</i>
3	<i>Se obtiene la información y las instrucciones para efectuar el proceso de envasado o acondicionado del producto alimentario que se trate, no se regulan, ni ajustan los equipos a utilizar, comprobando la disponibilidad suficiente de consumibles, se determina la conformidad al lote de los productos a envasar o tratar y se seleccionan, con algunos fallos, los útiles y herramientas requeridas para llevar a cabo el proceso.</i>
2	<i>Se obtiene la información y las instrucciones para efectuar el procesado de envasado o acondicionado del producto alimentario que se trate, no se regulan, ni ajustan los equipos a utilizar y no se comprueba la disponibilidad suficiente de consumibles, se determina la conformidad al lote de los productos a envasar o tratar y se seleccionan, con algunos fallos, los útiles y herramientas requeridas para llevar a cabo el proceso.</i>
1	<i>No se obtiene correctamente información ni instrucciones suficientes para realizar el proceso de envasado o acondicionado del producto alimentario que se trate, no se regulan, ni ajustan los equipos a utilizar y no se comprueba la disponibilidad suficiente de consumibles, no se determina la conformidad al lote de los productos a envasar o tratar y se seleccionan, con grandes fallos, los útiles y herramientas requeridos para llevar a cabo el proceso.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala B

5	<i>Se ubican los materiales de embalaje del producto alimentario en las líneas o equipos, controlando que el acceso de estos y su sincronización al proceso se efectúen según lo requerido, verificando la separación por lotes y la colocación correcta de los identificativos del producto así como el traslado en forma y el correcto almacenamiento de los mismos.</i>
4	Se ubican los materiales de embalaje del producto alimentario en las líneas o equipos, controlando con pequeños fallos que el acceso de estos y su sincronización al proceso se efectúe según lo requerido, verificando la separación por lotes y la colocación correcta de los identificativos del producto así como el traslado en forma y el correcto almacenamiento de los mismos.
3	<i>Se ubican los materiales de embalaje del producto alimentario en las líneas o equipos, controlando con pequeños fallos que el acceso de estos y su sincronización al proceso se efectúe según lo requerido, cometiendo errores en la separación por lotes o en la colocación de los identificativos del producto así como el traslado en forma y el correcto almacenamiento de los mismos.</i>
2	<i>Se ubican con fallos los materiales de embalaje del producto alimentario en las líneas o equipos, controlando con equivocaciones que el acceso de estos y su sincronización al proceso se efectúe según lo requerido, cometiendo errores en la separación por lotes o en la colocación de los identificativos del producto así como el traslado en forma y el correcto almacenamiento de los mismos.</i>
1	<i>Se cometen fallos en la ubicación de los materiales de embalaje del producto alimentario en las líneas o equipos, controlando con equivocaciones que el acceso de estos y su sincronización al proceso se efectúe según lo requerido, cometiendo errores en la separación por lotes o en la colocación de los identificativos del producto así como en el traslado y en el almacenamiento de los mismos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

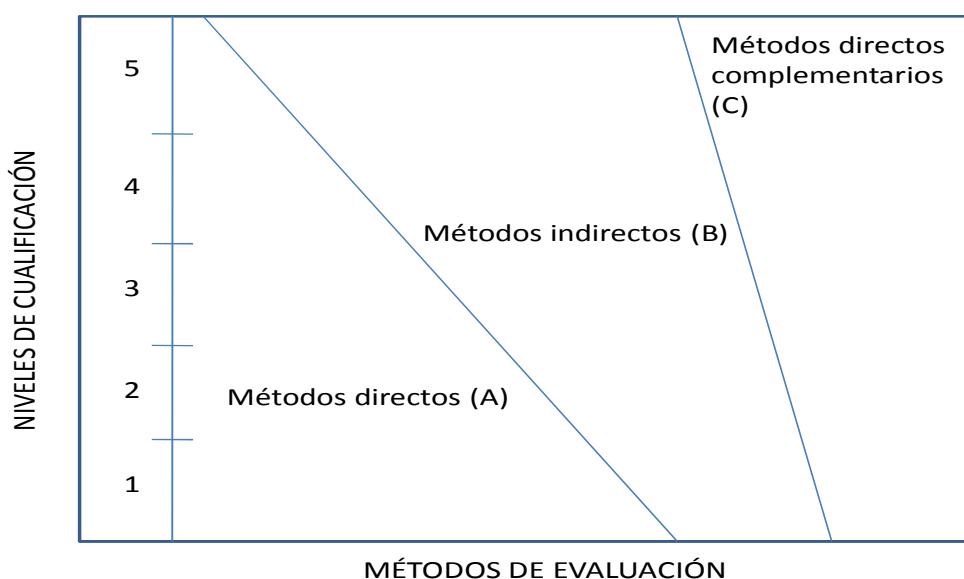
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 de la unidad de competencia, 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 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 manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente, 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.



- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se propondrá el envasado y el acondicionamiento de algún producto que requiera un procedimiento aséptico que garantice una duración larga o media.
 - Tanto para la situación de envasado o acondicionado como para la de embalado se propondrá un sistema de trabajo automatizado o semi-automatizado.
 - Deberá disponerse tanto de sala de envasado y embalado como de almacén de materias auxiliares y almacén de productos elaborados con la finalidad de comprobar la correcta utilización de estos espacios.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



Aditivo: sustancia o producto que se incorpora a las mezclas, antes o durante el amasado, produciendo la modificación de alguna de sus características, de sus propiedades habituales o de su comportamiento.

Albarán: Documento que acredita la entrega de un producto o la prestación de un servicio, este documento deberá reflejar la fecha de entrega o prestación del servicio, el nombre (y demás datos) del cliente que lo recibe, el lugar de la entrega, y toda aquella información que creamos necesaria para que el albarán cumpla con efectividad su papel de demostración de la existencia de esa transacción en forma y tiempo.

Calibrado: Clasificación por tamaños o grosores de materias primas o productos elaborados, según las necesidades del proceso productivo, exigencias normativas y requerimientos de mercado o clientes.

Carretilla retráctil: Aparato de tracción eléctrica, operado manualmente desde el propio aparato, que coloca las unidades de carga en voladizo. Se emplea para el trabajo en interiores y en estanterías con pasillo estrecho.

Cortadora: cualquier tipo de máquina para corte de materiales.

Descongelación: Proceso por el cual se añade calor al producto congelado para elevar su temperatura por encima del punto de congelación.

Deshidratación: La pérdida de humedad de los productos congelados debida a evaporación. Puede ocurrir esto si los productos no están bien glaseados, envasados o almacenados. La deshidratación repercute negativamente en el aspecto y la contextura superficial del producto y se conoce corrientemente como quemadura del congelador.

Embalaje: Recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto pensando en su manipulación, transporte y almacenaje.

EPIs o Equipos de protección individual: cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin.

Fermento: Sustancia orgánica soluble en agua que, en contacto con otra sustancia, la hace fermentar.

Higienización: Es el conjunto de acciones que se realizan para separar los elementos contaminantes.



Inerte: Estar en un estado de hacer poco o nada.

Irradiación: Emisión de radiaciones luminosas, térmicas, magnéticas o de otro tipo.

Materias primas: Materiales extraídos de la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo. En la industria alimentaria son los productos obtenidos directamente de la agricultura, ganadería, forestal y de la pesca.

Normalización: Es el proceso de elaborar, aplicar y mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas y mejorarlas.

Paletización: Disponer mercancía sobre un palé para su almacenaje y transporte.

Producto auxiliar: Servicio complementario o producto que ayuda a prestar el servicio principal.

Residuos: Restos que resultan tras la descomposición o destrucción de una cosa.

Salinidad: Es el contenido de sales minerales disueltas en un cuerpo o producto.

Señalización: Conjunto de señales, indicaciones o advertencias de carácter informativo o admonitorio, tales como un panel, un color, una señal luminosa o acústica, pero también una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda.

Transpaleta: Aparato utilizado en almacenes para realizar diversas tareas relacionadas con la mercancía almacenada, tales como carga, descarga, traslado de unas zonas a otras del almacén y operaciones de pic.