



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**

**GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA  
PROFESIONAL**

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





## ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía	4
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia	5
3. Guía de Evidencia de la UC0315_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	7
4. Guía de Evidencia de la UC0316_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.	31
5. Guía de Evidencia de la UC0317_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.	55
6. Guía de Evidencia de la UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.	79
7. Guía de Evidencia de la UC0319_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.	103
8. Glosario de términos utilizado en Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura.	127



## 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), si bien explicitando de otra manera sus elementos estructurales, en el convencimiento de que así se facilita la labor específica del personal asesor y evaluador. Hay que advertir que, en todo caso, se parte de un análisis previo y contextualización de la UC para llegar, mediante la aplicación de la correspondiente metodología, a la concreción de los citados elementos estructurales.

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** aparece explicitada en forma de actividades profesionales que subyacen en las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

Conviene destacar que la expresión formal de las actividades profesionales se ha realizado mediante un lenguaje similar al empleado por las y los trabajadores y el empresariado, de aquí su ventaja a la hora de desarrollar autoevaluaciones, o solicitar información complementaria a las empresas.

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, si bien se ha reorganizado para su mejor utilidad, asociando a cada una de las actividades profesionales principales aquellos saberes que las soportan y, en su caso, creando un bloque transversal a todas ellas.

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.



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0315\_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**



## **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 UC0315\_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.

### **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 el control de la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, y que se indican a continuación:

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

#### **1. Preparar el área de trabajo de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.**





- 1.1 Planificar los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, utilizando las fichas técnicas de producción.
  - 1.2 Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción requeridos (en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco) se efectúa al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.
  - 1.3 Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.
  - 1.4 Mantener el funcionamiento de los procesos (de recepción, almacenamiento y expedición) de piezas y preparados de pescado y marisco, ejecutando acciones preventivas y posibles correctoras, sin riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
  - 1.5 Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (picadoras, amasadoras, embudidoras, atadoras, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
  - 1.6 Preparar las máquinas requeridas en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, y los medios de transporte internos como cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, entre otras, regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.**

- 2.1 Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, cámaras frigoríficas, entre otros), utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.3 Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.4 Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
- 2.5 Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.



- 2.6 Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **3. Recepcionar las materias primas de pescados y mariscos, y productos auxiliares, suministrados por los proveedores o producción.**

- 3.1 Comprobar que los datos reseñados en la documentación de la mercancía de recepción de las materias primas y auxiliares de pescados y mariscos coinciden con los datos que figuran en la orden de compra o pedido (cantidad, especie, fechas de caducidad, entre otros), emitiendo un informe sobre posibles defectos en la cantidad, en la fecha de caducidad, daños y pérdidas.
- 3.2 Determinar el grado de frescura de las materias primas (pescados y mariscos) según la legislación comunitaria específica y aplicable.
- 3.3 Inspeccionar visualmente que los pescados y mariscos recibidos, cumplen con los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles, eliminando o desechando productos como “no conformes”.
- 3.4 Comprobar que los embalajes y envases que protegen las mercancías de pescados y mariscos se encuentran en buen estado, sin deterioros que pueden condicionar la calidad del producto, desechando aquellos productos que no cumplen los requerimientos de calidad.
- 3.5 Descargar las mercancías de pescados y mariscos en el lugar y modo requeridos, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
- 3.6 Registrar la entrada de materias primas y auxiliares de pescados y mariscos del suministro, de acuerdo con el sistema establecido.
- 3.7 Archivar la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte, según el protocolo establecido en el proceso productivo.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **4. Almacenar las materias primas de pescados y mariscos, y los productos auxiliares, conservándolos.**

- 4.1 Distribuir las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos en almacenes, depósitos y cámaras según sus características (clase, categoría, lote, caducidad), optimizando el espacio disponible y siguiendo los criterios establecidos del proceso productivo.
- 4.2 Ubicar las materias primas en cámaras frigoríficas (congelación, refrigeración, oreo), atendiendo a sus características específicas de conservación, asegurando su integridad y facilitando su identificación y manipulación.
- 4.3 Controlar las variables (temperatura, humedad relativa, luz y aireación) en el lugar de almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos, por medio de los sensores de los aparatos de medida, en: almacenes, depósitos y cámaras, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.
- 4.4 Controlar que el tiempo de almacenamiento es el requerido, atendiendo a características (características, fecha de caducidad, entre otros), en cada tipo de mercancía.



- 4.5 Comprobar que el espacio físico del almacén, equipos, mobiliario y herramientas, cumplen con la normativa de higiene, aplicable.
- 4.6 Verificar que el almacenamiento de los productos auxiliares cumple con los requerimientos de disponibilidad y acondicionamiento, de acuerdo con las exigencias de conservación de los productos de pescados y mariscos.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

**5. Preparar la expedición de los pedidos externos de los productos (piezas y preparados) de pescados y mariscos.**

- 5.1 Atender los pedidos de clientes de piezas y preparados de pescados y mariscos, comprobando la posibilidad de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.
- 5.2 Cumplimentar la documentación de salida (hoja, orden y albarán) según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.
- 5.3 Acondicionar el pedido de piezas y preparados de pescados y mariscos, de acuerdo con la orden de salida y las características requeridas de los productos, (preparación, envoltura, identificación e información).
- 5.4 Efectuar las operaciones (de manipulación y transporte externo), con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 5.5 Comprobar que los vehículos de transporte se encuentran en las condiciones de uso requeridas, acordes al tipo de producto (de pescados y mariscos) a transportar, subsanando cualquier posible anomalía.
- 5.6 Colocar las mercancías de pescados y mariscos en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.
- 5.7 Registrar la salida de los pedidos de clientes de pescados y mariscos, archivando de acuerdo con el sistema establecido.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la Normativa de seguridad alimentaria aplicables.

**6. Efectuar el suministro interno a la línea de producción, de acuerdo a los programas establecidos en la obtención de piezas y preparados de pescados y mariscos.**

- 6.1 Atender los suministros internos de materias primas y auxiliares de pescados y mariscos, según los requerimientos del proceso productivo de obtención de preparados de pescados y mariscos.
- 6.2 Comprobar que las operaciones de manipulación y transporte interno, se efectúa con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
- 6.3 Acondicionar los pedidos de pescados y mariscos requeridos por la línea de producción, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el proceso productivo.
- 6.4 Comprobar que la entrega y distribución del pedido interno, se efectúa sin interrupciones, en el proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos y las especificaciones recibidas de la línea.



- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **7. Efectuar los inventarios y registros de materias primas de pescados y mariscos en el almacén.**

- 7.1 Efectuar el recuento físico de las mercancías almacenadas de pescados y mariscos, según las instrucciones recibidas.
  - 7.2 Inventariar las existencias de pescados y mariscos, comprobando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén, así como el estado y la caducidad de los productos de pescados y mariscos almacenados según la periodicidad requerida por los productos perecederos.
  - 7.3 Documentar los datos derivados del recuento de las mercancías almacenadas de pescados y mariscos, al modelo y soporte de inventario utilizado, según lo requerido en el proceso productivo.
  - 7.4 Documentar las existencias de pescados y mariscos, comprobando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén.
  - 7.5 Controlar la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, supervisando las variaciones existentes, individuales y colectivas, teniendo en cuenta el último control de existencias.
  - 7.6 Elaborar el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, solicitando y justificando los incrementos correspondientes.
  - 7.7 Registrar las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias, conforme al modelo establecido en el proceso productivo.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **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 UC0315\_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.

Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

#### **1. Preparación del área de trabajo en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.**

- Documentación técnica específica de productos y procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
  - Fichas técnicas de producción.
  - Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria.
  - Manual de APPCC.
  - Diagramas de procesos aplicables a la recepción, almacenamiento y expedición de productos de la pesca.



- Listas de operaciones secuenciadas.
- Métodos de trabajo: proceso operativo.
- Especificaciones de calidad.
- Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización en la zona de trabajo.  
Técnicas.
  - Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
  - Utilización de materiales y equipos de limpieza.
  - Procedimientos de limpieza: manuales y automáticos CIP.
  - Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: Desinfectantes, detergentes.
  - Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
  - Características de las superficies, distribución de espacios.
  - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
  - Manual de APPCC.
  - Registros de DDD.
- Señalización reglamentaria.
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros: biológicos y no biológicos.
  - Control de plagas. Técnicas.
  - Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
  - Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
  - Fichas técnicas de preparación de máquinas recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
  - Listado de máquinas, herramientas y útiles: Básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados.
  - Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
  - Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.

## **2. Operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.**

- Comprobación del funcionamiento de los equipos y medios auxiliares en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
  - Manual de mantenimiento de la empresa.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco Anomalías de funcionamiento.
  - Características.
  - Detección de elementos desgastados y/o deteriorados.
  - Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento. Procedimientos.
  - Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
  - Lubricación y limpieza; regulación y ajuste.
  - Puesta a punto de las máquinas.



- Documentación técnica de los equipos y máquinas del mantenimiento de máquinas y equipos requeridos en los procesos de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.
  - Historial del estado de las máquinas y herramientas.
  - Informe de conservación y mantenimiento de máquinas de acabado.
  - Informes de necesidades de revisión ó mantenimiento.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios para el mantenimiento.
  - Tipos y características. Aplicaciones.
  - Herramientas y útiles propios de conservación y mantenimiento.
  - Equipos de uso en el montaje y desmontaje.
  - Equipo de medición y control de parámetro.

### **3. Recepción de las materias primas de pescados y mariscos, y productos auxiliares, suministrados por los proveedores o producción.**

- Documentación en la recepción de pescados, mariscos y materias auxiliares. Características.
  - Órdenes de compra.
  - Albaranes de suministros.
  - Instrucciones de trabajo: de recepción.
  - Especificaciones de calidad.
- Recepción de materias primas para pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura. Procedimientos.
  - Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición. Aspecto sanitario y visual.
  - Tipos y condiciones de contrato.
  - Medición y pesaje de cantidades.
  - Protección de las mercancías.
  - Graneles y envasados.
  - Descarga de materias primas en el proceso de recepción. Características.
- Inspección visual de pescados y mariscos para asegurar el cumplimiento de las necesarias garantías sanitarias.
  - Identificación de los grado de frescura de la pesca.
  - Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
  - Identificación de pescados frescos de agua dulce y salada.
  - Identificación de especies de moluscos y crustáceos.
- Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad de pescados y mariscos.
  - Trazabilidad de la mercancía recepcionada. Características.
  - Determinación rápida de control de calidad de pescados y mariscos.
  - Valoración: Aceptación o rechazo de la materia prima recepcionada.
  - Registros de entrada de las materias primas. Características.
  - Cumplimentación de documentación en la recepción de las materias primas.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.
- Transporte de materias primas. Características.
  - Tipos de transportes utilizados en el transporte de materias primas. Terrestre, vía aérea y marítima.
  - Condiciones en el transporte de las materias primas. Humedad, temperatura, higiene y seguridad.
  - Documentación en el transporte de materias primas. Peticiones de suministro.
- Equipos utilizados en la recepción de materias primas. Uso y manejo.
  - Manejo de máquinas y equipos en el proceso de recepción.
  - Sinfín, elevadores.



- Cintas, carretillas.
- Pequeños vehículos autopropulsados.
- Equipos portátiles de transmisión de datos.

#### **4. Almacenamiento de las materias primas de pescados y mariscos, y demás productos auxiliares.**

- Almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos.
  - Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos. Cámaras frigoríficas (congelación, refrigeración, oreo).
  - Clasificación de pescados y mariscos y productos auxiliares: clase, categoría, lote, caducidad.
  - Criterios de: distribución y optimización del espacio disponible en almacenes, depósitos y cámaras.
  - De cetáceas, animales vivos.
  - Condiciones generales de conservación de pescados y mariscos, y materiales auxiliares.
  - Inspección visual de pescados y mariscos almacenados.
- Documentación en el almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos.
  - Registros y anotaciones.
  - Partes de incidencia.
  - Documentos de control de almacén, entradas, salidas.
  - Instrucciones de trabajo (almacén).
  - Especificaciones de calidad.
  - Manual de APPCC.
  - Registros de la trazabilidad del producto.
  - Registros de DDD.
- Parámetros de control en el almacenamiento de los productos de pescados y mariscos en salas o cámaras de refrigeración o congelación. Características.
  - Variables de control: temperatura, humedad relativa, luz y aireación.
  - Medios de control de temperatura y humedad.
  - Control del tiempo de almacenamiento.
  - Registros de control.
- Sistemas de almacenaje de materias primas de pescados y mariscos.
  - Clasificación y codificación.
  - Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
  - Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
- Almacenamiento de productos auxiliares. Tipos y características.
  - Ingredientes: sal, azúcar, vinagre, aceite.
  - Otros productos semielaborados o elaborados y aditivos.
  - Productos de limpieza.
  - Materiales de envasado, embalaje y etiquetado.
- Equipos utilizados en el almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas.
  - Seguridad en su utilización.
  - Básculas.
  - Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados.
  - Equipos informáticos y programas de control de almacén.



### **5. Expedición de los pedidos externos de los productos de pescados y mariscos (piezas y preparados).**

- Operaciones y comprobaciones generales en expedición de preparados de pescados y mariscos.
  - Verificación de pedidos de clientes en calidad y tiempo solicitados.
  - Definición de las órdenes de picking para la realización del pedido.
- Preparación de pedidos de clientes de preparados de pescados y mariscos.
  - Registro e identificación del pedido y packing.
  - Manipulación y transporte interno de productos destinados a la preparación de pedidos de clientes.
  - Envoltura, identificación e información del pedido.
- Documentación de los pedidos de clientes de preparados de pescados y mariscos.
  - Documento de salida. Hoja de salida, orden, albarán.
  - Registro de expedición.
  - Orden de portes.
  - Albarán.
  - Registros de trazabilidad.
  - Registro de la salida de los pedidos de clientes de pescados y mariscos.
- Operaciones de manipulación y transporte externo de preparados de pescados y mariscos.
  - Transporte externo de mercancías. Características.
  - Comprobación de las condiciones de uso de los medios de transporte.
  - Distribución del producto en el medio de transporte.
  - Rutas de transporte.
  - Mantenimiento de la cadena de frío.
  - Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.
  - Registro de la salida de los pedidos. Características.
- Equipos utilizados en la expedición de pedidos de preparados de pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas.
  - Pequeños vehículos autopropulsados.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Equipos informáticos y programas de control de almacén.

### **6. Suministro interno de acuerdo a los programas establecidos en la obtención de piezas y preparados de pescados y mariscos.**

- Preparación de pedidos internos de pescados y mariscos.
  - Verificación de las existencias para cumplir con los pedidos de fabricación.
  - Establecer las órdenes de entrega para la realización del pedido.
  - Registro e identificación del pedido.
  - Registro de salida de almacén.
  - Registros de trazabilidad.
  - Envasado de los pedidos internos.
- Documentación del transporte interno de materias primas de pescados y mariscos.
  - Notas de entrega interna.
  - Documentos de control de almacén, entradas, salidas.
  - Instrucciones de trabajo (almacén, expedición interna).
  - Especificaciones de calidad.
  - Documentos de control de salidas.
  - Registros de APPCC.





- Manipulación y transporte interno de productos destinados a la preparación de pedidos internos.
  - Comprobación de las condiciones de uso de los medios de transporte internos.
  - Manipulación del producto en el medio de transporte.
  - Mantenimiento de la cadena de frío.
  - Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.
- Entrega y distribución en la línea de producción de pedidos internos de pescados y mariscos.
  - Métodos "just in time".
  - Procedimientos de entrega.
  - Especificaciones de producción.
  - Descarga y ubicación de productos en la línea.
- Equipos utilizados en la organización de los suministros de pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Almacenes, cámaras frigoríficas, congeladoras.
  - Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas.
  - Pequeños vehículos autopropulsados.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Equipos informáticos y programas de control de almacén.

### **7. Inventarios de materias primas de pescados y mariscos en el almacén.**

- Almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos.
  - Características de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
  - Caducidad de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
  - Inspección de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
  - Registros de los datos de la inspección. Características.
- Documentación de almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos.
  - Documentos de control de almacén, entradas, salidas.
  - Instrucciones de trabajo de almacén.
  - Registros de la trazabilidad del producto.
  - Informes sobre existencias.
  - Inventarios.
  - Registros de APPCC.
  - Buenas Prácticas de almacenaje.
- Control logístico del almacén de materias primas de pescados y mariscos.
  - Métodos FIFO.
  - Métodos LIFO.
  - Trazabilidad de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
  - Registros de entradas y salida.
- Control de existencias de materias primas de pescados y mariscos.
  - Definición de mínimos.
  - Informes sobre las cuantías y características de stocks.
  - Verificación de stocks mínimos.
  - Solicitud y justificación de los incrementos correspondientes.
  - Trazabilidad de pescados y mariscos, y otras materias auxiliares.
  - Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP.
- Comprobación de Inventarios. Características.
  - Control de la documentación generada.
  - Supervisión de las variaciones existentes.
  - Recuento físico de las mercancías almacenadas.
  - Registro de las mercancías.
  - Procedimientos de recuento de mercancías.



- Desviaciones en el control de existencias.
- Registro de las desviaciones.
- Equipos utilizados en el inventariado y registro de existencias. Uso y manejo.
  - Cámaras frigoríficas, congeladoras.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Equipos informáticos y programas de control de almacén.

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

- Condiciones y normativa higiénico-sanitario de instalaciones y equipos de elaboración de productos derivados de la pesca.
- Guía de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Normativa de seguridad e higiene aplicable a los productos de la pesca.
- Manual de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Registros del manual de autocontrol.
- Normativa general de calidad alimentaria y específica sobre productos de la pesca.
- Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo.
- Manuales de funcionamiento de equipos o líneas de producción.
- Plan de producción.
- Registros de trabajo e incidencias.

**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:

En relación con el equipo de trabajo:

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.
  
4. En relación con las personas, deberá:
  - 4.1 Mantener una comunicación horizontal y vertical.
  - 4.2 Dialogar constructivamente en la negociación de propuestas.

## **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 UC0315\_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.

### **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 y almacenar materias primas destinadas a pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura en una empresa de tamaño medio, asegurando el cumplimiento de la legislación vigente sobre calidad e higiene alimentaria, seguridad laboral y



protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar las materias primas de pescados y mariscos, y productos auxiliares.
2. Almacenar las materias primas de pescados y mariscos y productos auxiliares.
3. Elaborar los inventarios y registros de materias primas (pescados y mariscos) en el almacén.
4. Preparar la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos.
- Se asignará un tiempo total de cuatro horas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Recepción de las materias primas (pescados y mariscos) y productos auxiliares.</i>	- Constatación de datos en la documentación de la mercancía con los de la orden de compra o pedido y las materias primas (pescados y mariscos) recepcionadas, así



	<p>como los productos auxiliares.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Inspección visual de que los pescados y mariscos recibidos, que cumplen con los requerimientos sanitarios.</li><li>- Determinación del grado de frescura del pescado según la legislación comunitaria específica.</li><li>- Comprobación del estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías de pescados y mariscos.</li><li>- Descarga de las mercancías recepcionadas.</li><li>- Registro de las materias primas recepcionadas.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en la recepción de materias primas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Almacenamiento de las materias primas de pescados y mariscos y productos auxiliares.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimización del espacio en la distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos.</li><li>- Control de la ubicación de las materias primas conforme a sus características específicas de conservación.</li><li>- Control de las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras.</li><li>- Comprobación del tiempo de almacenamiento conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía.</li><li>- Control de disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Elaboración de inventarios y registros de materias primas (pescados y mariscos) en el almacén.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recuento físico de las mercancías (pescados y mariscos) almacenadas.</li><li>- Documentación de los datos derivados del recuento de las mercancías almacenadas.</li><li>- Control del estado y la caducidad de pescados y mariscos almacenados.</li><li>- Control de la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado.</li><li>- Comprobación de los documentos (órdenes, notas, albaranes), de entradas y salidas de almacén.</li><li>- Control de la disponibilidad de existencias.</li><li>- Elaboración del inventario de materias primas en el almacén.</li><li>- Elaboración del informe sobre la cuantía y las características de los stocks.</li><li>- Registro de las posibles desviaciones detectadas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>



<p><i>Preparación de la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Atención del pedido de pescados y mariscos de los clientes.</li><li>- Cumplimentación de la documentación de expedición.</li><li>- Acondicionamiento del pedido.</li><li>- Organización de transporte externo de las mercancías.</li><li>- Registro de salida (hoja, orden y albarán), según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.</li><li>- Archivo de la documentación registrada.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos requeridos en la expedición de los pedidos externos de pescados y mariscos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria, aplicable a los productos de la pesca.</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 de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, aplicable a los productos de la pesca.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa higiénico- sanitaria, aplicable a los productos de la pesca.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



## Escala A

5	<p><i>Se contrastan los datos de la documentación de la mercancía (pescados, mariscos y productos auxiliares) con los de la orden de compra o pedido y las materias primas recepcionadas, inspeccionando visualmente los pescados y mariscos recibidos, así como el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, determinando el grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica, procediendo a la descarga de las mercancías, registrando la entrada de las materias primas recepcionadas, y procediendo al mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados en la recepción de materias primas.</i></p>
4	<p><i>Se contrastan los datos de la documentación de la mercancía (pescados, mariscos y productos auxiliares) con los de la orden de compra o pedido y las materias primas recepcionadas, inspeccionando visualmente los pescados y mariscos recibidos, así como el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, determinando el grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica, procediendo a la descarga de las mercancías, registrando la entrada de las materias primas recepcionadas, y procediendo al mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados en la recepción de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
3	<p><i>Se contrastan los datos de la documentación de la mercancía (pescados, mariscos y productos auxiliares) con los de la orden de compra o pedido y las materias primas recepcionadas, inspeccionando visualmente los pescados y mariscos recibidos, así como el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, determinando el grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica, procediendo a la descarga de las mercancías, registrando con fallos la entrada de las materias primas recepcionadas, y procediendo al mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados en la recepción de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
2	<p><i>No se contrastan los datos de la documentación de la mercancía (pescados, mariscos y productos auxiliares) con los de la orden de compra o pedido y las materias primas recepcionadas, inspeccionando visualmente los pescados y mariscos recibidos, así como el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, determinando el grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica, procediendo a la descarga de las mercancías, registrando con fallos la entrada de las materias primas recepcionadas, y procediendo al mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados en la recepción de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
1	<p><i>No se contrastan los datos de la documentación de la mercancía (pescados, mariscos y productos auxiliares) con los de la orden de compra o pedido y las materias primas recepcionadas, no inspeccionando visualmente los pescados y mariscos recibidos, así como el estado de los embalajes y envases que protegen las mercancías, no determinando el grado de frescura del pescado, según la legislación comunitaria específica, procediendo a la descarga de las mercancías, registrando con fallos la entrada de las materias primas recepcionadas, y procediendo al mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados en la recepción de materias primas con pequeños fallos.</i></p>

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



## Escala B

5	<p><i>La distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos se efectúa, optimizando el espacio, ubicándolas conforme a sus características específicas de conservación, controlando las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras, así como el tiempo de almacenamiento, conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, controlando la disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares y manteniendo en primer nivel los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas.</i></p>
4	<p><i>La distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos se efectúa, optimizando el espacio, ubicándolas conforme a sus características específicas de conservación, controlando las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras, así como el tiempo de almacenamiento, conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, controlando la disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares, manteniendo en primer nivel los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
3	<p><i>La distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos se efectúa, no optimizando el espacio, ubicándolas conforme a sus características específicas de conservación, controlando las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras, así como el tiempo de almacenamiento, conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, controlando la disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares, manteniendo en primer nivel los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
2	<p><i>La distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos se efectúa, no optimizando el espacio, ubicándolas conforme a sus características específicas de conservación, controlando las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras, así como el tiempo de almacenamiento, conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, no controlando la disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares, manteniendo en primer nivel los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas con pequeños fallos.</i></p>
1	<p><i>La distribución de las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos se efectúa, no optimizando el espacio, no ubicándolas conforme a sus características específicas de conservación, no controlando las variables de conservación en almacenes, depósitos y cámaras, así como el tiempo de almacenamiento, conforme a los requisitos de cada tipo de mercancía, no controlando la disponibilidad y acondicionamiento de los productos auxiliares, no manteniendo en primer nivel los equipos requeridos en el almacenamiento de materias primas.</i></p>

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





## Escala C

5	<p><i>En el almacenamiento de pescados y mariscos se comprueba estado y la caducidad, así como la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado, verificando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén en la elaboración del inventario, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, elaborando el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, efectuando el recuento físico de las mercancías almacenadas y registrando los datos del recuento, así como las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias.</i></p>
4	<p><i>En el almacenamiento de pescados y mariscos se comprueba estado y la caducidad, así como la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado, verificando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén en la elaboración del inventario, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, elaborando el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, efectuando el recuento físico de las mercancías almacenadas y registrando con pequeños fallos los datos del recuento, pero no las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias.</i></p>
3	<p><i>En el almacenamiento de pescados y mariscos se comprueba estado y la caducidad, así como la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado, verificando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén en la elaboración del inventario, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, elaborando el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, efectuando el recuento físico de las mercancías almacenadas y registrando con pequeños fallos los datos del recuento y las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias.</i></p>
2	<p><i>En el almacenado de pescados y mariscos se comprueba estado y la caducidad, así como la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado, no verificando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén en la elaboración del inventario, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, elaborando el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, efectuando el recuento físico de las mercancías almacenadas y registrando con pequeños fallos los datos del recuento y las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias.</i></p>
1	<p><i>En el almacenado de pescados y mariscos se comprueba estado y la caducidad, así como la salida de productos, según el orden de antigüedad de cada producto almacenado, no verificando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén en la elaboración del inventario, no controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, elaborando el informe sobre la cuantía y las características de los stocks, no efectuando el recuento físico de las mercancías almacenadas y no registrando los datos del recuento y las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias.</i></p>

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



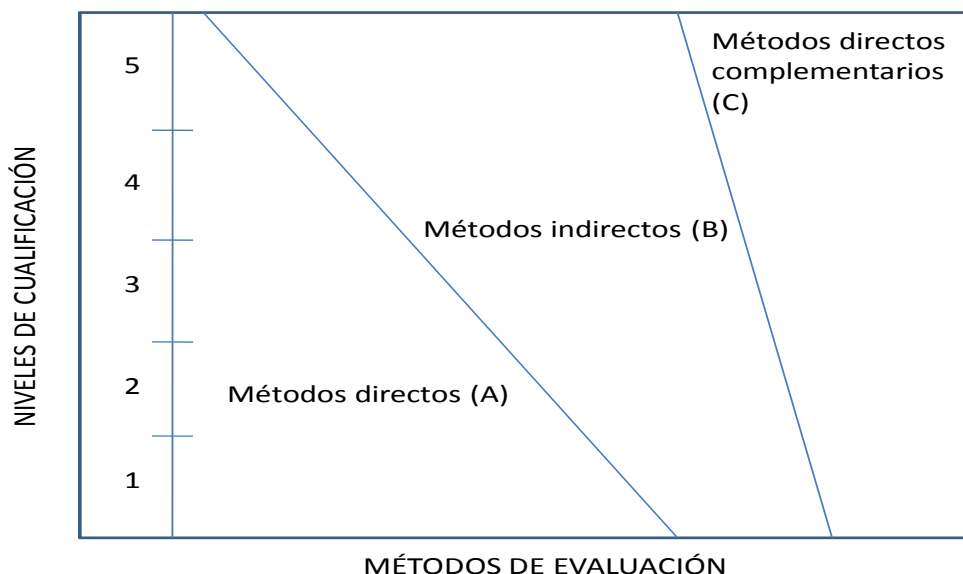
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 control de la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, 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 2. 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. Ésta, 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.



FONDO SOCIAL EUROPEO

El FSE invierte en tu futuro



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0316\_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0316\_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.

### 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 el desarrollo de los procesos y en el acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria, y que se indican a continuación:

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





## **1. Preparar el área de trabajo de preparación del pescado o marisco para su comercialización o uso industrial.**

- 1.1 Planificar los trabajos requeridos en el acondicionamiento del pescado o el marisco (selección, limpieza y preparación), utilizando las fichas técnicas de producción.
  - 1.2 Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento del pescado o del marisco, se efectúan, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.
  - 1.3 Comprobar que las operaciones de limpieza-desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento del pescado o del marisco, se efectúan, siguiendo las instrucciones de trabajo, respecto a (dosificación de productos, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, la preparación y regulación de los equipos y los controles a efectuar, entre otros), subsanando posibles desviaciones.
  - 1.4 Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área destinada al acondicionamiento del pescado o del marisco para su comercialización o para su uso industrial, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.
  - 1.5 Comprobar que las superficies (techos, paredes y suelos), y en especial las que están en contacto con los alimentos, conservan sus características y propiedades (impermeables, facilidad de lavado, no desprenden partículas, no forman moho, limitan la condensación, entre otras), redactando el informe correspondiente sobre el estado de los mismos periódicamente.
  - 1.6 Comprobar que los sistemas (de desagüe, extracción, evacuación), están en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso, se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud requerida, según el proceso de producción.
  - 1.7 Mantener el funcionamiento de los procesos de acondicionamiento del pescado, ejecutando acciones preventivas y posibles correctoras, sin riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
  - 1.8 Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (herramientas de corte y raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, útiles de afilado, entre otras) requeridos, en el acondicionamiento del pescado y/o marisco, según la ficha técnica.
  - 1.9 Preparar las máquinas requeridas en el acondicionamiento del pescado y/o marisco (medios de transporte internos, troceadoras, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o uso industrial.**

- 2.1 Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco para su



- comercialización o para su uso industrial, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (evisceradoras, troceadoras, marmitas de cocción, entre otras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
  - 2.3 Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
  - 2.4 Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
  - 2.5 Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.
  - 2.6 Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **3. Efectuar los tratamientos previos requeridos en los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos para su comercialización o uso industrial.**

- 3.1 Comprobar que las materias primas se ajustan a las especificaciones, requeridas, efectuando revisiones periódicas, respecto a forma, tamaño y calidad, manteniéndose dentro de los niveles establecidos, rechazando los productos “no conformes”.
- 3.2 Acondicionar las materias primas (productos de la pesca), mediante operaciones preliminares (de limpieza, descabezado, descamado, eviscerado, entre otras) con los útiles y herramientas requeridos, asegurando que se efectúa en las salas y locales preestablecidos.
- 3.3 Efectuar operaciones previas en los productos de la pesca (troceado, despiezado y/o fileteado, entre otros), de los pescados, para su comercialización o uso industrial, con los utensilios y herramientas conforme a la programación y especificaciones de la ficha técnica.
- 3.4 Acondicionar moluscos, mediante operaciones preliminares de (limpieza, desbarbado y desconchado, entre otros), para su comercialización o uso industrial con los útiles y herramientas requeridos, conforme a las especificaciones de la ficha técnica.
- 3.5 Efectuar las operaciones previas requeridas en la obtención de salazón del bacalao (desangrado, desviscerado, decapitado y deshuesado, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos, conforme a especificaciones de la ficha técnica.
- 3.6 Efectuar la abertura de ciertos pescados, tales como el bacalao según lo establecido, con los útiles y herramientas requeridos, aumentando la relación superficie o volumen, y facilitando la penetración de la sal en el pescado iniciándose la salazón, conforme a las especificaciones de la ficha técnica.
- 3.7 Llevar a cabo el preanchoado en pescados que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, mediante operaciones (de presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos en la ficha técnica.
- 3.8 Efectuar las operaciones previas en el ahumado en pescados que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, mediante operaciones (elección del tamaño de los peces, eviscerado, salado, lavado, secado y troceado de los mismos, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos en la ficha técnica.



- 3.9 Efectuar el proceso de descongelado en aquellas materias que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, controlando parámetros (de temperaturas y tiempos), de forma que se mantenga el grado de frescura.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

**4. Preparar conservas de pescados y/o mariscos, elaborando e incorporando salsas y sustancias estabilizantes (salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes).**

- 4.1 Elaborar salsas (de tomate, americana o de escabeche, entre otras), dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, comprobando características (consistencia, sabor, color de las salsas), conforme a las especificaciones definidas de la ficha técnica.
- 4.2 Elaborar salmueras, añadiendo los ingredientes de forma manual (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros), cumpliendo las especificaciones definidas de la ficha técnica.
- 4.3 Obtener productos conservantes (salazones, adobos, líquidos de gobierno y aceites de conservación), para pescados y/o mariscos, utilizando los ingredientes, según formulación de las especificaciones definidas en la ficha técnica.
- 4.4 Obtener conservas de pescados y/o mariscos, incorporando las salsa o sustancias conservantes a los pescados, conforme al método a utilizar (inmersión, inyección o dosificación), seleccionando los equipos y las condiciones de aplicación, comprobando, los parámetros (tiempo, concentración, dosis, entre otros), conforme a los márgenes tolerados, según las instrucciones de trabajo, tomando, en caso de desviación, las posibles medidas correctoras establecidas en las instrucciones de la operación.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

**5. Obtener conservas de pescados y mariscos, mediante operaciones (de cocción, enfriamiento, secado y escurrido, entre otras).**

- 5.1 Comprobar que se lleva a cabo la selección de pescados y mariscos, en la elaboración de conservas, según categoría y tamaños, antes del inicio del proceso de cocción requerida: vapor, agua, aceite, aire caliente o humo.
- 5.2 Efectuar el proceso de precocción de los pescados y mariscos, utilizando las calderas de precocción, controlando el manejo de válvulas y parámetros (tiempo y temperatura), atendiendo a las especificaciones marcadas en el proceso productivo de obtención de conservas de pescados y mariscos, confiriendo al producto las propiedades de textura y sabor requeridos, al solidificar la carne de los crustáceos, contribuyendo a despegarlos de la concha.
- 5.3 Efectuar el enlatado en el proceso de elaboración de conservas de sardinas, antes de la cocción, según lo establecido en el proceso específico de producción de sardinas enlatadas.
- 5.4 Cocer los pescados y mariscos, en los recipientes establecidos con salmuera ligera, utilizando la técnica (de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo, entre otros), dependiendo del tipo de conserva a obtener, disponiéndolos, según lo requerido, comprobando parámetros (de tiempo y temperatura).



- 5.5 Efectuar el enfriamiento a continuación del proceso de cocción, conforme a los requisitos del proceso productivo, en función de la especie y el tipo de conserva de pescados y mariscos a obtener.
  - 5.6 Efectuar el secado de pescados y mariscos en operación continua, después de la cocción según lo establecido en el proceso productivo de obtención de conservas de pescados y mariscos.
  - 5.7 Escurrir los pescados y mariscos después de la cocción, eliminando posibles condensados, según los requerimientos del proceso productivo de conservas de pescados y mariscos.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **6. Efectuar las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos de pescados y mariscos.**

- 6.1 Recoger los distintos tipos de residuos o desperdicios, generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, verificando que la cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos productivos se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
  - 6.2 Almacenar los residuos generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, llevándose a cabo en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo con las normas legales establecidas.
  - 6.3 Depurar los residuos generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, comprobando el funcionamiento y condiciones o parámetros de los equipos, regulándose en su caso, manteniendo las condiciones, dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación, durante el tratamiento, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
  - 6.4 Efectuar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales, de acuerdo con los protocolos, y el instrumental previamente calibrado.
  - 6.5 Registrar los resultados recibidos u obtenidos, contrastándolos con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las posibles desviaciones detectadas con carácter inmediato.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **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 UC0316\_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.



Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Preparación del área de trabajo de acondicionamiento del pescado o marisco para su comercialización o su uso industrial.**

- Documentación técnica específica de productos y procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco.
  - Fichas técnicas de producción. Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Listas de operaciones secuenciadas. Métodos de trabajo: proceso operativo.
  - Especificaciones de calidad.
- Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización. Técnicas.
  - Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
  - Concepto y niveles de limpieza.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza. Utilización de materiales y equipos de limpieza. Procedimientos de limpieza: manuales y automáticos CIP.
  - Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: Desinfectantes, detergentes. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Características de las superficies, distribución de espacios. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
  - Registros de DDD.
- Señalización reglamentaria.
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros, biológicos y no biológicos.
  - Control de plagas. Técnicas.
  - Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
  - Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
  - Fichas técnicas de preparación de máquinas de acondicionamiento de pescado y marisco.
  - Listado de máquinas, herramientas y útiles: evisceradoras, troceadoras, marmitas de cocción, entre otras.
  - Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
  - Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.

### **2. Operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial.**

- Comprobación del funcionamiento de los equipos y medios auxiliares en los procesos de acondicionamiento del pescado o marisco.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
  - Manual de mantenimiento de la empresa.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de acondicionamiento de pescados y/ o mariscos.



- Anomalías de funcionamiento. Características.
- Detección de elementos desgastados y/o deteriorados. Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento. Procedimientos. Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
- Lubricación y limpieza; regulación y ajuste.
- Puesta a punto de las máquinas.
- Documentación técnica de los equipos y máquinas del mantenimiento de máquinas y equipos requeridos en los procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco.
  - Historial del estado de las máquinas y herramientas.
  - Informe de conservación y mantenimiento de máquinas de acabado.
  - Informes de necesidades de revisión ó mantenimiento.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios para el mantenimiento.
  - Tipos y características. Aplicaciones.
  - Herramientas y útiles propios de conservación y mantenimiento.
  - Equipos de uso en el montaje y desmontaje.
  - Equipo de medición y control de parámetros.

### **3. *Tratamientos previos requeridos en los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos para su comercialización o uso industrial.***

- Documentación de acondicionamiento de pescados y mariscos.
  - Documentación de origen de las materias primas.
  - Programa de producción.
  - Manuales de utilización de equipos.
  - Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo.
  - Información de mercado.
  - Manual de APPCC (puntos críticos).
  - Registros e incidencias.
  - Valoración en rendimientos y precio de las piezas.
  - Resultados de pruebas de calidad "in situ".
  - Registros del Manual de control de puntos críticos.
- Productos auxiliares requeridos en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Características.
  - El agua, características y cualidades.
  - Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
  - Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización.
  - Especias y condimentos.
  - Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
  - Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos.
- Materias primas requeridas en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Características.
  - Pescados y mariscos para su transformación industrial.
  - El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
  - Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
  - Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
  - Características organolépticas.



- Operaciones básicas de preparación de pescados. Procedimientos.
  - Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura.
  - Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
  - Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
  - Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
  - Selección, categorización, lavado, limpieza, descabezado, descamado, eviscerado.
  - Desollado, despiezado, desespinado separación de partes externas e internas.
  - Fileteado, troceado.
  - Evacuación de cabezas, vísceras y otros desechos.
  - Lavado con salmuera.
  - Clasificado y desbollado.
- Operaciones básicas de preparación de moluscos. Procedimientos.
  - Legislación relativa a la higiene y manipulación de los moluscos.
  - Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
  - Depuración de moluscos.
  - Limpieza, el desbarbado y el desconchado de los moluscos.
  - Presalado.
- Operaciones previas de obtención de salazón del bacalao. Procedimientos.
  - Desangrado.
  - Desviscerado.
  - Decapitado.
  - Deshuesado
- Preanchoado. Procedimientos.
  - Presalado.
  - Lavado con salmuera.
  - Clasificación.
  - Desbollado.
  - Colocación en latas y barriles con la sal.
- Operaciones previas al ahumado. Procedimientos.
  - Eviscerado.
  - Salado.
  - Lavado.
  - Secado y elección del tamaño de los peces.
  - Troceado.
- Proceso de descongelado Procedimientos.
  - Método y efectos.
  - Control de temperaturas y tiempos.
- Herramientas y útiles requeridos en el acondicionamiento de pescados y marisco. Características.
  - Clasificación.
  - Uso y manejo.
  - Herramientas de corte, raspado, pelado y fileteado, manuales o mecánicas.
  - Elementos de recogida y clasificación: Carros, contenedores.
  - Básculas. Básculas-clasificadoras.
  - Troceadoras, guillotinas.



#### **4. Preparación de salsas y sustancias estabilizantes (salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para su incorporación a los productos de la pesca en la obtención de conservas.**

- Documentación de preparación de salsas y estabilizantes de conservas de pescados y mariscos.
  - Programa de producción.
  - Instrucciones de trabajo; señalizaciones de limpieza.
  - Partes de trabajo.
  - Registros e incidencias.
  - Resultados de pruebas de calidad "in situ".
  - Registros del Manual de control de puntos críticos.
- Elaboración de salsas requeridas en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Procedimientos.
  - Clasificación de salsas.
  - Ingredientes para la elaboración de salsas: aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias.
  - Técnicas de elaboración de salsas.
  - Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
  - Desaireación, concentración.
  - Útiles requeridos. Balanzas, dosificadores.
  - Características de salsas. Consistencia, sabor, color.
- Elaboración de sustancias conservantes. Procedimientos.
  - Clasificación de sustancias conservantes. Adobos, líquidos de gobierno, aceites.
  - Formulación, preparación y función de ingredientes.
  - Condiciones de aplicación. Puesta a punto y manejo.
  - Adición de sustancias de estabilización.
  - Control de los parámetros: tiempo, concentración, dosis.
  - Control de consistencia, sabor y color de las salsas.
  - Útiles y equipos. Mezcladoras, amasadoras, molinos coloidales, concentradores, desaireadores, entre otros.
- Elaboración de salmueras. Procedimientos.
  - Ingredientes para la elaboración de salmueras: aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias.
- Preparación de pescados en salazón.
  - Adición de sustancias de estabilización.
  - Control de parámetros: tiempo, concentración, dosis.
  - Control de parámetros: temperatura, humedad y penetración de sal.
- Útiles y equipos de preparación de salsas y condimentos.
  - Características. Uso y manejo.
  - Balanzas, dosificadores, troceadoras, guillotinas, entre otras.
  - Equipos y condiciones de aplicación. Puesta a punto y manejo.

#### **5. Obtención de conservas de pescados y mariscos, mediante operaciones de cocción, enfriamiento, secado y escurrido, entre otras.**

- Documentación de las operaciones de cocción, enfriamiento, secado y escurrido, de pescados y mariscos.
  - Programa de producción.
  - Manuales de utilización de equipos.
  - Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo.





- Normativa y planes de seguridad y emergencia.
- Registros e incidencias.
- Resultados de pruebas de calidad "in situ".
- Registros de autocontrol.
- Registros de trazabilidad e identificación de los productos.
- Selección de pescados y mariscos para la cocción en la obtención de conservas.
  - Criterios de selección. Características.
  - Preselección, grado de frescura, tamaño, especies.
  - Aspectos físicos. Talla, estado de frescura.
  - Descomposición del pescado. Cambios de color, sabor y consistencia.
- Operaciones de cocción de pescados y mariscos. Procedimientos.
  - Tipos de cocción: vapor, agua, aceite, aire caliente o humo.
  - Colocación de pescados y mariscos en recipientes de cocción.
  - Dosificación de sal: salmuera ligera.
  - Control de parámetros de cocción: tiempo y temperatura.
- Operaciones de precocción de pescados y mariscos. Procedimientos.
  - Control de tiempos para la deshidratación parcial de la carne.
  - Coagulación de las proteínas.
  - Separación de la carne del esqueleto.
  - Condiciones de textura y sabor. Características.
  - Solidificación de la carne de los crustáceos y separación de la concha. Características.
- Operaciones posteriores a la cocción. Procedimientos.
  - Secado de pescados y mariscos en operación continua.
  - Ecurrido de pescados y mariscos.
  - Eliminación de condensados.
- Herramientas y útiles de cocción. Características.
  - Clasificación y tipos.
  - Uso y manejo.
  - Caldera para la precocción. Componentes.
  - Cámara para la formación del vacío.
  - Cocedor de vapor.
  - Cocedor de salmuera.
  - Marmita de cocción.
  - Prensas.
  - Tanques de salado.
  - Freidora mejillón; latas.
  - Tolvas, palets, barriles, depósitos de salmuera, entre otros.

## **6. Operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos de pescados y mariscos.**

- Documentación de tratamiento de residuos generados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos.
  - Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo.
  - Normativa medioambiental.
  - Registro de posibles incidencias.
- Residuos o desperdicios generados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos. Procedimientos.
  - Tipos de residuos generados. Características.
  - Almacenamiento de residuos. Características.
  - Depuración de residuos según normativa.



- Incidencia ambiental de la industria de conservas de pescados y mariscos.
  - Agentes y factores de impacto.
  - Tipos de residuos generados.
  - Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Medidas de protección ambiental de la industria de conservas de pescados y mariscos.
  - Ahorro y alternativas energéticas.
  - Residuos sólidos y envases.
  - Emisiones a la atmósfera.
  - Vertidos líquidos.

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

- Condiciones y normativa higiénico-sanitario de instalaciones y equipos de elaboración de productos derivados de la pesca.
- Guía de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Normativa de seguridad e higiene aplicable a los productos de la pesca.
- Manual de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Registros del manual de autocontrol.
- Normativa general de calidad alimentaria y específica sobre productos de la pesca.
- Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
- Manuales de funcionamiento de equipos o líneas de producción.
- Plan de producción.
- Registros de trabajo e incidencias.

**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:

En relación con el equipo de trabajo:

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.
4. En relación con otras personas deberá:
- 4.1 Mantener una comunicación horizontal y vertical.
  - 4.2 Dialogar constructivamente en la negociación de propuestas.

## **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 UC0316\_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar el acondicionamiento de varias especies de



pescados o mariscos con las técnicas y modos específicos destinados a la comercialización o para su uso industrial, en una empresa de tamaño medio, asegurando el cumplimiento de la legislación vigente sobre calidad e higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar los tratamientos previos a los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos.
2. Preparar e incorporar sustancias para estabilizar los productos.
3. Efectuar la cocción y enfriamiento de pescados y mariscos.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos.
- Se asignará un tiempo total de cuatro horas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Tratamientos previos a los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de las materias primas de productos de la pesca</li><li>- Descabezado y eviscerado de pescados.</li><li>- Ejecución de funciones de acondicionamiento de pescado y marisco.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ejecución de operaciones de preparación de pescados y moluscos y manipulación del bacalao para su salazón.</li><li>- Preanchoado conforme.</li><li>- Manipulación previa al ahumado.</li><li>- Descongelación.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Preparación de conservas de pescados y mariscos, incorporando salsas y sustancias conservantes.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de ingredientes para la elaboración de salsas y salmueras especificadas.</li><li>- Preparación de salsas y productos de conserva.</li><li>- Comprobación de consistencia, sabor y color de salsas de diversos tipos.</li><li>- Incorporación de salsas a los pescados y/o mariscos, comprobando parámetros.</li><li>- Obtención de pescados en salazón, controlando parámetros.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Operaciones de cocción, enfriamiento, secado y escurrido de pescados y mariscos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de pescados y/o mariscos, según el tipo de conserva a obtener.</li><li>- Precocción de los pescados y/o mariscos, controlando parámetros.</li><li>- Colocación en los recipientes de cocción, con salmuera ligera.</li><li>- Cocción de pescados y/o mariscos según el tipo de conserva a obtener.</li><li>- Comprobación de parámetros del proceso de cocción.</li><li>- Control del enfriado después de la cocción.</li><li>- Control del secado de pescados y mariscos en operación.</li><li>- Escurrido de pescados y mariscos para eliminación de posibles condensados.</li><li>- Mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



*Cumplimiento de la normativa  
higiénico-sanitaria.*

*El umbral de desempeño competente requiere el  
cumplimiento total de este criterio de mérito.*



## Escala A

5	<p><i>Las materias primas de productos de la pesca se contrastan con las especificaciones de calidad descritas; efectuándose una selección de las mismas, de acuerdo a requerimientos de calidad; llevándose a cabo las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos (limpieza, troceado, despiezado y/o fileteado), en condiciones de asepsia y seguridad, tanto de forma manual como automática, así como, las operaciones de preparación de pescados y moluscos (limpieza, desbarbado y desconchado) y manipulación del bacalao para su salazón, el preanchoado (presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal), preparación del ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado y elección del tamaño de los peces y troceado de los mismos) y la manipulación del bacalao para su salazón (desangrado, desviscerado, decapitado, deshuesado y apertura del bacalao), efectuando la descongelación de las piezas que lo requieran, controlando parámetros de temperatura y tiempo, conservando la frescura de la materia prima.</i></p>
4	<p><i>Las materias primas de productos de la pesca se contrastan con las especificaciones de calidad descritas; efectuándose una selección de las mismas, de acuerdo a requerimientos de calidad; llevándose a cabo las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos (limpieza, troceado, despiezado y/o fileteado), con pequeños fallos poco significativos, pero en condiciones de asepsia y seguridad, tanto de forma manual como automática, así como las operaciones de preparación de pescados y moluscos (limpieza, desbarbado y desconchado) y manipulación del bacalao para su salazón, el preanchoado (presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal), preparación del ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado y elección del tamaño de los peces y troceado de los mismos) y la manipulación del bacalao para su salazón (desangrado, desviscerado, decapitado, deshuesado y apertura del bacalao), efectuando la descongelación de las piezas que lo requieran, controlando parámetros de temperatura y tiempo, conservando la frescura de la materia prima.</i></p>
3	<p><i>Las materias primas de productos de la pesca se contrastan con las especificaciones de calidad descritas; efectuándose una selección de las mismas, de acuerdo a requerimientos de calidad; llevándose a cabo las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos (limpieza, troceado, despiezado y/o fileteado), con pequeños fallos poco significativos, pero en condiciones de asepsia y seguridad, tanto de forma manual como automática, así como, las operaciones de preparación de pescados y moluscos (limpieza, desbarbado y desconchado) y manipulación del bacalao para su salazón, el preanchoado (presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal), con fallos en la preparación del ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado y elección del tamaño de los peces y troceado de los mismos) y la manipulación del bacalao para su salazón (desangrado, desviscerado, decapitado, deshuesado y apertura del bacalao), efectuando la descongelación de las piezas que lo requieran, controlando parámetros de temperatura y tiempo, conservando la frescura de la materia prima.</i></p>
2	<p><i>Las materias primas de productos de la pesca se contrastan con las especificaciones de calidad descritas; efectuándose una selección de las mismas, de acuerdo a requerimientos de calidad; llevándose a cabo las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos (limpieza, troceado, despiezado y/o fileteado), con grandes fallos, pero en condiciones de asepsia y seguridad, tanto de forma manual como automática, así como, las operaciones de preparación de pescados y moluscos (limpieza, desbarbado y desconchado) y manipulación del bacalao para su salazón, el preanchoado (presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal), pero con fallos en la preparación del ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado y elección del tamaño de los peces y troceado de los mismos) y la manipulación del bacalao para su salazón (desangrado, desviscerado, decapitado, deshuesado y apertura del bacalao), efectuando la descongelación de las piezas que lo requieran, controlando parámetros de temperatura y tiempo, conservando la frescura de la materia prima.</i></p>



1

*Las materias primas no se contrastan con las especificaciones de calidad descritas; no efectuándose una selección de las mismas, llevándose a cabo las operaciones de acondicionado de pescados y mariscos (limpieza, troceado, despiezado y/o fileteado), con grandes fallos, sin condiciones de asepsia y seguridad, tanto de forma manual como automática, así como, las operaciones de preparación de pescados y moluscos (limpieza, desbarbado y desconchado) y manipulación del bacalao para su salazón, el preanchoado (presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal), preparación del ahumado con fallos (eviscerado, lavado, lavado, secado y elección del tamaño de los peces y troceado de los mismos) y la manipulación del bacalao para su salazón (desangrado, desviscerado, decapitado, deshuesado y apertura del bacalao), efectuando la descongelando de las piezas que lo requieran sin control de parámetros de temperatura y tiempo.*

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





## Escala B

5	<p><i>Se seleccionan los ingredientes (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros) requeridos para la elaboración de salsas y productos conservantes (salmueras, adobos, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) en condiciones de asepsia, obteniendo salsas y productos de conserva con la consistencia, sabor y color requeridos de salsas de diversos tipos (salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), según formulación, incorporándolas a los pescados y/o mariscos por inmersión, inyección o dosificación, según el tipo de pescado a conservar, comprobando parámetros (tiempo, concentración, dosis), así como el salazonado de pescados.</i></p>
4	<p><i>Se seleccionan los ingredientes (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros) requeridos para la elaboración de salsas y productos conservantes (salmueras, adobos, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) en condiciones de asepsia, obteniendo salsas y productos de conserva con pequeños fallos poco significativos, pero con la consistencia sabor y color requeridos de salsas de diversos tipos (salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras) según formulación, incorporándolas a los pescados y/o mariscos por inmersión, inyección o dosificación, según el tipo de pescado a conservar, comprobando parámetros (tiempo, concentración, dosis), así como el salazonado de pescados.</i></p>
3	<p><i>Se selección los ingredientes (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros) requeridos para la elaboración de salsas y productos conservantes (salmueras, adobos, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) en condiciones de asepsia, obteniendo salsas y productos de conserva con pequeños fallos poco significativos, pero con la consistencia sabor y color requeridos de salsas de diversos tipos (salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), según formulación, incorporándolas a los pescados y/o mariscos por inmersión, inyección o dosificación con fallos, según el tipo de pescado a conservar, comprobando parámetros (tiempo, concentración, dosis), así como el salazonado de pescados.</i></p>
2	<p><i>Se selección los ingredientes (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros) requeridos para la elaboración de salsas y productos conservantes (salmueras, adobos, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) en condiciones de asepsia, obteniendo salsas y productos de conserva de sabor y color requeridos de salsas de diversos tipos (salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), según formulación, con grandes fallos, incorporándolas a los pescados y/o mariscos por inmersión, inyección o dosificación con fallos, según el tipo de pescado a conservar, comprobando parámetros (tiempo, concentración, dosis), así como el salazonado de pescados.</i></p>
1	<p><i>Se selección los ingredientes (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros) requeridos para la elaboración de salsas y productos conservantes (salmueras, adobos, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) sin condiciones de asepsia, obteniendo salsas y productos de conserva de sabor y color requeridos de salsas de diversos tipos (salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), según formulación, con grandes fallos, incorporándolas a los pescados y/o mariscos por inmersión, inyección o dosificación con fallos, sin considerar el pescado a conservar, sin comprobar parámetros (tiempo, concentración, dosis), así como el salazonado de pescados.</i></p>

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



## Escala C

5	<p><i>Los pescados y/o mariscos se seleccionan según el tipo de conserva a obtener, efectuando la precocción controlando parámetros, procediendo a la cocción con salmuera, cuidando la colocación de las piezas en los recipientes de cocción, con salmuera ligera, seleccionando el tipo de cocción, según el tipo de conserva a efectuar, controlando parámetros del proceso de cocción, procediendo al enlatado antes de la cocción en el caso de obtención de conservas de sardinas, controlando el enfriado después de la cocción y el secado de pescados y mariscos en operación continua, así como el escurrido de los mismos y efectuando el mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados.</i></p>
4	<p><b><i>Los pescados y/o mariscos se seleccionan según el tipo de conserva a obtener, efectuando la precocción controlando parámetros, procediendo a la cocción con salmuera, cuidando la colocación de las piezas en los recipientes de cocción, con salmuera ligera, seleccionando el tipo de cocción, según el tipo de conserva a efectuar, controlando parámetros del proceso de cocción, procediendo al enlatado antes de la cocción en el caso de obtención de conservas de sardinas, controlando el enfriado después de la cocción y el secado de pescados y mariscos en operación continua, así como el escurrido de los mismos y efectuando el mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados con pequeños fallos.</i></b></p>
3	<p><i>Los pescados y/o mariscos se seleccionan según el tipo de conserva a obtener, efectuando la precocción controlando parámetros, procediendo a la cocción con salmuera, no cuidando la colocación de las piezas en los recipientes de cocción, con salmuera ligera, seleccionando el tipo de cocción, según el tipo de conserva a efectuar, controlando parámetros del proceso de cocción, procediendo al enlatado antes de la cocción en el caso de obtención de conservas de sardinas, controlando el enfriado después de la cocción y el secado de pescados y mariscos en operación continua, así como el escurrido de los mismos y efectuando el mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados con pequeños fallos.</i></p>
2	<p><i>Los pescados y/o mariscos se seleccionan según el tipo de conserva a obtener, efectuando la precocción controlando parámetros, procediendo a la cocción con salmuera, no cuidando la colocación de las piezas en los recipientes de cocción, con salmuera ligera, seleccionando el tipo de cocción, según el tipo de conserva a efectuar, controlando parámetros del proceso de cocción, procediendo al enlatado antes de la cocción en el caso de obtención de conservas de sardinas, controlando el enfriado después de la cocción y el secado de pescados y mariscos en operación continua, así como el escurrido de los mismos y efectuando el mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados con pequeños fallos.</i></p>
1	<p><i>Los pescados y/o mariscos no se seleccionan según el tipo de conserva a obtener, no efectuando la precocción, procediendo a la cocción con salmuera, no cuidando la colocación de las piezas en los recipientes de cocción, con salmuera ligera, sin seleccionar el tipo de cocción, según el tipo de conserva a efectuar, no controlando parámetros del proceso de cocción, no procediendo al enlatado antes de la cocción en el caso de obtención de conservas de sardinas, no controlando el enfriado después de la cocción, ni el secado de pescados y mariscos en operación continua, así como el escurrido de los mismos y no efectuando el mantenimiento en primer nivel de los equipos utilizados.</i></p>

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



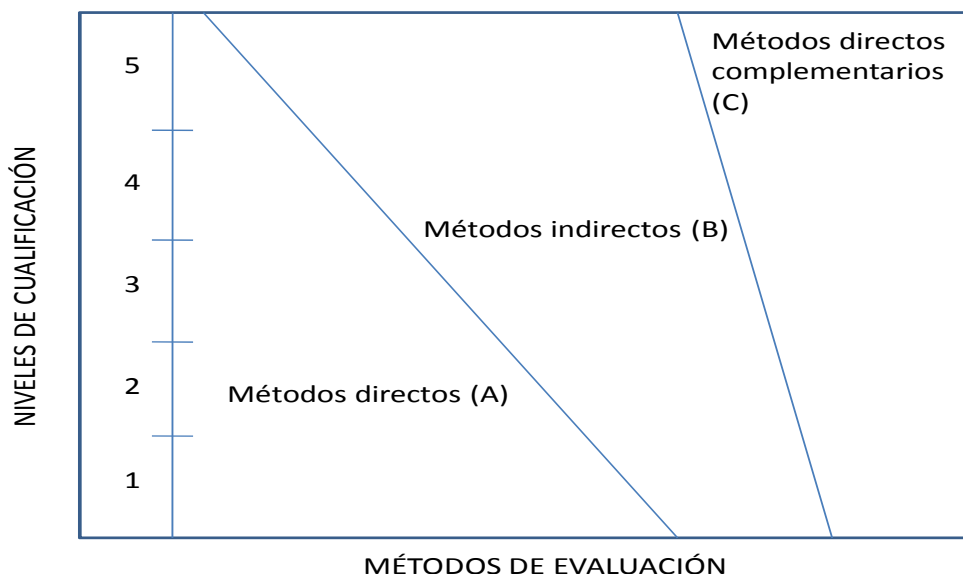
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria, 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 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, no 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. Ésta, 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.



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**



## **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 UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.

### **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 preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, y que se indican a continuación:

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





## **1. Preparar el área de trabajo de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.**

- 1.1 Planificar los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos, utilizando las fichas técnicas de producción.
  - 1.2 Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de estos (selección, limpieza y preparación), siguiendo las fichas técnicas de producción.
  - 1.3 Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, (mostradores, fregadores, cámaras, entre otros), verificando que se encuentran listos para su uso, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas.
  - 1.4 Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, indicando que el área destinada a la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.
  - 1.5 Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
  - 1.6 Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (herramientas de corte y raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, útiles de afilado, bandejas, cestas, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - 1.7 Preparar las maquinas requeridas en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca (marmitas de cocción, tanques de salado, amasadoras, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los proceso de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.**

- 2.1 Comprobar el funcionamiento de los equipos (equipos de frio, equipos de eviscerado, despiezado, entre otros) y medios auxiliares requeridos en los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (marmitas de cocción, herramientas de corte y raspado, amasadoras, entre otras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.3 Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.4 Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y



mariscos y elaborados frescos de la pesca, siguiendo instrucciones de mantenimiento.

- 2.5 Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.
- 2.6 Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.

- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **3. Efectuar las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería, de acuerdo a los requerimientos comerciales y a las normas de calidad, higiene y seguridad alimentarias.**

- 3.1 Contrastar las características de las materias primas (pescados, mariscos y productos auxiliares), según los criterios de pedido y con las especificaciones que deben cumplir en cuanto a especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico.
- 3.2 Seleccionar el pescado o marisco, objeto de venta, en la pescadería (por calidades, tamaños y aptitudes comerciales), clasificando por: lotes, destinos y precios, entre otros.
- 3.3 Acondicionar los pescados, procediendo al lavado, descabezado y eviscerado, utilizando los utensilios de limpieza requeridos, con el máximo aprovechamiento del producto, dejando las piezas en condiciones tanto sanitarias como comerciales y cumpliendo la normativa de seguridad.
- 3.4 Efectuar el recorte y en su caso troceado de las unidades que lo requieran, mediante los utensilios de corte requeridos, dejando las piezas en condiciones tanto sanitarias como comerciales y cumpliendo la normativa de seguridad.
- 3.5 Efectuar de forma manual o automática, el despiezado y/o fileteado de los pescados y mariscos de acuerdo con el plan de comercialización o de elaboración previstos.
- 3.6 Llevar a cabo el aderezo y presentación final de las piezas y unidades, en el mostrador para su venta, en establecimientos de pescadería, ordenadas por categorías comerciales, cuidando el estado sanitario.
- 3.7 Conservar en hielo o en cámaras frigoríficas los pescados y mariscos y sus piezas, regulando la temperatura, según lo establecido, cuidando el estado sanitario y aspecto.
- 3.8 Descongelar las piezas congeladas siguiendo los criterios comerciales, de calidad y adecuación al producto establecidos.

- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **4. Elaborar preparados frescos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.**

- 4.1 Preparar las piezas (recortar, trocear, filetear, entre otros) y disponerlas en unidades o lotes para la elaboración en fresco, conforme a las especificaciones sanitarias y a los requerimientos del mercado establecidos.
- 4.2 Seleccionar los aditivos (sal, vinagre, pimienta, entre otros) e ingredientes de acuerdo a la formulación del producto y la legislación vigente.



- 4.3 Obtener preparados en fresco (marinados, encurtidos, adobos y condimentados, entre otros) en lonchas o la pieza entera, previo aderezo con la aplicación de ingredientes (sal, pimienta, eneldo, entre otras), de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.
  - 4.4 Obtener preparados en fresco (salados, salazones y secados, entre otros), mediante procesos de desecación, salado en piezas enteras, de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.
  - 4.5 Obtener preparados en fresco de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos para que el producto resultante cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **5. Elaborar pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.**

- 5.1 Seleccionar las piezas, aditivos e ingredientes de acuerdo a la formulación del producto en la elaboración de precocinados, cocinados y congelados (empanadillas, empanados, rebozados, entre otros) y la legislación vigente.
- 5.2 Preparar las piezas conforme al plan e instrucciones de trabajo (recortado de las piezas, troceado, entre otros), conforme al plan e instrucciones de trabajo.
- 5.3 Efectuar en establecimientos de pescadería las operaciones iniciales en la obtención de pastas, precocinados, cocinados de pescados y mariscos (pastas, patés, entre otros), mediante las técnicas de picado, mezclado, amasado, entre otros, utilizando los utensilios y equipos requeridos (picadoras, amasadoras, mezcladoras, entre otras), regulando las máquinas para alcanzar el tamaño de grano y la homogeneidad especificadas por el producto a elaborar, de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.
- 5.4 Ejecutar en establecimientos de pescadería las operaciones requeridas (rebozados, empanados, entre otras), en la obtención de precocinados de pescados y mariscos, dosificando los ingredientes, según formulación del proceso productivo, controlando el grado de impregnación en el rebozado para que el producto resultante cumpla con las especificaciones de calidad requeridas y la normativa técnico-sanitaria vigente.
- 5.5 Llevar a cabo en establecimientos de pescadería las operaciones de: acondicionamiento y cocción y en la obtención de: productos cocidos, precocinados y cocinados de pescados y mariscos, utilizando los equipos requeridos (marmitas de cocción, entre otros), añadiendo los ingredientes establecidos según formulación y controlando parámetros (presión, temperatura, entre otros), conforme a las especificaciones de calidad y la normativa técnico-sanitaria.
- 5.6 Efectuar las operaciones de obtención de productos congelados (calamares, sepia, entre otros), en establecimientos de pescadería, efectuando el anillado de las piezas, que lo requieran, y el acondicionamiento de las mismas, conforme al plan e instrucciones de trabajo.
- 5.7 Efectuar las operaciones de congelación de productos frescos y elaborados, que lo requieran, regulando los parámetros (temperatura, humedad, entre otros), en los equipos de frío (cámaras frigoríficas, congeladores, entre otros),



- según las especificaciones de calidad de calidad establecidas, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene.
- 5.8 Descongelar productos frescos y/o elaborados que lo requieran, en cámaras de refrigeración, controlando el proceso, mediante regulación de parámetros (temperatura, humedad, entre otros), obteniendo la consistencia requerida, conforme a las especificaciones de calidad y la normativa técnico-sanitaria.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **6. Efectuar la envoltura y envasado de los pescados y mariscos que así lo requieran, para su comercialización en establecimientos de pescadería.**

- 6.1 Seleccionar los materiales de envoltura para asegurar que cumplen los requerimientos prescritos según el producto a tratar.
- 6.2 Comercializar en establecimientos de pescadería, los productos de pescados y mariscos (frescos o congelados), según requerimientos del cliente, utilizando los materiales de envoltura establecidos.
- 6.3 Dosificar las unidades (de productos frescos o elaborados), en las bandejas de comercialización, atendiendo a los requerimientos establecidos (peso, tamaño, número de unidades, forma de presentación entre otros).
- 6.4 Envasar los pescados o mariscos, en establecimientos de pescadería, utilizando los equipos establecidos (de envoltura y embandejado, entre otros) y materiales requeridos, (bandejas, plásticos, entre otros), según las órdenes de producción, asegurando que permanecen dentro de los márgenes tolerados y cumpliendo la normativa vigente.
- 6.5 Efectuar el cerrado y/o sellado de los envases, con los equipos establecidos (de embolsado a vacío, entre otros), por medio de las técnicas requeridas (de envasado al vacío retractil, sellado mecánico, entre otras), controlando que la hermeticidad y el sellado o cierre de los envases, se ajusta a lo especificado en cada clase de producto.
- 6.6 Comprobar que las etiquetas incluyan la información requerida y completa, de acuerdo, al tipo de producto y lote envasado.
- 6.7 Eliminar los materiales y restos sobrantes del envasado, en establecimientos de pescadería, depositándolos en el lugar establecido, cumpliendo la normativa.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **7. Establecer los precios de venta de pescado o marisco en establecimientos de pescadería, valorando los escandallos de los distintos despieces y elaboraciones.**

- 7.1 Calcular el precio de venta de los preparados y elaborados de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería en función de los costes de las materias primas, considerando (tiempo de elaboración, amortizaciones y otros factores del mercado).
- 7.2 Ajustar los precios de venta de cada pieza o puesto, según los precios de adquisición y los márgenes comerciales establecidos.
- 7.3 Obtener los rendimientos estándar de cada pieza, de acuerdo con el tipo de corte y troceado a emplear.



- 7.4 Contrastar periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas, obteniendo los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado.

## **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 UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Preparación del área de trabajo de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.**

- Documentación técnica específica de productos y procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - Fichas técnicas de trabajo.
  - Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Diagramas de procesos.
  - Listas de operaciones secuenciadas.
  - Métodos de trabajo: proceso operativo.
  - Especificaciones de calidad.
- Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización. Técnicas.
  - Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
  - Utilización de materiales y equipos de limpieza.
  - Procedimientos de limpieza: manuales y automáticos CIP.
  - Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: Desinfectantes, detergentes. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
  - Características de las superficies, distribución de espacios.
  - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
  - Manual de APPCC. Registros de DDD.
- Señalización reglamentaria.
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros, biológicos y no biológicos.
  - Control de plagas. Técnicas.
  - Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
  - Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
  - Fichas técnicas de acondicionamiento de máquinas para la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - Listado de máquinas, herramientas y útiles: marmitas de cocción, tanques de salado, amasadoras, entre otras.
  - Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.



- Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.

## **2. Operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.**

- Comprobación del funcionamiento de los equipos y medios auxiliares en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
  - Manual de mantenimiento de la empresa.
  - Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca. Anomalías de funcionamiento.
  - Detección de elementos desgastados y/o deteriorados.
  - Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento. Procedimientos.
  - Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
  - Lubricación y limpieza; regulación y ajuste. Puesta a punto de las máquinas.
  - Documentación técnica de los equipos y máquinas del mantenimiento de máquinas y equipos requeridos en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - Historial del estado de las máquinas y herramientas.
  - Informe de conservación y mantenimiento de máquinas de acabado.
  - Informes de necesidades de revisión ó mantenimiento.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios para el mantenimiento
  - Tipos y características. Aplicaciones.
  - Herramientas y útiles propios de conservación y mantenimiento.
  - Equipos de uso en el montaje y desmontaje.
  - Equipo de medición y control de parámetro.

## **3. Operaciones de preparación de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería.**

- Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.
  - El pescado y productos derivados.
  - Clasificación básica de los productos de la pesca.
  - Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
  - Sistemas de conservación del pescado.
  - Partes comerciales de los productos de la pesca. Selección de las piezas.
- Operaciones de adecuación del pescado.
  - Lavado, limpieza, descabezado, eviscerado.
  - Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
  - Despiezado y/o fileteado de pescados y mariscos, manual o automático.
- Descongelación y preparación de piezas congeladas.
  - Método y efectos de la descongelación.
  - Manipulación de productos congelados.
  - Técnicas de preparación de productos congelados.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados para selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Equipos de descongelación, mostradores y tarimas.
  - Utensilios y herramientas para estas las operaciones de limpieza, descabezado, eviscerado, deshuesado, despiezado y troceado de pescados y mariscos.



- Lavadoras y fregadores, Equipo de producción de hielo en trozos.
- Bandejas, cestas, expositores, vitrinas.
- Documentación asociada a las operaciones de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos.
  - Documentación de recepción de pescados y mariscos.
  - Documentación de origen de materias auxiliares.
  - Plan o programa de trabajo, partes de trabajo, y registros de operación.
  - Normativas sanitarias.

#### **4. Elaboración de preparados frescos de pescadería, en establecimientos de pescadería.**

- Acondicionamientos de las piezas para la elaboración de preparados frescos.
  - Partes comerciales de los productos de la pesca. Selección de las piezas.
  - Preparación de las piezas seleccionadas: recorte, disposición en variedades o lotes, fileteado y troceado.
- Preparación de elaborados frescos.
  - Función y efecto de los distintos productos.
  - El agua, características y cualidades.
  - Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
  - Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
  - Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.
- Preparados de productos frescos de la pesca.
  - Elaboración de marinados, de encurtidos y de adobos.
  - Preparación de condimentados, de salados, salazones y secados.
  - Combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados en la elaboración de preparados frescos de pescadería. Uso y manejo.
  - Mostradores y tarimas de limpieza. Lavadoras y fregadores.
  - Utensilios de corte.
  - Bandejas, cestas, barriles, amasadoras, dosificadoras.
  - Marmitas de cocción y tanques de salado.
- Documentación asociada a la elaboración de preparados frescos de pescadería.
  - Plan o programa de trabajo.
  - Normativas sanitarias, partes de trabajo y registros de operación
  - Valoración en rendimientos y precios.

#### **5. Elaboración de pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos en establecimientos de pescadería.**

- Selección de materias primas y auxiliares.
  - Partes comerciales de los productos de la pesca. Selección de las piezas.
  - Función y efecto de los distintos productos.
  - El agua, características y cualidades.
  - Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos. Formulación de preparados de pescado.
- Acondicionamientos de las piezas.
  - Preparación de las piezas: recortado, preparado, anillado y troceado.
  - Manejo de herramientas.
- Elaboración de pastas y precocinados.
  - Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos: picado, mezclado y condimentado.
  - Aplicaciones del surimi. Productos derivados.



- Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).
- Manejos de herramientas.
- Tratamientos de frío.
  - Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.
  - Descongelación, método y efectos.
  - Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.
- Operaciones de cocción de pescados y mariscos:
  - Tipos de cocción. Colocación de pescados y mariscos en recipientes de cocción. Control de parámetros de cocción: tiempo y temperatura.
  - Dosificación de sal: salmuera ligera. Secado de pescados y mariscos.
  - Ecurrido de pescados y mariscos. Eliminación de condensados.
  - Utensilios y herramientas para estas operaciones.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados en la elaboración de pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Equipos de congelación, mostradores y tarimas de trabajo.
  - Lavadoras y fregadores.
  - Equipo de producción de hielo en trozos.
  - Bandejas, cestas, expositores, vitrinas.
  - Tanques de salado, barriles, amasadoras y dosificadoras.
- Documentación asociada a la elaboración de pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos.
  - Plan o programa de trabajo.
  - Información de mercados.
  - Normativas sanitarias, partes de trabajo y registros de operación.
  - Valoración en rendimientos y precios.

## **6. Operaciones de envoltura y envasado de los pescados y mariscos para su comercialización.**

- Envasado de pescados en establecimientos de venta.
  - Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
  - Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
  - Dosificado de unidades en cada bandeja o paquete. Características.
  - Etiquetado y rótulos. Clasificación y presentación de productos.
  - Recogida y eliminación de residuos.
- Técnicas de cerrado y/o sellado de los envases.
  - Al vacío retractil.
  - Sellado mecánico.
- Equipos de envasado y embandejado de pescados y mariscos. Características.
  - Manejo de equipos de envasado
  - Equipos de envasado, de embolsado a vacío y de embandejado.
- Equipos, máquinas, útiles y accesorios utilizados para envolver y envasar los pescados y mariscos. Uso y manejo.
  - Dosificadoras. Equipo de producción de hielo en trozos.
  - Bandejas, cestas, y frascos.
  - Expositores y vitrinas. Envasadora de bolsas.
  - Utensilios y herramientas para estas operaciones.
- Materiales auxiliares del envasado de pescados y mariscos.
  - Etiquetas, bandejas, envases. Tipos de envases.
  - Papel utilizado en envoltura de pescados y mariscos. Características.
- Documentación asociada a las operaciones de envoltura y envasado de pescados y mariscos.
  - Plan o programa de trabajo. Partes de trabajo.
  - Información de mercados.





- Normativas sanitarias.
- Valoración en rendimientos y precios. Registros de operación.

### **7. Elaboración y valoración de los escandallos de los distintos despieces de pescado o marisco, para establecer los precios de venta.**

- Cálculo y análisis de costes y precios.
  - Concepto y utilidad del escandallo.
  - Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos, de unidades enteras y de preparados y elaborados.
  - Márgenes comerciales y decisiones de compras.
  - Rendimientos estándares. Estudio básico de mercados.

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

- Higiene y seguridad laboral.
  - Aplicar las normas de higiene personal establecidas por los manuales o guías de prácticas correctas, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios en las áreas de trabajo: vestimenta, hábitos y actitudes, entre otras.
  - Mantener las áreas y las instalaciones de trabajo en pescaderías e industrias del pescado, dentro de los estándares requeridos por la producción: superficies, itinerarios, iluminación, ventilación y otros elementos constructivos, entre otras.
  - Preparar y mantener en uso los equipos y los medios auxiliares de elaboración, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.
  - Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad: dispositivos y medidas de emergencia, comprobaciones de disponibilidad, entre otras.
  - Mantener el control de la trazabilidad a lo largo de la preparación y expendedoría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.
  - Interpretación y supervisión de guías y manuales de higiene en la industria alimentaria.

### **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 Mantener una comunicación horizontal y vertical.
  - 3.2 Dialogar constructivamente en la negociación de propuestas.

## **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 UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria, 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 la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca destinados a la comercialización en una pescadería, asegurando el cumplimiento de la legislación vigente sobre calidad e higiene alimentaria, seguridad laboral y



protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar las operaciones de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos.
2. Elaborar preparados frescos de pescadería.
3. Elaborar pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos.
4. Elaborar y valorar los escandallos de los distintos despieces de pescado o marisco.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos.
- Se asignará un tiempo total de cuatro horas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Preparación de las piezas de pescado y marisco mediante la selección, limpieza y preparación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de características de las materias primas (pescados, mariscos y productos auxiliares).</li><li>- Selección de piezas y materias auxiliares.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acondicionamiento de las piezas pescado.</li><li>- Ejecución del despiezado y/o fileteado (manual o automática).</li><li>- Presentación final de las piezas y unidades, en el mostrador para su venta.</li><li>- Conservación en hielo o cámaras frigoríficas.</li><li>- Descongelación de piezas congeladas.</li><li>- Preparación de piezas congeladas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Elaboración de preparados frescos de pescadería de acuerdo a la legislación sanitaria y la demanda del mercado.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de piezas, aditivos e ingredientes.</li><li>- Preparación de las piezas.</li><li>- Colocación de piezas en variedades o lotes.</li><li>- Preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados.</li><li>- Preparación de salados, salazones y secados.</li><li>- Preparación de combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Elaboración de pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de piezas, aditivos e ingredientes de acuerdo a la formulación del producto.</li><li>- Acondicionamiento y preparación de las piezas.</li><li>- Ejecución del picado y el mezclado regulando las máquinas.</li><li>- Adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar.</li><li>- Preparación de empanados, rebozados y precocinados.</li><li>- Congelación conforme a las especificaciones de calidad</li><li>- Preparación de pescado y marisco cocidos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Elaboración y valoración de escandallos de los distintos despieces de pescado o marisco</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cálculo de coeficientes de despiece.</li><li>- Aplicación de rendimientos estándar de cada pieza.</li><li>- Ajuste de los precios de venta de cada pieza o puesto.</li><li>- Comparación periódica de los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas.</li><li>- Cálculo de costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>



<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>

## Escala A

5	<p><i>La comprobación de características de las materias primas en pescados, mariscos y productos auxiliares se efectúa según el pedido y las especificaciones definidas (especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico); la selección de piezas y materias auxiliares se efectúa conforme a las especificaciones; el acondicionamiento de las piezas pescado (lavado, limpieza, descabezado y eviscerado) se efectúa, utilizando los utensilios requeridos y con el aprovechamiento establecido para el producto; el despieceado y/o fileteado (manual o automática) de los pescados y mariscos se ejecuta conforme al plan de trabajo; la descongelación de piezas se efectúa conforme a las especificaciones de calidad; así como la preparación de piezas congeladas efectuándose conforme a las especificaciones de calidad.</i></p>
4	<p><i>La comprobación de características de las materias primas en pescados, mariscos y productos auxiliares se efectúa con pequeños errores respecto al pedido y las especificaciones definidas (especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico), la selección de piezas y materias auxiliares se efectúa conforme a las especificaciones; el acondicionamiento de las piezas pescado (lavado, limpieza, descabezado y eviscerado) se efectúa utilizando los utensilios requeridos y con aprovechamiento establecido para el producto; el despieceado y/o fileteado (manual o automática) de los pescados y mariscos se ejecuta conforme a especificaciones de trabajo; la descongelación de piezas se efectúa conforme a las especificaciones de calidad; así como la preparación de piezas congeladas conforme a las especificaciones de calidad.</i></p>
3	<p><i>La comprobación de características de las materias primas en pescados, mariscos y productos auxiliares respecto al pedido y las especificaciones definidas (especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico) se efectúa con pequeños errores; la selección de piezas y materias auxiliares se efectúa con pequeños errores respecto a las especificaciones; el acondicionamiento de las piezas pescado (lavado, limpieza, descabezado y eviscerado) se efectúa con pequeños fallos respecto a los utensilios requeridos y el aprovechamiento establecido para el producto; el despieceado y/o fileteado (manual o automática) de los pescados y mariscos se ejecuta con pequeños errores respecto a las especificaciones de trabajo; la descongelación de piezas se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones de calidad; la preparación de piezas congeladas se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones de calidad.</i></p>
2	<p><i>La comprobación de características de las materias primas en pescados, mariscos y productos auxiliares no se efectúa; la selección de piezas y materias auxiliares (especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico) se efectúa con errores respecto a las especificaciones; el acondicionamiento de las piezas pescado (lavado, limpieza, descabezado y eviscerado) se efectúa con grandes fallos respecto a los utensilios requeridos y el aprovechamiento establecido para el producto; el despieceado y/o fileteado (manual o automática) de los pescados y mariscos se ejecuta con errores respecto a las especificaciones de trabajo; la descongelación de piezas se efectúa con fallos respecto a las especificaciones de calidad; la preparación de piezas congeladas se efectúa con fallos respecto a las especificaciones de calidad.</i></p>
1	<p><i>La comprobación de las características de las materias primas en pescados, mariscos y productos auxiliares se efectúa obviando algunas deficiencias respecto al pedido y las especificaciones definidas (especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico), la selección de piezas y materias auxiliares se efectúa con errores respecto a las especificaciones; la adecuación de las piezas pescado (lavado, limpieza, descabezado y eviscerado) se efectúa con fallos graves respecto a los utensilios requeridos y el aprovechamiento establecido para el producto; el despieceado y/o fileteado (manual o automática) de los pescados y mariscos se ejecuta con errores respecto a las especificaciones de trabajo; la descongelación de piezas se efectúa con fallos graves respecto a las especificaciones de calidad; la preparación de piezas congeladas se efectúa con fallos graves respecto a las especificaciones de calidad.</i></p>

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



## Escala B

5	<p><i>Se seleccionan las piezas, aditivos e ingredientes conforme a las especificaciones establecidas; la preparación de las piezas (recorte, troceado, fileteado) se efectúa conforme a las especificaciones establecidas; la colocación de piezas en variedades o lotes se efectúa conforme a las especificaciones establecidas; se efectúa preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados, preparación de salados, salazones y secados se ejecutan conforme a las especificaciones establecidas; así como la combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos se efectúa conforme a las especificaciones establecidas.</i></p>
4	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se realiza conforme a las especificaciones establecidas; la preparación de las piezas (recorte, troceado, fileteado) se efectúa conforme a las especificaciones establecidas; la colocación de piezas en variedades o lotes se efectúa conforme a las especificaciones establecidas; la preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados se ejecuta con pequeños fallos respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de salados, salazones y secados se ejecuta conforme a las especificaciones establecidas; la combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos se efectúa conforme a las especificaciones establecidas.</i></p>
3	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se con algunas imprecisiones respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de las piezas (recorte, troceado, fileteado) se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones establecidas; la colocación de piezas en variedades o lotes se efectúa con alguna imprecisión respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados se ejecuta con pequeños fallos respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de salados, salazones y secados se ejecuta con pequeños fallos respecto a las especificaciones establecidas; la combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos se efectúa con pequeños errores respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>
2	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se realiza con imprecisiones respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de las piezas (recorte, troceado, fileteado) se efectúa con fallos respecto a las especificaciones establecidas; la colocación de piezas en variedades o lotes se efectúa con alguna imprecisión respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados se ejecuta con fallos respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de salados, salazones y secados se ejecuta con fallos respecto a las especificaciones establecidas; la combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos se efectúa con errores respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>
1	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se realiza con imprecisiones graves respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de las piezas (recorte, troceado, fileteado) se efectúa con fallos graves respecto a las especificaciones establecidas; la colocación de piezas en variedades o lotes se efectúa con imprecisiones respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de marinados, encurtidos, adobos y condimentados se ejecuta con fallos respecto a las especificaciones establecidas; la preparación de salados, salazones y secados se ejecuta con fallos graves respecto a las especificaciones establecidas; la combinación de especias, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos se efectúa con errores respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>

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

## Escala C

5	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se efectúa de acuerdo a la formulación del producto; el acondicionamiento (recorte, troceado, anillado) y preparación de las piezas se realiza conforme al plan e instrucciones de trabajo; el picado y mezclado se ejecuta regulando las máquinas conforme a las especificaciones (tamaño de grano y homogeneidad) del producto a elaborar; la adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar se efectúa según formulación; los empanados, rebozados y precocinados se ejecutan conforme a las especificaciones de calidad; la congelación se realiza conforme a las especificaciones de calidad; el cocido de pescado y marisco se efectúa conforme a las especificaciones de calidad.</i></p>
4	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se efectúa con pequeñas imprecisiones respecto a la formulación del producto; el acondicionamiento (recorte, troceado, anillado) y preparación de las piezas se realiza conforme a las instrucciones de trabajo; el picado y mezclado se ejecuta regulando las máquinas conforme a las especificaciones (tamaño de grano y homogeneidad) del producto a elaborar; la adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar se efectúa según formulación; los empanados, rebozados y precocinados se ejecutan conforme a las especificaciones de calidad; la congelación se realiza conforme a las especificaciones de calidad; el cocido de pescado y marisco se efectúa conforme a las especificaciones de calidad.</i></p>
3	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se efectúa con pequeñas imprecisiones respecto a la formulación del producto; el acondicionamiento (recorte, troceado, anillado) y preparación de las piezas se realiza con pequeños errores respecto a las instrucciones de trabajo; el picado y mezclado se ejecuta con pequeñas imprecisiones en la regulación de máquinas respecto a las especificaciones (tamaño de grano y homogeneidad) del producto a elaborar; la adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar se efectúa según formulación; los empanados, rebozados y precocinados se preparan con pequeños errores respecto a las especificaciones de calidad; la congelación se realiza con pequeños fallos respecto a las especificaciones de calidad; el cocido de pescado y marisco se efectúa conforme a las especificaciones de calidad.</i></p>
2	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se efectúa con imprecisiones respecto a la formulación del producto; el acondicionamiento (recorte, troceado, anillado) y preparación de las piezas se realiza con algunos errores respecto a las instrucciones de trabajo; el picado y el mezclado se ejecuta con imprecisiones en la regulación de máquinas respecto a las especificaciones (tamaño de grano y homogeneidad) del producto a elaborar; la adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar se efectúa con imprecisiones respecto a su formulación; los empanados, rebozados y precocinados se preparan con algunas deficiencias respecto a las especificaciones de calidad; la congelación se realiza con fallos respecto a las especificaciones de calidad; el cocido de pescado y marisco se efectúa con errores respecto a las especificaciones de calidad.</i></p>
1	<p><i>La selección de piezas, aditivos e ingredientes se efectúa con imprecisiones graves respecto a la formulación del producto; el acondicionamiento (recorte, troceado, anillado) y preparación de las piezas se realiza con errores respecto a las instrucciones de trabajo; el picado y mezclado se ejecuta con imprecisiones graves en la regulación de máquinas respecto a las especificaciones (tamaño de grano y homogeneidad) del producto a elaborar; la adición de sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar se efectúa con imprecisiones graves respecto a su formulación; los empanados, rebozados y precocinados se preparan con deficiencias graves respecto a las especificaciones de calidad; la congelación se realiza con fallos graves respecto a las especificaciones de calidad; el cocido de pescado y marisco se efectúa con errores graves respecto a las especificaciones de calidad.</i></p>

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



## Escala D

5	<i>Se calculan los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado; se aplican los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo a las especificaciones de corte y troceado a emplear; se ajustan los precios de venta de cada pieza o puesto según los precios de adquisición y los márgenes comerciales; se comparan periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas; se calculan los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</i>
4	<i>Se calculan con pequeños errores los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado; se aplican los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo a las especificaciones de corte y troceado a emplear; se ajustan los precios de venta de cada pieza o puesto según los precios de adquisición y los márgenes comerciales; se comparan periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas; se calculan los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</i>
3	<i>Se calculan con pequeños errores los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado; se aplican con pequeñas imprecisiones los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo a las especificaciones de corte y troceado a emplear; se ajustan los precios de venta de cada pieza o puesto con alguna imprecisión respecto a los precios de adquisición y los márgenes comerciales; se comparan periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas; se calculan con pequeñas imprecisiones los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</i>
2	<i>Se calculan con algunos errores los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado; se aplican con imprecisiones los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo a las especificaciones de corte y troceado a emplear; se ajustan los precios de venta de cada pieza o puesto con alguna imprecisión respecto a los precios de adquisición y los márgenes comerciales; no se comparan periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas; se calculan con algunas imprecisiones los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</i>
1	<i>Se calculan con errores graves los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado; se aplican con imprecisiones graves los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo a las especificaciones de corte y troceado a emplear; se ajustan los precios de venta de cada pieza o puesto con imprecisiones respecto a los precios de adquisición y los márgenes comerciales; no se comparan los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas; se calculan con imprecisiones graves los costes de producción para valorar el precio de venta de los productos elaborados.</i>

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



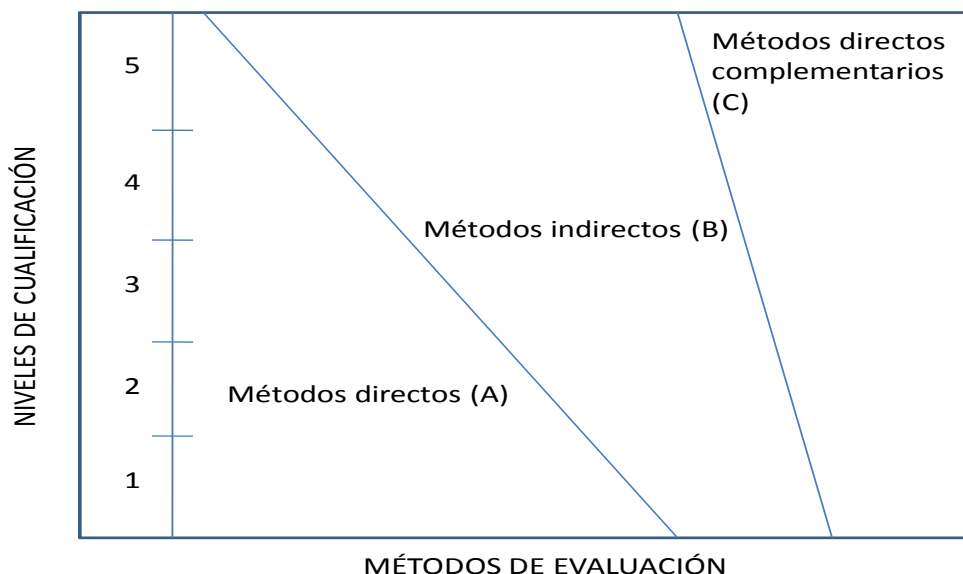
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 la preparación y venta de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca y acondicionamiento de pescado o marisco para su comercialización en pescadería, 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. Se incluirá un pequeño error en el proceso evaluado, para la detección de desviaciones y posterior subsanación de las anomalías detectadas.
- 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”, el Evaluador deberá comprobar la competencia del candidato o la candidata en esta dimensión particular en los siguientes aspectos:
- 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.
  - Promover comportamientos seguros y posturas ergonómicas.
  - Evitar distracciones fuera de las pausas reglamentarias o paradas por causas de la producción.
  - Respetar las instrucciones y normas internas.
  - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
  - 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.
  - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
  - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. 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. Ésta, 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.





## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0318\_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0318\_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.

### 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 elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, y que se indican a continuación:

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

#### 1. Preparar el área de trabajo en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.

- 1.1 Planificar los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, utilizando las fichas técnicas de producción.





- 1.2 Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca (control de llenado y cierre, tratamientos de calor, entre otros), siguiendo las fichas técnicas de producción.
  - 1.3 Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.
  - 1.4 Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área destinada a la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.
  - 1.5 Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
  - 1.6 Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (tanques, freidoras, equipos de ahumado, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.
  - 1.7 Preparar las máquinas requeridas en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca (básculas, secaderos, esterilizadores, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.**

- 2.1 Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (marmitas de cocción, tanques de salado, amasadoras, entre otras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización de los equipos (cámaras de pasteurización, equipos de ahumado, sistemas de transporte, autoclaves, entre otros) y medios auxiliares requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.
- 2.3 Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
- 2.4 Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.
- 2.5 Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.
- 2.6 Comprobar los elementos de control y regulación (sistemas de cierre, ventilación, niveles de refrigeración de los equipos, sistemas de evacuación y mandos de accionamiento, entre otro), detectando las anomalías en su funcionamiento, valorándolas y procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento,



cumpliendo las normas vigentes, utilizando los mecanismos de seguridad establecidos.

- 2.7 Verificar las condiciones ambientales (luz, temperatura, aireación y humedad, entre otros) y el funcionamiento de los sistemas de control y prevención de parásitos según instrucciones.
  - 2.8 Comprobar que los equipos y la maquinaria, se encuentran en las condiciones requeridas, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).
  - 2.9 Controlar las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria y equipos, según el manual de instrucciones.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **3. Obtener conservas de pescados y mariscos, efectuando las operaciones de llenado y cerrado de las latas con equipos y maquinaria específica.**

- 3.1 Seleccionar el envase, el tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño que garantice el producto en el tratamiento térmico en la obtención de conservas de pescados y mariscos.
  - 3.2 Lavar las latas antes de llenarlos, en las máquinas lavadoras, eliminando la suciedad acumulada durante el almacenamiento.
  - 3.3 Llenar las latas con pescados y/o mariscos, colocándolos de forma manual ó automática, según los requerimientos establecidos en el proceso productivo, controlando parámetros (de temperatura, espacio libre de cabecera y peso del envase, entre otros), según lo especificado en la ficha técnica.
  - 3.4 Adicionar el líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas, entre otras), transfiriendo los envases llenos a las máquinas de dosificado, comprobando la evacuación de aire y el vacío parcial en el espacio de cabecera del envase, de forma que no se produzcan alteraciones en la conserva.
  - 3.5 Cerrar los envases llenos por el método del doble engatillado o sertido, logrando una sutura hermética, en la línea de envasado, evaluando su hermeticidad, mediante la comprobación de los cierres a intervalos frecuentes.
  - 3.6 Comprobar el lavado de las latas después del cerrado, de forma que se eliminen las materias sólidas o líquidas que pudieran llevar adheridas.
  - 3.7 Registrar las acciones efectuadas, en la obtención de conservas de pescados y mariscos en el soporte establecido, detallando la existencia de incidencias o anomalías, archivándolas, según lo requerido.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **4. Obtener semiconservas de pescados en salazón, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.**

- 4.1 Comprobar que la pureza de la sal utilizada en la salazón de los pescados, cumple los requisitos de calidad establecidos, mediante pruebas "in situ".
- 4.2 Seleccionar el pescado (anchoas, entre otras), requerido en la obtención de semiconservas de salazón, desechando los que no dispongan de los requerimientos establecidos en el proceso productivo.



- 4.3 Salar el pescado en una primera operación, colocándolos en: pilas, barriles o latas, situados en bodegas, con salmuera y sal común, según las especificaciones y dependiendo del estado graso de los mismos.
  - 4.4 Efectuar las operaciones de eviscerado y descabezado, situándolas en barriles e intercalando capas de sal y pescado (carnada), colocando al final una gruesa capa de sal, cubriendo con una tapa del mismo diámetro que el recipiente.
  - 4.5 Madurar los pescados a continuación del proceso de salado, mediante el prensado, facilitando que la sal penetre en los tejidos del mismo, controlando el tiempo de maduración, en la obtención de semiconservas de salazón (anchoas, entre otras), dependiendo de la estación del año en que se efectúe el proceso de salazón.
  - 4.6 Ejecutar operaciones de: escaldado, inmersión en salmuera, limpieza y recortado de la anchoa, igualando todos los pescados, según lo establecido por el proceso de elaboración.
  - 4.7 Eliminar el exceso de agua del pescado (anchoas, entre otras), mediante escurrido y centrifugado durante unos minutos para eliminar el agua que pudieran tener.
  - 4.8 Filetear el pescado (anchoas, entre otras), obteniendo dos mitades, eliminando espinas y la humedad retenida.
  - 4.9 Envasar el pescado (anchoas, entre otras), en las latas definitivas, verificando la cantidad y la calidad de los filetes, antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

#### **5. Obtener semiconservas de pescado en escabeche, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.**

- 5.1 Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento del producto escabechado (limpieza, escurrido, entre otras), según lo establecido en lo proceso productivo.
  - 5.2 Escabechar los pescados, colocándolos, en estanques o barriles, cubriéndolas, con una mezcla de salmuera y vinagre, en refrigeración, antes de su envasado, comprobando parámetros (temperatura y tiempo, entre otros), durante la permanencia del pescado en la solución salina, siguiendo la ficha técnica.
  - 5.3 Efectuar las operaciones de enharinado, cocción o fritura si el proceso lo requiere, controlando el punto de cocción o fritura en la línea de producción, según lo establecido en la ficha técnica.
  - 5.4 Envasar el producto final en los recipientes requeridos según el proceso productivo, comprobando la dosificación, cumpliendo los requerimientos de producción establecidos.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

#### **6. Obtener productos de la pesca ahumados, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.**

- 6.1 Ejecutar las operaciones de acondicionamiento en las piezas previas al ahumado (limpiado, eviscerado, salazón, secado, entre otras) en condiciones higiénicas, evitando en todo momento la contaminación del alimento y de los utensilios a utilizar.



- 6.2 Situar los pescados en el horno de ahumado, colgándolos en los estantes o perchas, procediendo al cierre del mismo y la puesta en marcha del horno.
  - 6.3 Controlar los parámetros del horno de ahumado (tiempo, temperatura, velocidad del aire, entre otros), cumpliendo la programación específica de los mismos para cada tipo de pescado y el método de ahumado seleccionado (frío o caliente).
  - 6.4 Controlar las condiciones y tiempo de enfriamiento de los pescados ahumados, mediante equipos de medición, hasta alcanzar la temperatura y humedad óptima para su envasado.
  - 6.5 Efectuar el envasado con los materiales y métodos especificados, procediendo a su almacenamiento según las exigencias establecidas en la cadena de frío.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **7. Efectuar los tratamientos de calor (pasteurización, esterilización) en conservas de pescados y mariscos, siguiendo las normas de procedimiento.**

- 7.1 Seleccionar los equipos para efectuar los tratamientos de calor requeridos en función de las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a efectuar, según los manuales e instrucciones de trabajo.
  - 7.2 Regular las condiciones de funcionamiento de los equipos (pasteurizadores, esterilizadores, autoclaves, entre otros) en función de las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar, según los manuales e instrucciones de trabajo.
  - 7.3 Cargar hasta su llenado en la forma y la cuantía establecidas las cestas o los elementos que posea el equipo.
  - 7.4 Comprobar el flujo del producto según las especificaciones del proceso, corrigiendo las desviaciones y notificando la existencia de desviaciones.
  - 7.5 Controlar durante el tratamiento de calor, parámetros (tiempo, temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, entre otros), tomando las medidas correctoras oportunas en caso de desviación respecto al manual de procedimiento.
  - 7.6 Enfriar los productos dentro del equipo seleccionado por el método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación.
  - 7.7 Controlar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **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 UC0318\_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:



## **1. Preparación del área de trabajo en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.**

- Documentación técnica específica de productos y procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.
  - Fichas técnicas de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Diagramas de procesos. Listas de operaciones secuenciadas.
  - Métodos de trabajo: proceso operativo.
  - Especificaciones de calidad.
- Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización. Técnicas.
  - Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
  - Procedimientos de limpieza: manuales y automáticos CIP.
  - Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: Desinfectantes, detergentes. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
  - Características de las superficies, distribución de espacios.
  - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
  - Manual de APPCC. Registros de DDD.
- Señalización reglamentaria.
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros, biológicos y no biológicos.
  - Control de plagas. Técnicas
  - Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
  - Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
  - Fichas técnicas de acondicionamiento de máquinas para la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.
  - Listado de máquinas, herramientas y útiles: tanques, freidoras, equipos de ahumado, entre otras.
  - Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
  - Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.

## **2. Operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.**

- Comprobación del funcionamiento de los equipos y medios auxiliares en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
  - Manual de mantenimiento de la empresa.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca. Anomalías de funcionamiento.
  - Características. Detección de elementos desgastados y/o deteriorados.
  - Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento. Procedimientos
  - Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
  - Lubricación y limpieza; regulación y ajuste. Puesta a punto de las máquinas.



- Documentación técnica de los equipos y máquinas del mantenimiento de máquinas y equipos requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.
  - Historial del estado de las máquinas y herramientas.
  - Informe de conservación y mantenimiento de máquinas de acabado.
  - Informes de necesidades de revisión ó mantenimiento.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios para el mantenimiento.
  - Tipos y características. Aplicaciones.
  - Herramientas y útiles propios de conservación y mantenimiento.
  - Equipos de uso en el montaje y desmontaje.
  - Equipo de medición y control de parámetro.

### **3. Operaciones de llenado y cerrado de las latas de conservas de pescados y mariscos, con equipos y maquinaria específica.**

- Envases y materiales de envase y embalaje en la industria conservera.
  - El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
  - Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.
  - Formado de envases "in situ".
  - El embalaje: función, materiales, normativa.
  - Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
- Operaciones de envasado en la industria conservera.
  - Manipulación y preparación de envases.
  - Procedimientos de llenado. Sistemas de cerrado.
  - Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
  - Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
  - Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
- Documentación asociada al llenado y cerrado de latas de conserva de productos de la pesca.
  - Especificaciones de productos.
  - Resultados de pruebas de calidad.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo y especificaciones de cierre, solapamiento, compacidad del cierre.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Señalizaciones de limpieza.
  - Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Referencias de materiales y productos.
  - Partes de trabajo, registros e incidencias.
  - Registros del final del lote, autocontrol, de DDD y de trazabilidad e identificación de los productos.
- Equipos destinados al llenado y cerrado de latas de conserva de productos de la pesca. Uso y manejo.
  - Básculas, dosificadoras, túnel de secado y centrifugas.
  - Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
  - Autoclaves verticales, horizontales, rotativos.
  - Cámaras de mantenimiento.
  - Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad y equipos de transmisión de datos. Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
  - Limpiadora sopladora, enjuagadora y lavadora.



- Dispositivos de seguridad y protección en instalaciones, equipos y máquinas; equipos de emergencia.
- Equipos y sistemas de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones.

#### **4. Semiconservas de pescados en salazón, aplicando los procedimientos de fabricación.**

- Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón:
  - Arenques, bacalao, mojama, huevas, entre otros.
  - Controles del proceso
- Salazonado.
  - Definición y tipos, proceso de elaboración.
  - Factores de influencia en la penetración de la sal. Salado y fermentación.
  - La salazón seca, la húmeda y la salmuerización.
  - Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.
- Factores que interviene en la salazón:
  - Pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen,
- Método de salazonado.
  - Condiciones de almacenamiento.
  - Formulación de salmueras.
  - Concentración, densidad, contaminación.
- Almacenamiento. maduración y alteración.
  - Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).
- Anchoado.
  - Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
  - Desbollado, empacado y salazonado.
  - Procesos físicos y químicos. Maduración.
  - Escaldado, lavado, recortado, desecado y fileteado.
  - Disposición en los envases. Aceitado y cerrado.
  - Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
  - Controles.
- Secado.
  - Contenido en agua, actividad del agua (aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
  - Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
  - Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
  - Principales alteraciones. Control ambiental. Cámaras.
  - Liofilización.
- Documentación asociada a la fabricación de semiconservas de salazón.
  - Especificaciones y referencias de materiales y productos.
  - Resultados de pruebas de calidad.
  - Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Documentación de origen de los pescados y mariscos.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Señalizaciones de limpieza. Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Partes de trabajo, registros e incidencias.
  - Registros del final del lote, de DDD, de trazabilidad e identificación de los productos.
- Equipos para la fabricación de semiconservas de salazón. Uso y manejo.
  - Secaderos, básculas, dosificadoras. Escaldadores y túnel de secado.



- Depósitos de salmuera, unidades de salado-desalado, bombos de salazón, inyector-agitadores.
- Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
- Sondas, aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad y equipos de transmisión de datos.
- Dispositivos de protección de equipos y máquinas.
- Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
- Equipos de emergencia, de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos.

#### **5. Semiconservas de pescado en escabeche, aplicando los procedimientos de fabricación.**

- Escabechado.
  - Salado y fermentación. Maduración.
  - Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
  - Escabeches fríos, cocidos y fritos.
  - El vinagre como conservante. Especies.
- Documentación asociada a la fabricación de semiconservas de escabechado.
  - Especificaciones y referencias de materiales y productos.
  - Resultados de pruebas de calidad. Programa de producción.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo y de utilización de equipos. Manual de APPCC. Normativa técnico-sanitaria.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia. Señalizaciones de limpieza.
  - Partes de trabajo, registros e incidencias. Registros del final del lote, autocontrol, de DDD y de trazabilidad e identificación de los productos.
- Equipos para la fabricación de semiconservas de escabechado. Uso y manejo.
  - Básculas y dosificadoras. Escaldadores y túnel de secado.
  - Centrifugas. Depósitos de salmuera, unidades de salado-desalado, bombos de salazón, inyector-agitadores. Freidoras de mejillón.
  - Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
  - Sondas, aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad y equipos de transmisión de datos.
  - Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
  - Equipos de emergencia, de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos.

#### **6. Obtención de productos de la pesca ahumados aplicando los procedimientos de fabricación.**

- Secado.
  - Contenido en agua, actividad del agua (Aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
  - Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
  - Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
  - Principales alteraciones. Control ambiental. Cámaras. Tratamientos de secado. Liofilización.
- Ahumado.
  - Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura. Beneficios y riesgos de la utilización del humo.
  - Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.





- Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
- Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
- Extractos de humo, preparados sintéticos.
- Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesechado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final.
- Estufas y sahumadores.
- Documentación asociada a la fabricación, según normativa, para obtener productos de la pesca ahumados.
  - Especificaciones y referencias de materiales y productos. Documentación de origen de los pescados. Resultados de pruebas de calidad.
  - Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Señalizaciones de limpieza. Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Partes de trabajo, registros e incidencias.
  - Registros del final del lote, autocontrol, de DDD y de trazabilidad e identificación de los productos.
- Equipos para la fabricación de productos de la pesca ahumados.
  - Funcionamiento y regulación. Controles.
  - Secaderos, básculas, dosificadoras y túnel de secado.
  - Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
  - Unidades o células climáticas, estufas o cámaras de fermentación, tanques de fermentación, secaderos naturales, equipos de ahumado.
  - Sondas, aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad, equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
  - Dispositivos de seguridad y protección en instalaciones y máquinas.
  - Equipos de emergencia.
  - Equipos y sistemas de limpieza, desinfección y desinsectación.

## **7. Tratamientos de calor (pasteurización, esterilización) en conservas de pescados y mariscos.**

- Tratamientos térmicos en los productos de la pesca.
  - Fundamentos físicos de la esterilización. Eliminación de microorganismos.
  - Tipos de esterilización en relación con el producto. Parámetros de control.
  - Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características.
- Equipos para tratamientos de conservación.
  - Unidades climáticas. Funcionamiento. Seguridad en su utilización.
  - Instrumental de control y regulación, limpieza. Documentación asociada a la aplicación de tratamientos térmicos.
  - Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza.
  - Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
  - Procedimientos de pasteurización y apertización.
  - Especificaciones de productos.
- Documentación de pruebas de calidad.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Señalizaciones de limpieza. Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.



- Registros del final del lote, autocontrol, de DDD y de trazabilidad e identificación de los productos.
- Equipos para la aplicación de tratamientos térmicos. Uso y manejo.
  - Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas.
  - Cámaras de pasteurización, calderas abiertas; autoclaves verticales, horizontales, rotativos. Torres de esterilización, esterilizadores en continuo.
  - Cámaras de mantenimiento.
  - Sondas; aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad; equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Aparatos de medición de luz, humedad, temperatura, calor, actividad del agua, pH y consistencia.
  - Equipos y sistemas de emergencia, limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones y equipos.

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

- Higiene y seguridad laboral.
  - Normas de higiene personal establecidas por los manuales o guías de prácticas correctas, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios en las áreas de trabajo: vestimenta, hábitos y actitudes, entre otras.
  - Control de la trazabilidad a lo largo de los tratamientos aplicados a pescados y mariscos.
  - Guías y manuales de higiene en la industria alimentaria.

**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.
  
4. En relación con las personas deberá:
  - 4.1 Mantener una comunicación horizontal y vertical.
  - 4.2 Dialogar constructivamente en la negociación de propuestas.

## **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 UC0318\_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria, 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 elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, en una empresa de tamaño medio, asegurando el cumplimiento de la legislación vigente sobre calidad e higiene alimentaria,



seguridad laboral y protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar el llenado y cerrado de las latas de conservas de pescados y mariscos, con equipos y maquinaria específica.
2. Obtener semiconservas de salazón, aplicando los procedimientos de fabricación.
3. Obtener productos de la pesca ahumados, aplicando los procedimientos de fabricación.
4. Esterilizar conservas de pescados y mariscos, aplicando tratamientos de calor.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos.
- Se asignará un tiempo total de cuatro horas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Llenado y cerrado de las latas de conservas de pescados y mariscos, con equipos y maquinaria específica.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección del envase para las conservas de pescado y marisco.</li><li>- Control del lavado de latas previo al llenado.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Colocación de pescados y mariscos en las latas.</li><li>- Control de parámetros.</li><li>- Control de la adición del líquido de cobertura.</li><li>- Verificación del cierre en los envases llenos.</li><li>- Lavado de las latas después del cerrado, comprobando su limpieza.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Obtención de semiconservas de salazón, aplicando los procedimientos de fabricación.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de pureza de la sal.</li><li>- Salado de los pescados.</li><li>- Colocación de los pescados en silos, pilas, barriles o latas.</li><li>- Prensado de los pescados.</li><li>- Verificación del tiempo de maduración en sal.</li><li>- Ejecución y control de las operaciones de: escaldado, inmersión en salmuera, limpieza y recortado de la anchoa.</li><li>- Eliminación del exceso de agua de las anchoas.</li><li>- Fileteado de las anchoas y eliminación de espinas y humedad retenida.</li><li>- Verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata antes de proceder al aceitado.</li><li>- Cerrado y lavado de las latas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Obtención de productos de la pesca ahumados, aplicando los procedimientos de fabricación.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones previas de acondicionamiento del pescado en la obtención de ahumado.</li><li>- Colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados.</li><li>- Control de los ahumaderos y programación específica de los mismos por tipo de pescado.</li><li>- Control del enfriamiento de los pescados ahumados.</li><li>- Control del envasado y almacenamiento.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Esterilización de conservas de pescados y mariscos, aplicando tratamientos de calor.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos.</li><li>- Regulación de las condiciones de funcionamiento de los equipos de esterilización.</li><li>- Carga de los equipos en la forma y la cuantía establecidas.</li><li>- Comprobación del flujo del producto.</li><li>- Corrección de posibles desviaciones, notificando su existencia.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de los parámetros durante el tratamiento térmico.</li><li>- Enfriado de los productos hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación.</li><li>- Control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>



## Escala A

5	<p><i>La selección del envase se ajusta al tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño, considerando el tratamiento térmico posterior, se controla el lavado de las latas previamente al llenado; se comprueba el llenado y colocación de pescados y mariscos en las latas de forma manual ó automática, controlando los parámetros según lo especificado; se controla el dosificado de adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), se verifica el cierre en los envases llenos según instrucciones de trabajo y se efectúa el lavado de las latas después del cerrado, comprobando su limpieza.</i></p>
4	<p><i>La selección del envase se ajusta al tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño, considerando el tratamiento térmico posterior, se controla el lavado de las latas previamente al llenado; se comprueba el llenado y colocación de pescados y mariscos en las latas de forma manual ó automática, controlando los parámetros con fallos no significativos según lo especificado; se controla el dosificado de adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), se verifica el cierre en los envases llenos según instrucciones de trabajo y se efectúa el lavado de las latas después del cerrado, comprobando su limpieza.</i></p>
3	<p><i>La selección del envase se ajusta al tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño considerando el tratamiento térmico posterior; se controla el lavado de las latas previamente al llenado pero sin comprobar el estado de limpieza; se comprueba el llenado y colocación de pescados y mariscos en las latas de forma manual ó automática controlando los parámetros con fallos respecto a lo especificado; se trasladan los envases llenos a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas) con fallos respecto según las especificaciones; se verifica el cierre en los envases llenos con pequeños errores respecto a las instrucciones de trabajo y se efectúa el lavado de las latas después del cerrado comprobando su limpieza.</i></p>
2	<p><i>La selección del envase se ajusta al tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño, considerando el tratamiento térmico posterior; se lavan las latas previamente al llenado pero sin comprobar el estado de limpieza; se comprueba el llenado y colocación de pescados y mariscos en las latas de forma manual ó automática controlando los parámetros con grandes fallos respecto a lo especificado; se trasladan los envases llenos a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), con fallos respecto a las especificaciones; se verifica el cierre en los envases llenos con pequeños errores respecto a las instrucciones de trabajo y se efectúa el lavado de las latas después del cerrado sin comprobar su grado de limpieza.</i></p>
1	<p><i>La selección del envase no se ajusta el tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño sin considerar el tratamiento térmico posterior; se lavan las latas previamente al llenado pero sin comprobar el estado de limpieza; se comprueba el llenado y colocación de pescados y mariscos en las latas de forma manual ó automática controlando los parámetros con grandes fallos respecto a lo especificado; se trasladan los envases llenos a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas) con graves fallos respecto a las especificaciones; se verifica el cierre en los envases llenos con errores significativos respecto a las instrucciones de trabajo y se efectúa el lavado de las latas después del cerrado sin comprobar su grado de limpieza.</i></p>

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

## Escala B

5	<p><i>Se efectúa la comprobación de pureza de la sal utilizada en la obtención del salazón; el salado, colocación y prensado de los pescados se efectúa según las especificaciones, verificando el tiempo de maduración en sal especificado; se efectúan las operaciones de escaldado, inmersión en salmuera, limpieza, recortado de la anchoa y eliminación del exceso de agua, según especificaciones de proceso; se ejecuta el fileteado de las anchoas, eliminación de espinas y de humedad retenida según especificaciones del proceso; se efectúa la verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata, antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas, conforme a las especificaciones establecidas.</i></p>
4	<p><i>Se efectúa la comprobación de pureza de la sal utilizada en la obtención del salazón; el salado, colocación y prensado de los pescados se efectúa con pequeños fallos, verificando el tiempo de maduración en sal especificado; se efectúan las operaciones de escaldado, inmersión en salmuera, limpieza, recortado de la anchoa y eliminación del exceso de agua, según especificaciones de proceso; se ejecuta el fileteado de las anchoas, eliminación de espinas y de humedad retenida según especificaciones del proceso; se efectúa la verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata, antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas, conforme a las especificaciones establecidas.</i></p>
3	<p><i>Se efectúa la comprobación de pureza de la sal utilizada en la obtención del salazón con pequeños fallos; el salado, colocación y prensado de los pescados se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones verificando el tiempo de maduración en sal especificado; el escaldado, inmersión en salmuera, limpieza, recortado de la anchoa y eliminación del exceso de agua se efectúa con pequeños fallos respecto a especificaciones de proceso; el fileteado de las anchoas, la eliminación de espinas y de la humedad retenida se ejecuta con pequeños fallos respecto a especificaciones de proceso; la verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata se efectúa con pequeños fallos antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>
2	<p><i>Se efectúa la comprobación de pureza de la sal utilizada en la obtención del salazón con pequeños fallos; el salado, colocación y prensado de los pescados se efectúa con fallos respecto a las especificaciones verificando el tiempo de maduración en sal especificado; el escaldado, inmersión en salmuera, limpieza, recortado de la anchoa y eliminación del exceso de agua se efectúa con fallos respecto a especificaciones de proceso; el fileteado de las anchoas, la eliminación de espinas y de la humedad retenida se ejecuta con fallos respecto a especificaciones de proceso; la verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata se efectúa con fallos antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>
1	<p><i>No se efectúa la comprobación de pureza de la sal; el salado, colocación y prensado de los pescados se efectúa con fallos respecto a las especificaciones sin verificar el tiempo de maduración en sal especificado; el escaldado, inmersión en salmuera, limpieza, recortado de la anchoa y eliminación del exceso de agua se efectúa con graves fallos respecto a especificaciones de proceso; el fileteado de las anchoas, la eliminación de espinas y de la humedad retenida se ejecuta con graves fallos respecto a especificaciones de proceso; la verificación de cantidad y calidad de los filetes en cada lata se efectúa con graves fallos antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas respecto a las especificaciones establecidas.</i></p>

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





## Escala C

5	<i>Las operaciones previas al ahumado se efectúan conforme a las especificaciones de proceso; la colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados se efectúa conforme a las especificaciones de proceso; el control y programación específica de los ahumaderos se efectúa por tipo de pescado, procediendo al enfriamiento de los ahumados según especificaciones de proceso, el control del envasado y almacenamiento, se efectúa según las especificaciones establecidas.</i>
4	<i>Las operaciones previas al ahumado se efectúan conforme a las especificaciones de proceso; la colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados se efectúa con pequeños fallos, respecto a las especificaciones de proceso; el control y programación específica de los ahumaderos se efectúa por tipo de pescado, procediendo al enfriamiento de los ahumados, según las especificaciones de proceso, el control del envasado y almacenamiento, se efectúa según las especificaciones establecidas.</i>
3	<i>Las operaciones previas al ahumado se efectúan con pequeños fallos, respecto a las especificaciones de proceso; la colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones de proceso; el control y programación específica de los ahumaderos se efectúa por tipo de pescado procediendo al enfriamiento de los ahumados con pequeños fallos respecto a las especificaciones de proceso, el control del envasado y almacenamiento, se efectúa con pequeños fallos, respecto a las especificaciones establecidas.</i>
2	<i>Las operaciones previas al ahumado se efectúan con fallos, respecto a las especificaciones de proceso; la colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados se efectúa con fallos respecto a las especificaciones de proceso; el control y programación específica de los ahumaderos, se efectúa sin atender al tipo de pescado, procediendo al enfriamiento de los ahumados con fallos, respecto a las especificaciones de proceso, el control del envasado y almacenamiento, se efectúa con fallos, respecto a las especificaciones establecidas.</i>
1	<i>Las operaciones previas al ahumado se efectúan con graves fallos respecto a las especificaciones de proceso; la colocación de los pescados en los soportes del ahumadero para ser procesados se efectúa con graves fallos, respecto a las especificaciones de proceso; el control y programación específica de los ahumaderos, se efectúa sin atender al tipo de pescado, procediendo al enfriamiento de los ahumados con graves fallos, respecto a las especificaciones de proceso, el control del envasado y almacenamiento, se efectúa con graves fallos, respecto a las especificaciones establecidas.</i>

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

## Escala D

5	<p><i>La selección, regulación y carga de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos se efectúa, según las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a efectuar; se comprueba el flujo del producto, controlando los parámetros durante el tratamiento térmico, según las especificaciones del proceso, corrigiendo las posibles desviaciones y notificando la existencia de las mismas; se enfrían los productos por el método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación; el control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, se efectúa según el sistema y soporte establecido.</i></p>
4	<p><i>La selección, regulación y carga de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos se efectúa con pequeños fallos, no significativos, respecto a las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar; se comprueba el flujo del producto, controlando los parámetros durante el tratamiento térmico, según las especificaciones del proceso, corrigiendo las desviaciones y notificando la existencia de desviaciones; se enfrían los productos por el método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación; el control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso se efectúa, según el sistema y soporte establecido.</i></p>
3	<p><i>La selección, regulación y carga de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos se efectúa con pequeños fallos respecto a las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar; se comprueba el flujo del producto, controlando los parámetros durante el tratamiento térmico con pequeños fallos, respecto a las especificaciones del proceso, corrigiendo las desviaciones y notificando la existencia de desviaciones; se enfrían los productos por el método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación; el control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso se efectúa según el sistema y soporte establecido.</i></p>
2	<p><i>La selección, regulación y carga de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos se efectúa con fallos, respecto a las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar; se comprueba el flujo del producto, controlando los parámetros durante el tratamiento térmico con fallos, respecto a las especificaciones del proceso, corrigiendo las desviaciones pero sin notificar la existencia de desviaciones; se enfrían los productos por el método establecido, sin alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación; el control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso se efectúa con fallos respecto al sistema y soporte establecido.</i></p>
1	<p><i>La selección, regulación y carga de los equipos de esterilización de conservas de pescados y mariscos se efectúa con fallos significativos, respecto a las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar; se comprueba el flujo del producto, sin controlar los parámetros, durante el tratamiento térmico, respecto a las especificaciones del proceso, no corrigiendo ni notificando las desviaciones; se enfrían los productos por el método establecido sin alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación; el control de la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, no se efectúa, según el sistema y soporte establecido.</i></p>

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



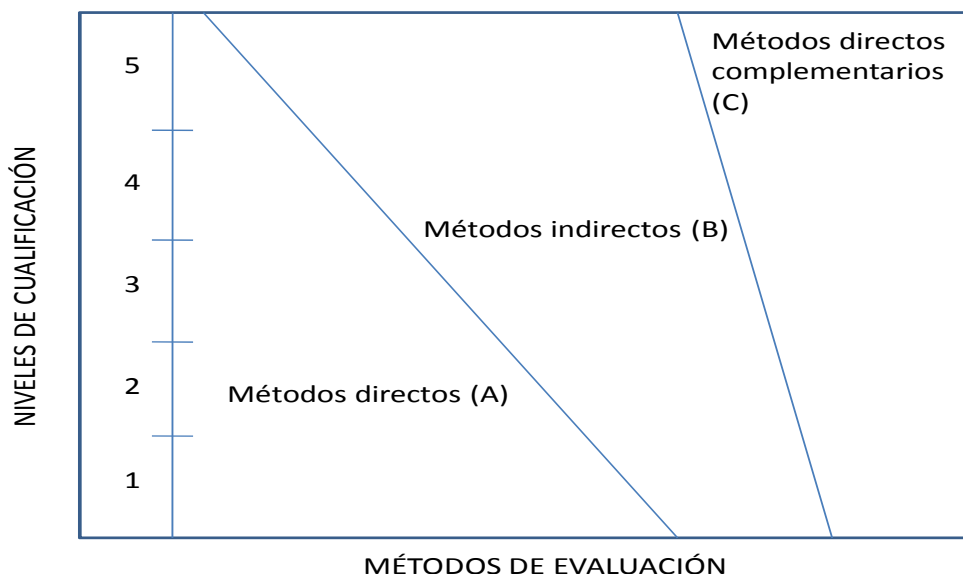
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca para su comercialización, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional 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. Se incluirá un pequeño error en el proceso evaluado, para la detección de desviaciones y posterior subsanación de las anomalías detectadas.
- 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”, el Evaluador deberá comprobar la competencia del candidato o la candidata en esta dimensión particular en los siguientes aspectos:
- 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.
  - Promover comportamientos seguros y posturas ergonómicas.
  - Evitar distracciones fuera de las pausas reglamentarias o paradas por causas de la producción.
  - Respetar las instrucciones y normas internas.
  - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
  - 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.
  - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
  - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. 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. Ésta, 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) En 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.



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA**

**Código: INA109\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos.

### 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 elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, y que se indican a continuación:

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





**1. Preparar el área de trabajo en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.**

- 1.1 Planificar los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial, utilizando las fichas técnicas de producción.
  - 1.2 Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, siguiendo las fichas técnicas de producción.
  - 1.3 Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.
  - 1.4 Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área establecida para la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.
  - 1.5 Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento de los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
  - 1.6 Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (equipos de embolsado, troceadoras, útiles de corte entre otros), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.
  - 1.7 Preparar las máquinas requeridas en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco (molinos, escaldadores, centrifugas, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

**2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los proceso de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.**

- 2.1 Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, cámaras frigoríficas, molinos, escaldadores, centrifugas, entre otros), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.3 Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.4 Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y



platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial, siguiendo instrucciones de mantenimiento.

- 2.5 Complimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.
- 2.6 Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.

- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **3. *Elaborar masas y pastas, de productos de la pesca a nivel industrial, siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.***

- 3.1 Seleccionar los pescados o mariscos, de acuerdo a la formulación de masas y pastas que se va a elaborar.
  - 3.2 Acondicionar las piezas de pescado (eviscerado, descabezado y limpieza, entre otras), utilizando los utensilios requeridos, disponiéndolas en unidades o lotes para posteriores elaboraciones.
  - 3.3 Regular los parámetros de los equipos de corte, amasado y empastado (velocidad, temperatura, entre otros) y las condiciones de trabajo de acuerdo con la operación a realizar y lo establecido en el manual de instrucciones de trabajo.
  - 3.4 Picar los ingredientes principales (productos de la pesca), mediante troceadoras o equipos de troceado, en la elaboración de masas y pastas, a nivel industrial, verificando que el tamaño de la troceadora o grano de picado, cumplen las especificaciones del producto a obtener.
  - 3.5 Adicionar los ingredientes principales, mediante dosificadora en la elaboración de masas y pastas, según formulación del producto e instrucciones establecidas.
  - 3.6 Incorporar los ingredientes menores y aditivos requeridos (crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes, entre otros), en las dosis, momento y forma, indicados en la ficha técnica.
  - 3.7 Mezclar mediante operaciones de: amasado, empastado o emulsionado los diferentes componentes (agua, aditivos, pescados, entre otros), regulando las condiciones de funcionamiento de los equipo de amasado (temperatura, velocidad, tiempo y vacío), establecidas en el manual de procedimiento y ficha técnica del producto a elaborar.
  - 3.8 Preparar concentrados proteicos de pescado por deshidratación o surimi, mediante prensado de la masa (tras su refinado y estrujado), para su posterior utilización como Kamaboco u otros.
  - 3.9 Efectuar el moldeo de los productos una vez que la masa mezclada haya llegado al punto de consistencia de gel (gelificación), regulando los equipos de moldeo según las especificaciones y las normas establecidas.
  - 3.10 Efectuar el empanado, enharinado, rebozado, según el producto a elaborar y las pautas establecidas.
  - 3.11 Registro de las acciones efectuadas en el soporte establecido, anotando las posibles desviaciones detectadas y correcciones efectuadas, dentro de su ámbito de competencia, archivándola.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.



#### **4. *Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.***

- 4.1 Seleccionar el modelo de refrigeración o congelación (temperatura, humedad, tiempos, entre otros), requerido al tipo de producto y conforme al manual de instrucciones de trabajo.
  - 4.2 Programar y regular las cámaras, los equipos y condiciones, con arreglo al modelo de refrigeración o congelación seleccionado.
  - 4.3 Introducir los productos de la pesca en cámaras, túneles y congeladores, colocándolos en perchas según la tipología de equipo, comprobando que el modelo de refrigeración o congelación es el requerido al tipo de producto y conforme al manual de instrucciones de trabajo.
  - 4.4 Controlar periódicamente en la refrigeración o congelación de productos de la pesca, mediante gráficas de control, parámetros (tiempo, temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), corrigiendo las desviaciones detectadas.
  - 4.5 Controlar en la refrigeración o congelación de productos de la pesca la evolución del proceso de congelación por medio de curvas de congelación-penetración y la aparición de posibles defectos, entre otros), reajustando las condiciones de partida si procede.
  - 4.6 Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido, archivándolo.
  - 4.7 Verificar el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

#### **5. *Preparar elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados a nivel industrial, garantizando la calidad e higiene de los preparados.***

- 5.1 Efectuar el cocido, asado, fritura, controlando (temperatura y tiempo, entre otros), en los componentes que lo requieran, siguiendo la ficha técnica.
  - 5.2 Elaborar salsas y coberturas, verificando la incorporación de los ingredientes y los tiempos y temperaturas de combinación para obtener un producto homogéneo, estable y con la viscosidad requerida.
  - 5.3 Preparar empanados y rebozados verificando la homogeneidad y el espesor.
  - 5.4 Efectuar la presentación composición, montaje y decoración conforme con las especificaciones del producto elaborado.
  - 5.5 Combinar los componentes del plato preparado según se establece en la fórmula cocina.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

#### **6. *Elaborar semiconservas de escabeche, según normativa.***

- 6.1 Efectuar las operaciones previas de preparación del producto escabechado (limpiado, escurrido, entre otras), utilizando los utensilios requeridos, siguiendo instrucciones.



- 6.2 Colocar los pescados, para su escabechado, en estanques o barriles cubriéndolas, con salmuera, a la que se ha añadido vinagre y dejándolas en refrigeración el tiempo correspondiente, antes de su envasado.
  - 6.3 Efectuar las operaciones de enharinado, cocción o fritura del producto si el proceso lo requiere.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

## **7. Efectuar el envasado y embalaje de productos de la pesca.**

- 7.1 Conservar el material auxiliar requerido en el envasado, conservando los útiles y materiales de envasado (bolsas, bandejas, entre otros) en los lugares establecidos.
  - 7.2 Mantener dentro de los márgenes establecidos los parámetros de control de la maquinaria (presión, tiempo, temperatura).
  - 7.3 Efectuar las operaciones de envasado (vacío, inyección de gas, sellado) con el número y orden establecidos.
  - 7.4 Efectuar el control de eficacia de cierre, comprobando la hermeticidad en los productos envasados.
  - 7.5 Comprobar la leyenda y adherencia al envase de las etiquetas para la identificación y el posterior control del producto.
  - 7.6 Efectuar el empaquetado y embalaje, cumpliendo los requerimientos establecidos.
- Desarrollar las actividades, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.

### **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 UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

#### **1. Preparación del área de trabajo en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, a nivel industrial.**

- Documentación técnica específica de productos y procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Fichas técnicas de producción.
  - Manuales de procedimientos e instrucciones de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria. Manual de APPCC.
  - Diagramas de procesos. Listas de operaciones secuenciadas.



- Métodos de trabajo: proceso operativo. Especificaciones de calidad.
- Limpieza, desinfección, desinsectación, desratización. Técnicas.
  - Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
  - Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
  - Utilización de materiales y equipos de limpieza.
  - Procedimientos de limpieza: manuales y automáticos CIP.
  - Productos utilizados en la limpieza de equipos y superficies de instalaciones: Desinfectantes, detergentes.
  - Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
  - Características de las superficies, distribución de espacios.
  - Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
  - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Manual de APPCC. Registros de DDD.
- Señalización reglamentaria.
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Peligros, biológicos y no biológicos.
  - Control de plagas. Técnicas.
  - Acciones preventivas para evitar riesgos de contaminación.
  - Identificación de puntos críticos (APPCC). Técnicas.
- Preparación de útiles, herramientas y/o equipos.
  - Fichas técnicas de preparación de máquinas elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Listado de máquinas, herramientas y útiles: molinos, escaldadores, centrifugas.
  - Tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
  - Aparatos de medida y control: tipos, prestaciones y aplicaciones.

## ***2. Operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.***

- Comprobación del funcionamiento de los equipos y medios auxiliares en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Manuales de funcionamiento y mantenimiento de las máquinas y equipos.
  - Manual de mantenimiento de la empresa.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de máquinas y equipos requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco. Anomalías de funcionamiento.
  - Características.
  - Detección de elementos desgastados y/o deteriorados.
  - Corrección de anomalías simples que afectan al funcionamiento. Procedimientos.
  - Sustitución de elementos averiados o desgastados simples.
  - Lubricación y limpieza; regulación y ajuste.
  - Puesta a punto de las máquinas.
- Documentación técnica de los equipos y máquinas del mantenimiento de máquinas y equipos requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.



- Historial del estado de las máquinas y herramientas.
- Informe de conservación y mantenimiento de máquinas de acabado.
- Informes de necesidades de revisión ó mantenimiento.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios para el mantenimiento.
  - Tipos y características. Aplicaciones.
  - Herramientas y útiles propios de conservación y mantenimiento.
  - Equipos de uso en el montaje y desmontaje.
  - Equipo de medición y control de parámetro.

### **3. Elaboración de masas y pastas de productos de la pesca a nivel industrial.**

- Documentación en la elaboración de masas y pastas. Características.
  - Especificaciones de productos.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo.
  - Documentación de origen de los pescados y mariscos.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Partes de trabajo. Manual de control de puntos críticos.
  - Registros: DDD; autocontrol; trazabilidad e identificación de los productos.
  - Masas y concentrados proteicos del pescado.
- Acondicionamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima.
  - Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua.
  - Tamizado. Picado. Adición de: Aditivos, crioprotectores y emulsionantes.
  - Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
  - Gelificación, Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
  - Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.
- Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
  - Surimi. Producción de Kamaboko.
  - Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
- Control de calidad del surimi congelado:
  - Humedad, pH, Detección de impurezas. Capacidad de gelificación.
- Equipos utilizados en la elaboración de masas y pastas.
  - Uso y manejo.
  - Manejo de máquinas y equipos en el proceso de elaboración de masas y pastas. Picadoras, troceadoras.

### **4. Obtención de productos refrigerados o congelados derivados de la pesca.**

- Documentación en la elaboración de productos refrigerados o congelados.
  - Especificaciones de productos.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo.
  - Documentación de origen de los pescados y mariscos.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Partes de trabajo. Manual de control de puntos críticos.
  - Registros: DDD; autocontrol; trazabilidad e identificación de los productos.
- Congelación y refrigeración del pescado.
  - Tratamientos de conservación por frío. Procedimientos de refrigeración y congelación. Fundamentos de la producción de frío.



- Descongelación del pescado y mariscos.
- Evaporadores. Compresores. Condensadores. Túneles de congelación.
- Fluidos refrigerantes. Refrigeración y congelación criogénica.
- Equipos utilizados en la elaboración de productos refrigerados o congelados. Uso y manejo.
  - Puesta en marcha y funcionamiento.
  - Cámaras de refrigeración. Túnel de congelación. Cámaras congeladoras.
  - Seguridad en su utilización.
  - Equipos informáticos y programas de control de datos.
- Cámaras frigoríficas. Características.
  - Con atmósfera controlada.
  - Funcionamiento. Instrumental de control y regulación.
- Congeladores. Características.
  - Funcionamiento.
  - Instrumental de control y regulación. Sistemas de producción de frío.

#### **5. Elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados a nivel industrial.**

- Documentación en la preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados.
  - Especificaciones de productos.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo. Partes de trabajo.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Manual de control de puntos críticos.
  - Registros: DDD; autocontrol; trazabilidad e identificación de los productos.
- Platos cocinados y preparados de pescado.
  - Aditivos, especias y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados. Técnicas de cocina.
  - Moldeo, relleno y formado.
  - Pastas finas o emulsiones. Emulsionado: patés y pastas finas.
  - Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
  - Elaboración de salsas.
  - Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
- Equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados. Uso y manejo.
  - Equipos y útiles de cocina industrial.
  - Dosificadoras.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.
  - Dosificadoras.

#### **6. Elaboración de semiconservas de escabeche.**

- Documentación en la elaboración de semiconservas de escabeche.
  - Especificaciones de productos.
  - Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo. Manuales de utilización de equipos. Manual de control de puntos críticos.
  - Programa de producción. Partes de trabajo.
  - Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Registros: DDD; autocontrol; trazabilidad e identificación de los productos
- Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, emulsionado, enharinado.



- Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria.
- Controles del aceite de fritura.
- Escabechado de pescados.
  - Formulación del escabechado.
  - Técnicas de escabechado.
- Equipos utilizados en la organización de los suministros.
  - Equipos y útiles de cocina industrial, cocederos. Uso y manejo.
  - Medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas.
  - Equipos portátiles de transmisión de datos.

## **7. Envasado y embalaje de los productos.**

- Documentación utilizada en el envasado y embalaje de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Especificaciones de productos. Resultados de pruebas de calidad.
  - Especificaciones de cierre, solapamiento, compacidad del cierre.
  - Programa de producción. Manuales de utilización de equipos.
  - Señalizaciones de limpieza. Manual de control de puntos críticos.
  - Procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje.
  - Normativa: técnico-sanitaria, normativa y planes de seguridad y emergencia.
  - Referencias de materiales y productos.
  - Partes de trabajo. Registros e incidencias.
  - Registros del final del lote, de DDD; autocontrol; trazabilidad e identificación de los productos.
- Materiales de envase y embalaje.
  - El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
  - Formado de envases "in situ".
  - El embalaje: función, materiales, normativa.
  - Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
- Operaciones de envasado de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Manipulación y preparación de envases.
  - Procedimientos de llenado. Sistemas de cerrado.
  - Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
- Maquinaria de envasado.
  - Funcionamiento.
  - Preparación, limpieza.
  - Mantenimiento de primer nivel, manejo.
- Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.
  - Conservación en atmósfera controlada y modificadas.
  - Hermeticidad de cierres de envases.
  - Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
- Operaciones de embalaje de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco:
  - Técnicas de composición de paquetes.
  - Métodos de reagrupamiento.
- Equipos de embalaje.
  - Funcionamiento. Preparación y manejo.
  - Mantenimiento de primer nivel.
  - Técnicas de rotulado.
- Equipos utilizados en el envasado y embalaje de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco.
  - Uso y manejo. Líneas de envasado. Líneas de embalaje.





- Cerradoras, selladoras. Equipos de preparación y formación de envases.
- Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras.
- Equipos portátiles de transmisión de datos.
- Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado.

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

- Higiene y seguridad laboral.
  - Aplicación de las normas de higiene general.
  - Aplicar los procedimientos que aseguren la trazabilidad en los productos en cualquier fase del proceso.
  - Vestimenta, hábitos y actitudes. Higiene personal.
  - Medidas de limpieza en espacios y lugares de trabajo.
  - Interpretación y supervisión de guías y manuales de higiene en la industria alimentaria. Aplicación de las normas de seguridad laboral.
  - Precauciones en equipos y maquinarias. Empleo en herramientas y útiles. Condiciones ambientales, en especial de trabajo en frío.
  - Superficies, itinerarios, iluminación, ventilación y otros elementos constructivos. Dispositivos y medidas de emergencia. Comprobaciones de disponibilidad.
  - Medidas de limpieza general en pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura: maquinaria, equipos e instalaciones.
  - Normativa y planes de seguridad y emergencia. Guías de buenas prácticas higiénicas. Registros de APPCC.

**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.
  
4. En relación con las personas deberá:
  - 4.1 Mantener una comunicación horizontal y vertical.
  - 4.2 Dialogar constructivamente en la negociación de propuestas.

## **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 UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos, 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 y almacenar materias primas destinadas a pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura en una empresa de tamaño medio, asegurando el cumplimiento de la



legislación vigente sobre calidad e higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar masas y pastas de pescados y mariscos, según formulación.
2. Elaborar productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados.
3. Preparar elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados.
4. Efectuar el envasado y embalaje de los productos de la pesca.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos.
- Se asignará un tiempo total de cuatro horas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos, según formulación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Regulación de los equipos y las condiciones de corte, amasado y empastado de masas y pastas de pescados y mariscos.</li><li>- Dosificación y picado de los ingredientes principales.</li><li>- Comprobación del tamaño de la troceadora o grano de picado.</li><li>- Adición de los ingredientes menores y aditivos indicados</li></ul>



	<p>en la ficha técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Preparación de las masas de concentrados proteicos de pescado.</li><li>- Amasado, empastado o emulsionado de los diferentes componentes.</li><li>- Gelificado y moldeo de los productos.</li><li>- Empanado, enharinado, rebozado.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Elaboración de productos de pescados y mariscos refrigerados o congelados.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección del modelo de refrigeración o congelación adecuado (al tipo de producto de pescado y marisco a tratar).</li><li>- Regulación de cámaras, equipos y condiciones.</li><li>- Introducción de los productos en las cámaras y túneles de refrigeración o congelación.</li><li>- Control periódico en la refrigeración o congelación de parámetros.</li><li>- Corrección de desviaciones producidas.</li><li>- Registro y archivo la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.</li><li>- Verificación del funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Regulación de parámetros en las operaciones de cocido, asado y fritura.</li><li>- Elaboración de salsas y coberturas.</li><li>- Incorporación de ingredientes.</li><li>- Regulación de parámetros en la incorporación de ingredientes.</li><li>- Operaciones de empanado y rebozado.</li><li>- Presentación del producto elaborado.</li><li>- Combinación de los componentes del plato preparado</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Envasado y embalaje de productos derivados de pescados y mariscos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mantenimiento de los útiles y materiales de envasado de productos derivados de pescados y mariscos.</li><li>- Control de los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado.</li><li>- Envasado de productos derivados de pescados y mariscos.</li><li>- Control de cierre y hermeticidad en los productos envasados.</li><li>- Comprobación de leyenda y adherencia de las etiquetas</li></ul>



	<p>- Operaciones de empaquetado y embalaje.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</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 de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

## Escala A

5	<p><i>La elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos se efectúa, regulando los equipos y condiciones de corte, amasado y empastado, según las instrucciones establecidas, dosificando y picando los ingredientes principales, verificando el tamaño de la troceadora o grano de picado, adicionando los ingredientes menores y aditivos indicados en la ficha técnica, preparando las masas de concentrados proteicos de pescado, según formulación, amasando, empastando o emulsionando los diferentes componentes en las condiciones establecidas, gelificando y moldeando los productos, siguiendo las normas establecidas y empanando, enharinando, rebozando, según pautas establecidas.</i></p>
4	<p><b><i>La elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos se efectúa regulando los equipos y las condiciones de corte, amasado y empastado, según las instrucciones establecidas, dosificando y picando los ingredientes principales, verificando con algún fallo poco significativo el tamaño de la troceadora o grano de picado, adicionando los ingredientes menores y aditivos indicados en la ficha técnica, preparando las masas de concentrados proteicos de pescado, según formulación, amasando, empastando o emulsionando los diferentes componentes en las condiciones establecidas, gelificando y moldeando los productos, siguiendo las normas establecidas y empanando, enharinando, rebozando, según pautas establecidas.</i></b></p>
3	<p><i>La elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos se efectúa regulando con pequeños fallos los equipos y las condiciones de corte, amasado y empastado con pequeños fallos, respecto a las instrucciones establecidas, dosificando y picando los ingredientes principales, verificando con algún fallo el tamaño de la troceadora o grano de picado, adicionando los ingredientes menores y aditivos con pequeños fallos respecto a la ficha técnica, preparando las masas de concentrados proteicos de pescado con pequeños fallos respecto a formulación, amasando, empastando o emulsionando los diferentes componentes con pequeños fallos respecto a las condiciones establecidas, gelificando y moldeando los productos con pequeños fallos respecto a las normas establecidas y empanando, enharinando, rebozando, con pequeños fallos respecto a las pautas establecidas</i></p>
2	<p><i>La elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos se efectúa regulando con fallos los equipos y las condiciones de corte, amasado y empastado con fallos respecto a las instrucciones establecidas, dosificando y picando los ingredientes principales verificando con fallos el tamaño de la troceadora o grano de picado, adicionando los ingredientes menores y aditivos con fallos respecto a la ficha técnica, preparando las masas de concentrados proteicos de pescado con fallos respecto a formulación, amasando, empastando o emulsionando los diferentes componentes con fallos respecto a las condiciones establecidas, gelificando y moldeando los productos con fallos respecto a las normas establecidas y empanando, enharinando, rebozando, con fallos respecto a las pautas establecidas</i></p>
1	<p><i>La elaboración de masas y pastas de pescados y mariscos se efectúa regulando con graves errores los equipos y las condiciones de corte, amasado y empastando con graves fallos respecto a las instrucciones establecidas, dosificando y picando los ingredientes principales sin verificar el tamaño de la troceadora o grano de picado, adicionando los ingredientes menores y aditivos con fallos significativos respecto a la ficha técnica, preparando las masas de concentrados proteicos de pescado con fallos respecto a formulación, amasando, empastando o emulsionando los diferentes componentes con fallos respecto a las condiciones establecidas, gelificando y moldeando los productos con fallos respecto a las normas establecidas y empanando, enharinando, rebozando, con fallos respecto a las pautas establecidas.</i></p>

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

## Escala B

5	<p><i>La elaboración de productos refrigerados o congelados de pescados y mariscos se efectúa seleccionando el modelo de refrigeración o congelación, programando y regulando las cámaras, los equipos y condiciones, introduciendo y colocando los productos en las cámaras y túneles, acorde al modelo de refrigeración o congelación seleccionado, según el producto y al manual de instrucciones de trabajo, así mismo se efectúa el control de los parámetros definidos para la refrigeración o congelación, corrigiendo las desviaciones producidas, registrando y archivando la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido y verificando el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.</i></p>
4	<p><i>La elaboración de productos refrigerados o congelados de pescados y mariscos se efectúa seleccionando el modelo de refrigeración o congelación, programando y regulando las cámaras, los equipos y condiciones e introduciendo y colocando los productos en las cámaras y túneles, acorde al modelo de refrigeración o congelación seleccionado según el producto y al manual de instrucciones de trabajo, así mismo se efectúa el control periódico de los parámetros definidos para la refrigeración o congelación corrigiendo las desviaciones producidas, registrando y archivando con pequeños fallos la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido y verificando el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío</i></p>
3	<p><i>La elaboración de productos refrigerados o congelados de pescados y mariscos se efectúa seleccionando con pequeños errores el modelo de refrigeración o congelación, programando y regulando las cámaras, los equipos y condiciones con algún error e introduciendo y colocando los productos en las cámaras y túneles con algún error conforme al modelo de refrigeración o congelación seleccionado según el producto y al manual de instrucciones de trabajo, así mismo se efectúa con algún fallo el control periódico de los parámetros definidos para la refrigeración o congelación corrigiendo las desviaciones producidas, registrando y archivando con algunos fallos la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido y verificando con algún fallo el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío</i></p>
2	<p><i>La elaboración de productos refrigerados o congelados de pescados y mariscos se efectúa seleccionando con errores el modelo de refrigeración o congelación, programando y regulando las cámaras, los equipos y condiciones con errores e introduciendo y colocando los productos en las cámaras y túneles con errores conforme al modelo de refrigeración o congelación seleccionado según el producto y al manual de instrucciones de trabajo, así mismo se efectúa con fallos el control periódico de los parámetros definidos para la refrigeración o congelación corrigiendo las desviaciones producidas, registrando y archivando con errores la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido y verificando con fallos el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.</i></p>
1	<p><i>La elaboración de productos refrigerados o congelados de pescados y mariscos se efectúa seleccionando con errores significativo el modelo de refrigeración o congelación, programando y regulando las cámaras, los equipos y condiciones e introduciendo y colocando los productos en las cámaras y túneles todo ello con graves errores respecto al modelo de refrigeración o congelación seleccionado según el producto y al manual de instrucciones de trabajo, así mismo se efectúa un control no periódico de los parámetros definidos para la refrigeración o congelación sin corregir las desviaciones producidas, sin registrar y archivar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido y verificando con fallos significativo el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.</i></p>

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

## Escala C

5	<i>La preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos, se efectúa cociendo, asando, friendo, regulando parámetros de temperatura y tiempo, según las especificaciones establecidas con los componentes que así lo requieran, elaborando las salsas y coberturas según las especificaciones establecidas, empanando y rebozando según las especificaciones de producto, presentando, componiendo, montando y decorando conforme a las especificaciones del producto elaborado y combinando los componentes del plato preparado regulando los parámetros de temperatura y tiempo según se establece en la fórmula cocina.</i>
4	<i>La preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos se efectúa cociendo, asando, friendo regulando parámetros de temperatura y tiempo según las especificaciones establecidas con los componentes que así lo requieran, elaborando las salsas y coberturas según las especificaciones establecidas, empanando y rebozando según las especificaciones de producto, presentando, componiendo, montando y decorando con pequeños fallos no significativos respecto a las especificaciones del producto elaborado y combinando los componentes del plato preparado regulando los parámetros de temperatura y tiempo según se establece en la fórmula cocina.</i>
3	<i>La preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos se efectúa cociendo, asando, friendo, regulando parámetros de temperatura y tiempo, con pequeños fallos respecto a las especificaciones establecidas de los componentes que así lo requieran, elaborando las salsas y coberturas con pequeños errores respecto a las especificaciones establecidas, empanando y rebozando con pequeños fallos respecto a las especificaciones de producto, presentando, componiendo, montando y decorando con pequeños fallos respecto a las especificaciones del producto elaborado y combinando los componentes del plato preparado regulando los parámetros de temperatura y tiempo con pequeños fallos respecto a la fórmula cocina.</i>
2	<i>La preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos se efectúa cociendo, asando, friendo, regulando parámetros de temperatura y tiempo, con fallos respecto a las especificaciones establecidas de los componentes que así lo requieran, elaborando las salsas y coberturas con errores respecto a las especificaciones establecidas, empanando y rebozando con fallos respecto a las especificaciones de producto, presentando, componiendo, montando y decorando con fallos respecto a las especificaciones del producto elaborado y combinando los componentes del plato preparado regulando los parámetros de temperatura y tiempo con fallos respecto a la fórmula cocina.</i>
1	<i>La preparación de elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de pescados y mariscos se efectúa cociendo, asando, friendo, regulando parámetros de temperatura y tiempo, con graves fallos respecto a las especificaciones establecidas de los componentes que así lo requieran, elaborando las salsas y coberturas con graves errores respecto a las especificaciones establecidas, empanando y rebozando con fallos significativos respecto a las especificaciones de producto, presentando, componiendo, montando y decorando con graves fallos respecto a las especificaciones del producto elaborado y combinando los componentes del plato preparado regulando los parámetros de temperatura y tiempo con graves fallos respecto a la fórmula cocina.</i>

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



## Escala D

5	<i>El envasado y embalaje de los productos de pescados y mariscos se efectúa manteniendo los útiles y materiales de envasado en estado de conservación requerido, controlando los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado, envasando con el número y orden establecidos, controlando la eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados, comprobando leyenda y adherencia de las etiquetas y empaquetando y embalando según los requerimientos establecidos.</i>
4	<i>El envasado y embalaje de los productos de pescados y mariscos se efectúa manteniendo los útiles y materiales de envasado en estado de conservación, requerido, controlando con pequeños fallos no significativos los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado, envasando con el número y orden establecidos, controlando la eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados, comprobando leyenda y adherencia de las etiquetas y empaquetando y embalando según los requerimientos establecidos.</i>
3	<i>El envasado y embalaje de los productos de pescados y mariscos se efectúa manteniendo los útiles y materiales de envasado con pequeños fallos respecto a su estado de conservación requerido, controlando con pequeños fallos los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado, envasando con pequeños errores respecto al número y orden establecidos, controlando con pequeños fallos la eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados, comprobando con pequeños errores la leyenda y adherencia de las etiquetas y empaquetando y embalando con pequeños fallos respecto a los requerimientos establecidos.</i>
2	<i>El envasado y embalaje de los productos de pescados y mariscos se efectúa manteniendo los útiles y materiales de envasado con fallos respecto a su estado de conservación, controlando con fallos los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado, envasando con errores respecto al número y orden establecidos, controlando con fallos la eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados, comprobando con errores la leyenda y adherencia de las etiquetas y empaquetando y embalando con fallos respecto a los requerimientos establecidos.</i>
1	<i>El envasado y embalaje de los productos de pescados y mariscos se efectúa manteniendo los útiles y materiales de envasado con graves fallos respecto a su estado de conservación, controlando con fallos significativos los parámetros establecidos en la maquinaria de envasado, envasando con graves errores respecto al número y orden establecidos, controlando con graves fallos la eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados, sin comprobar la leyenda y adherencia de las etiquetas y empaquetando y embalando con graves fallos respecto a los requerimientos establecidos.</i>

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

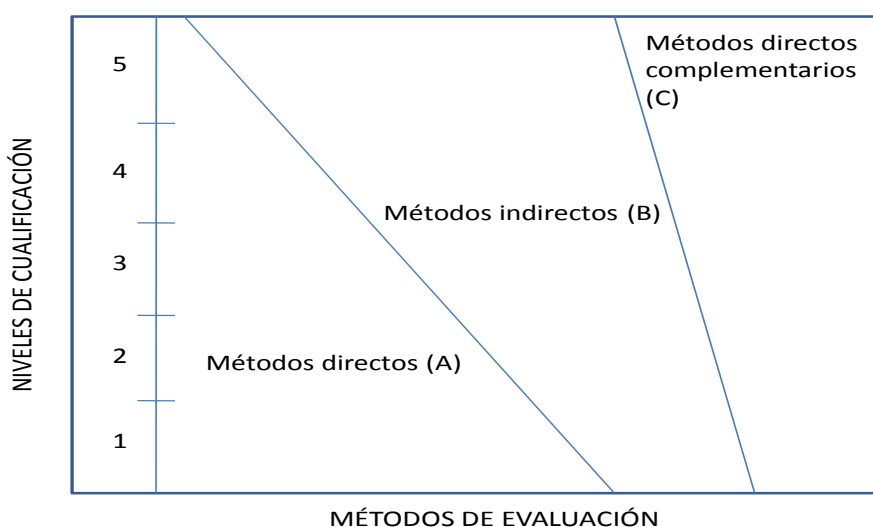
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos, 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. Se incluirá un pequeño error en el proceso evaluado, para la detección de desviaciones y posterior subsanación de las anomalías detectadas



- 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”, el Evaluador deberá comprobar la competencia del candidato o la candidata en esta dimensión particular en los siguientes aspectos:
- 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.
  - Promover comportamientos seguros y posturas ergonómicas.
  - Evitar distracciones fuera de las pausas reglamentarias o paradas por causas de la producción.
  - Respetar las instrucciones y normas internas.
  - Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
  - 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.
  - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
  - Cuidar los equipos de trabajo y utilizar con economía los materiales.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. 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. Ésta, 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.



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro



## GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

**Acciones correctoras:** cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades.

**Acciones preventivas:** cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades potenciales.

**Aditivos lácteos:** productos que se incorporan a la leche, con objeto de corregir y mejorar las características de la misma para los diferentes productos a elaborar.

**Aireación:** acción de renovar el aire de una sala.

**Almacenes:** lugares donde se guardan diferentes tipos de mercancía.

**Almacén frigorífico de reserva:** espacio en el que pueden conservarse pequeñas partidas del producto por un breve período de tiempo, cuando por cualquier razón no es posible colocarlas en el almacén frigorífico principal inmediatamente después de la congelación; la temperatura deberá ser de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) o más baja.

**Almacén frigorífico:** local aislado y refrigerado destinado especialmente al almacenamiento de productos congelados. Los almacenes frigoríficos tienen suficiente capacidad refrigeradora para mantener los productos a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) o más baja, pero no están destinados a congelarlos o a enfriarlos hasta que alcancen la temperatura de almacenamiento.

**Almacén frigorífico de doble pared:** un local que se mantiene a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) o más baja refrigerando las paredes, el techo y el suelo, de ordinario haciendo circular aire frío en el espacio que separa el aislamiento y las paredes interiores de la cámara.

**Almacén de refrigeración:** habitáculo en el que se almacena la materia prima a la temperatura de fusión del hielo por períodos breves cuando por cualquier razón no es posible congelarla rápidamente.

**Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):** proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes para la inocuidad del alimento.

**Análisis o ensayos "in situ":** los que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis, ampliando el concepto es aquella prueba que no se



hace en el laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí, si no que se realiza en la planta de procesado o en el lugar donde sea necesario.

**Autoclave:** recipiente a presión destinado al tratamiento térmico de los alimentos envasados en envases herméticamente cerrados, bien mediante vapor saturado o mediante el calentamiento de agua con presión de aire superpuesta.

**Cámara de aire:** espacio cerrado con doble puerta, interior y exterior, situado a la entrada de un almacén frigorífico. Al entrar o salir se cierra una puerta antes de abrir la otra, reduciéndose así la entrada de aire caliente en el almacén frigorífico y la salida de aire frío del mismo. En lugar de cámaras de aire se utilizan a veces cortinas de aire frío.

**Cámaras de conservación:** recinto dotado de instalaciones de frío artificial y en ocasiones de regulación de la humedad, que se destina a conservar alimentos u otros productos que podrían deteriorarse a la temperatura ambiente.

**Centrifuga:** equipo en el que al adquirir una cierta velocidad se separan las distintas fases de un fluido, en función de su fuerza centrífuga.

**Cerrado herméticamente:** cierre hermético que no deja pasar el aire ni el líquido.

**Concentración:** magnitud que expresa la cantidad de una sustancia por unidad de volumen. Existen varias formas de expresarla, normalmente, cuando se refiere a la concentración de las disoluciones de limpieza se hace en tanto por ciento. En el sistema internacional es mol/litro de disolución.

**Condiciones higiénico-sanitarias:** conjunto de requisitos que deben reunir tanto las instalaciones como los equipos que van a estar en contacto con las materias primas o auxiliares con el fin de eliminar cualquier tipo de contaminación de estas.

**Condiciones técnicas:** conjunto de condiciones que debe reunir una instalación o conjunto.

**Congelador:** el equipo destinado a la congelación de pescado y otros productos alimenticios mediante la reducción rápida de la temperatura del producto de manera que después de la estabilización térmica la temperatura del centro térmico sea la misma que la temperatura de almacenamiento. Podemos encontrar entre otra, la siguiente tipología:

**Congelador por circulación rápida de aire:** sustrae calor del producto mediante una corriente de aire frío. En los de tipo continuo, el producto se congela a medida que va pasando lentamente por una cámara o túnel de congelación por ventilación. En otros, el producto se coloca en el congelador en bandejas o soportes adecuados, que permanecen fijos durante el proceso de congelación. En el congelador por





circulación rápida de aire es posible introducir más productos de diversas formas y tamaños que en el congelador por contacto.

**Congelador de salmuera:** sustrae el calor del producto por su inmersión en salmuera a baja temperatura.

**Congelador a baja temperatura:** cámara refrigerada dentro de la cual el pescado se coloca en estantes o se cuelga en ganchos. Debe establecerse una ventilación forzada. En algunos tipos, el refrigerante pasa por tuberías situadas debajo de los estantes.

**Congelador por contacto o de placas:** congelador en el cual la transmisión de calor se produce por contacto entre el producto y placas metálicas, a través de las cuales pasa el refrigerante. Actualmente se utilizan dos tipos: el congelador de placas de contacto verticales, que se utiliza sobre todo para congelar grandes bloques de pescado entero o eviscerado, y el congelador de placas de contacto horizontales, en el que se congelan bloques más pequeños de pescado o filetes, o pescado y filetes ya envasados. Para asegurar un buen contacto superficial durante la congelación las placas se ajustan a presión sobre el producto o envase.

**Congelador criogénico:** aquél en el cual se sustrae calor del producto por contacto directo con un gas o vapor licuefactado. Por ejemplo, los congeladores de nitrógeno líquido y refrigerante R-12.

**Contaminación:** la transmisión directa o indirecta de materias desagradables al pescado o productos pesqueros.

**Depuración de moluscos:** proceso de limpieza al que son sometidos los moluscos bivalvos procedentes de determinadas zonas de producción consideradas insalubres, para conseguir que eliminen la carga microbiana que posean o reducirla a límites aceptables, convirtiéndolos así en aptos para el consumo humano.

**Desinfección:** proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

**Desinsectación:** conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Aunque en sentido más amplio el término, éste engloba a otras especies, fundamentalmente arácnidos y crustáceos. Puede ser por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

**Desratización:** eliminación de ratas y ratones de un determinado ambiente. Puede ser concebida desde dos aspectos; pasiva o preventiva o bien activa u ofensiva.



**Diagrama de flujo:** representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso. Además de la secuencia de actividades, el diagrama de flujo muestra lo que se realiza en cada etapa, los materiales o servicios que entran y salen del proceso, las decisiones que deben ser tomadas.

**Desescarche:** eliminación de la escarcha y el hielo de las placas o serpentines refrigerados de un congelador o almacén frigorífico, calentándolos o con cepillo y rascador, para evitar que la presencia de capas de escarcha o hielo reduzca notablemente la eficiencia de las superficies de enfriamiento. En los congeladores por contacto el desescarche es necesario, además, para permitir una fácil carga y descarga del congelador.

**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.

**Desnaturalización:** el cambio que se produce lentamente en las proteínas del pescado durante su conservación en almacén frigorífico y que repercute negativamente en el aspecto, la contextura y el sabor del producto. El índice de desnaturalización proteica disminuye con la temperatura de almacenamiento.

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

**Envase:** continente o soporte destinado a contener el producto, facilitar el transporte, y presentar el producto para la venta. Por envase se entiende el material que contiene o guarda a un producto y que forma parte integral del mismo; sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. En forma más estricta, el envase es cualquier recipiente, lata, caja o envoltura propia para contener alguna materia o artículo.

**Emulsionar:** técnica que se utiliza para combinar dos líquidos que normalmente no se combinarían con facilidad.

**EPI (equipo de protección individual):** equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.



**Estándares de calidad:** normas y protocolos que deben cumplir los productos de cualquier para su distribución y consumo por el cliente final.

**Escabechado:** conservación preferente de las carnes o pescados en un caldo frío, elaborado de aceite frito, vinagre o vino, sal, hierbas (laurel) y especias. El escabeche es la salsa o adobo que se prepara para conservar ciertos alimentos. También se usa para llamar a los alimentos que se conservan en dicha salsa.

**Escandallo:** rendimiento de un producto para determinar los precios de venta en el momento de su comercialización.

**Eta**pa: parte de una fase operacional.

**Enfriamiento** consiste en enfriar el pescado o los mariscos hasta una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo.

**Espacio libre:** espacio que se deja en un envase de pescado en conserva para que su contenido pida dilatarse durante el tratamiento térmico.

**Esterilizar:** acción de conservar los alimentos destruyendo todos los microorganismos. El proceso de esterilización consiste en destruir los organismos vivos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a las temperaturas adecuadas y así poder conservarles durante largos periodos (incluso meses).

**Fábrica o establecimiento:** edificio o parte del mismo, que se utiliza para, o en relación con, la fabricación o conservación de alimentos para el consumo humano.

**Filete de pescado:** tira de pescado de tamaño y forma irregular separada del cuerpo por medio de cortes paralelos a la columna vertebral.

**Gelificación:** proceso de la formación de un gel a partir de un sólido.

**Higiene alimentaria:** conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

**Humedad relativa:** relación entre la humedad absoluta (la que realmente hay) y la cantidad de humedad en condiciones de saturación.

**Kamaboko:** surimi.

**Lata:** envase metálico cilíndrico, cerrado herméticamente y tratado por calor. A continuación, se enumeran algunos defectos detectables en las latas.

**Lata aplastada:** envase metálico cilíndrico, cerrado herméticamente y tratado por calor, cuyas paredes se han aplastado parcialmente, por no ser lo suficientemente



rígidas para poder resistir el vacío en el interior, o todo envase que ha sido sometido a una presión externa excesiva durante el tratamiento de enfriamiento.

**Lata hinchada:** envase metálico, cerrado herméticamente y tratado por calor, que presenta un extremo abombado. Si se ejerce presión sobre este extremo para que recobre su forma normal, el otro extremo se abombará.

**Lata abombada:** todo envase metálico cerrado herméticamente, cuyos dos extremos están abombados debido a presión interna de gas.

**Lata con pandeo:** recipiente metálico, herméticamente cerrado, y tratado térmicamente, que se ha deformado permanentemente debido a presión interna durante el tratamiento térmico o enfriamiento, o como resultado de la formación de gas en su interior.

**Lata movida:** envase metálico, cerrado herméticamente y tratado por calor, cuya apariencia es normal, pero que su parte superior o inferior pueden abombarse si se les da una fuerte sacudida. Si se ejerce una ligera presión hacia adentro, la parte superior o inferior volverá a recuperar su posición plana normal o ligeramente cóncava.

**Limpieza:** supresión de toda materia objetable de las superficies.

**Líquido de gobierno:** también llamado líquido de cobertura, es el fluido que se añade en la elaboración de conservas y semiconservas. Hay muchos tipos de líquido de gobierno, en cada caso se utilizará el que más convenga al producto que va a conservar, aunque además de facilitar la conservación tiene otras finalidades.

**Mantenimiento correctivo:** corrección de las averías, cuando éstas se presentan, y no por lo tanto no están planificadas. Esta forma de mantenimiento impide el diagnóstico fiable de las causas que provocan la avería.

**Mantenimiento de primer nivel:** tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

**Mantenimiento preventivo:** programación de inspecciones, tanto de funcionamiento como de seguridad, ajustes, reparaciones, análisis, limpieza, lubricación, calibración, que deben llevarse a cabo en forma periódica con base a un plan establecido y no a una demanda del operario o usuario.

**Margen de tolerancia:** intervalo de valores en el que debe encontrarse un valor para que se acepte como válido, lo que determina la aceptación o el rechazo del proceso, según sus valores queden dentro o fuera de ese intervalo.



**Mariscos:** especies de moluscos y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que se destinan usualmente a la alimentación.

**Materiales de envase:** todos los materiales, como láminas de aluminio, láminas de plástico, papel encerado y cajas de cartón, utilizados para cubrir y proteger el pescado o los productos pesqueros congelados y que han sido aprobados por el organismo competente.

**Materias primas:** pescados o mariscos a partir de los cuales se obtienen productos elaborados o semielaborados.

**Materias auxiliares:** material empleado para el correcto desarrollo del proceso de recepción, elaboración o envasado, como por ejemplo: disolventes, desengrasantes, envases, etc.

**Material adecuado resistente a la corrosión:** material impermeable, exento de picaduras, hendiduras e incrustaciones, atóxico e inafecto por el agua de mar, el hielo, la mucosidad del pescado u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie deberá ser lisa y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza, incluido el uso de detergentes.

**Medida correctora:** actuación para reconducir un proceso a parámetros normales.

**Orear:** secar o eliminar la humedad haciendo que le dé el aire.

**Organoléptico:** califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

**Pasteurización:** tratamiento térmico aplicado durante un tiempo y una temperatura suficientes para destruir los microorganismos patógenos y la mayoría de los banales presentes en la conserva.

**Proceso:** secuencia de operaciones con entidad diferenciada a las que se somete la materia prima para extraer la parte de interés de sus componentes, modificándola, para obtener finalmente un producto con unas características definidas. Los procesos en una empresa de productos alimenticios van desde la recepción de las materias primas hasta la expedición de productos terminados.

**Peces o pescado:** vertebrados acuáticos de sangre fría designados de ordinario con dicho nombre. Se incluyen píscidos, elasmobranquios y ciclóstomos. No se incluyen los mamíferos, invertebrados ni anfibios acuáticos. Conviene observar, sin embargo, que muchas de las recomendaciones que aquí se hacen se aplican también a algunos invertebrados, en especial los cefalópodos.

**Pelado:** operación de separar la carne del caparazón de los moluscos o crustáceos, ya sea mecánica o manualmente.



**Pescado o marisco fresco:** pescado o mariscos recién capturados que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que sólo se ha conservado por refrigeración.

**Pescado congelado:** pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad inherente del pescado y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final. A efectos de este código, los términos congelado, congelado profundamente y congelado rápidamente se considerarán como sinónimos, salvo que se especifique otra cosa.

**Pescado eviscerado:** pescado al cual se le han extraído las vísceras.

**Pescado blanco:** especies de peces de carne blanca con contenido relativamente bajo de grasa.

**Pescado entero:** pescado tal como ha sido capturado, sin eviscerar.

**Pescado o mariscos en conserva:** envasados en recipientes herméticamente cerrados, y calentados suficientemente para destruir o inactivar todos los microorganismos que pueden multiplicarse a cualquier temperatura a la que pueda mantenerse normalmente el producto, y que pueden originar putrefacción o ser nocivos.

**Refrigeración:** proceso mediante el cual el pescado o productos pesqueros se enfrían a una temperatura próxima a la de fusión del hielo (0°C, 32°F).

**Salmuera refrigerada:** cuando se utiliza para la congelación, una solución concentrada de sal común (cloruro de sodio) en agua potable o en agua de mar limpia. Se enfría mediante un sistema adecuado de refrigeración. A veces se usan otras sales en vez del cloruro de sodio.

**Tiempo de conservación:** tiempo que el pescado se mantendrá sano y aceptable como alimento para el hombre.

**Tiempo de calentamiento:** tiempo necesario para que una autoclave cargada se caliente a la temperatura especificada de elaboración.

**Tratamiento térmico:** tratamiento a que se someten los envases de pescado, herméticamente cerrados, aplicándoles calor suficiente para destruir o inactivar todos los microorganismos que se desarrollarán a cualquier temperatura a que probablemente se mantendrá el producto y que pueda producir su putrefacción o pueda hacerle nocivo. Usualmente, todo proceso térmico se describe como el



tiempo que el producto debe someterse a una temperatura especificada para lograr la finalidad que se persigue.

**Tiempo de tratamiento térmico:** tiempo a que se someten los envases de pescado herméticamente cerrados a la temperatura especificada de elaboración.

**Toma de muestras:** procedimiento que consiste en recoger partes, porciones o elementos representativos de un todo, a partir de las cuales se realizará un análisis o control del mismo.

**Trazabilidad:** conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto, o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros, en un momento dado y a través de unas herramientas determinadas.

**Semiconserva:** alimento envasado en recipientes cerrados, sin previa esterilización que se conserva por tiempo limitado gracias a la adición de sal común, vinagre, aceite o por el ahumado o deshidratación.

**Surimi:** variedad del producto procesado en el cual varios pescados blancos se hacen puré, y después se cuecen al vapor hasta que son cocinados completamente, consiguiendo una textura uniforme.