



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CUIDADOS DE ANIMALES SALVAJES DE ZOOLOGICOS Y ACUARIOS

Código: AGA624_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 UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo.

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 suministro de la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo, y que se indican a continuación:

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



1. Manipular y almacenar los alimentos congelados, envasados o preparados, eliminando los alimentos en mal estado, siguiendo protocolos de trabajo, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales, y garantizando la higiene y seguridad alimentaria.

- 1.1 Manipular los alimentos congelados siguiendo la cadena de frío.
 - 1.2 Utilizar los alimentos envasados dentro de los márgenes de caducidad marcados en la etiqueta.
 - 1.3 Conservar los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, garantizando la calidad e higiene alimentaria.
 - 1.4 Eliminar de la cadena los alimentos en mal estado, así como los alimentos en los que se han alterado las condiciones de manipulación o almacenaje, evitando enfermedades alimentarias.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos de trabajo aplicables.

2. Preparar la comida y la bebida a los animales, distribuyéndola, según las características de cada especie e individuo, siguiendo las indicaciones del facultativo y protocolos establecidos, garantizando que las dietas sean equilibradas y cubran los requerimientos nutricionales de los animales, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales.

- 2.1 Preparar la ración alimenticia, según la especie, siguiendo los protocolos establecidos.
 - 2.2 Preparar la comida para cada especie, según la dieta prescrita por el facultativo, en función de las necesidades de los animales.
 - 2.3 Ajustar la cantidad de comida preparada, en función de las fichas elaboradas por el facultativo, asegurándose de que los animales dispongan de nutrientes.
 - 2.4 Escoger los ingredientes que componen la dieta, según la disponibilidad y las prescripciones realizadas por los facultativos asegurando el equilibrio nutricional de la dieta.
 - 2.5 Llenar los sistemas de bebedero.
 - 2.6 Verificar que los animales disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.
 - 2.7 Colocar los alimentos en contenedores o comederos para cada especie, asegurando que su consumo se efectúe de forma higiénica y segura.
 - 2.8 Suministrar los alimentos en los comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, manteniendo el buen estado de salud del animal.
 - 2.9 Ejecutar las instrucciones del facultativo para la alimentación de individuos sometidos a controles especiales (dietas, gestación, enfermedad nutricional), complementando los cuidados veterinarios.
 - 2.10 Confirmar que los animales han cubierto las necesidades mínimas alimenticias y los requerimientos nutricionales.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales.
 - Desarrollar las actividades siguiendo las indicaciones del facultativo y protocolos establecidos.



3. Limpiar los comederos y bebederos, retirando los restos alimenticios, siguiendo protocolos establecidos, manteniendo la higiene alimentaria en todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

- 3.1 Limpiar los comederos y bebederos cada día, desinfectándolos, garantizando su higiene.
 - 3.2 Retirar los restos alimenticios de los comederos e instalación.
 - 3.3 Limpiar los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, desinfectándolos, evitando contaminaciones y enfermedades alimentarias.
 - 3.4 Limpiar las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenen los alimentos, desinfectándolos, manteniendo las condiciones higiénicas de los alimentos.
 - 3.5 Limpiar las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, desinfectándolas diariamente.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
 - Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.

4. Valorar las incidencias en la alimentación de los animales, mediante los mecanismos establecidos en cada centro, registrándolas para su seguimiento y corrección según criterios facultativos, mejorando la salud de los animales, siguiendo protocolos establecidos e instrucciones del facultativo responsable y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene, sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

- 4.1 Anotar la cantidad de alimento ingerido, elaborando un registro de la ingestión.
 - 4.2 Registrar la cantidad y tipo de alimentos no consumidos, efectuando el facultativo, cambios en la dieta.
 - 4.3 Registrar las incidencias observadas en relación con la nutrición, informando sobre ellas al facultativo del centro.
 - 4.4 Corregir la dieta, en función de las incidencias detectadas por el facultativo del centro, según criterios técnicos, mejorando la salud de los animales.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene, sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos establecidos e instrucciones del facultativo responsable

5. Sacrificar animales por métodos eutanásicos, para consumo interno de los animales alojados, utilizando métodos de eutanasia humanitarios, siguiendo las instrucciones del personal veterinario, del facultativo responsable y protocolos establecidos, y cumpliendo la normativa sobre seguridad e higiene, sanitaria, bienestar animal, y prevención de riesgos laborales.

- 5.1 Elegir el procedimiento eutanásico más humanitario en función de la especie, induciendo al animal la muerte sin dolor.
- 5.2 Verificar el procedimiento eutanásico elegido, determinando que no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador.



- 5.3 Adaptar el procedimiento eutanásico a la cantidad de animales que se sacrifican.
- 5.4 Colocar los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie, evitándoles angustia y estrés.
- 5.5 Aplicar el procedimiento eutanásico de forma rápida y segura en la inducción de la muerte, evitando el sufrimiento a los animales.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad e higiene, sanitaria, bienestar animal, y prevención de riesgos laborales.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos establecidos e instrucciones del facultativo responsable.

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 UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Manipulación y almacenamiento de alimentos congelados, envasados o preparados.

- Conservación de alimentos: proceso tecnológico de la cadena de frío.
- Alimentos preparados, envasados y congelados: características.
- Medidas de control de calidad de los alimentos.

2. Preparación de la comida y bebida a los animales.

- Elaboración de dietas para animales salvajes.
- Diferenciación entre tipos de alimentación de animales salvajes: herbívora, carnívora, omnívora, frugívora, insectívora, piscívora, entre otros.
- Propiedades nutritivas de los alimentos frescos: frutas, carnes y verduras.
- Aplicación de medios y sistemas de preparación de dietas.
- Aplicación de tipología de comederos y contenedores de alimentos.
- Funcionamiento de diferentes modelos de bebederos de animales salvajes.

3. Limpieza de los comederos y bebederos.

- Utilización de instrumentos de limpieza en contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes.
- Aplicación de productos de limpieza en instalaciones para animales: características, resultados y contraindicaciones.
- Aplicación de medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes.
- Recogida y tratamiento de residuos alimentarios en instalaciones para animales.
- Aplicación de protocolos normalizados para limpieza e higiene de instalaciones para animales.



4. Valoración de incidencias en la alimentación de los animales.

- Aplicación de protocolos de registro de consumo de alimentos.
- Detección de deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias.
- Detección de deficiencias del estado de los alimentos.
- Aplicación de protocolos de registro de alimento no consumido.
- Comunicación de incidencias: documentos.

5. Sacrificio de animales por métodos eutanásicos.

- Aplicación de técnicas de eutanasia según normativa de bienestar animal.
- Aplicación de medios y materiales en eutanasia animal.
- Detección de contaminación del entorno a consecuencia de la eutanasia de animales.
- Detección de riesgos higiénico-sanitarios en la aplicación de eutanasia y precauciones a tomar.
- Aplicación de protocolos normalizados de trabajo.
- Aplicación de normativa sobre eutanasia y bienestar animal.

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

- Aplicación de normativa sanitaria sobre manipulación de alimentos.
- Aplicación de protocolos establecidos sobre higiene alimentaria en establecimientos animales.
- Aplicación de normativa sobre prevención de riesgos laborales.

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 miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar en el equipo de trabajo.
- 1.2 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.3 Compartir información con el equipo de trabajo.
- 1.4 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 1.5 Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y concisa.
- 1.6 Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- 1.7 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.

2. En relación con la empresa deberá:

- 2.1 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.2 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.



- 2.3 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
 - 2.4 Demostrar un buen hacer profesional.
 - 2.5 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
 - 2.6 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
3. En relación al trato con los animales deberá:
- 3.1 Mantener una actitud preventiva y de vigilancia periódica del estado de salud de los animales.
 - 3.2 Aplicar las medidas de protección recomendadas en el manejo de animales.
 - 3.3 Mostrar interés por los animales.
 - 3.4 Demostrar sensibilidad, respeto y humanidad en el trato con los animales.
4. En relación a otros aspectos deberá:
- 4.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - 4.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional.
 - 4.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
 - 4.4 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
 - 4.5 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos laborales.

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 “UC2063_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”, se tiene 1 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 organizar y desarrollar las tareas relacionadas con la preparación y suministro de comida y bebida a varios grupos de animales salvajes (ungulados, felinos primates, aves y reptiles), manipulando y almacenando los alimentos, manteniendo los comederos y bebederos en condiciones higiénicas, y sacrificando a otros animales para consumo interno, valorando las incidencias y registrando los datos de la ingesta. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar dietas alimenticias a varios grupos de animales.
2. Limpiar desinfectando los materiales relacionados con la alimentación.
3. Registro valorando las incidencias en la alimentación de los animales.
4. Practicar la eutanasia a animales seleccionados (ratones, ratas codornices, palomas), para proporcionar alimento a un grupo de felinos o cocodrilos.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometido y sobre el tipo de actuación que va a efectuar.
- Se le asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se deberá evaluar la respuesta a las contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

En la situación profesional de evaluación número 1, 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 dietas para los animales.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Eliminación de alimentos en mal estado, por alteración de condiciones de manipulación o de almacenaje.- Conservación de los alimentos preparados, en ambiente controlado hasta su utilización.- Ejecución de las instrucciones del facultativo para alimentar a individuos sometidos a controles especiales.- Manipulación de los alimentos congelados, manteniendo la cadena de frío.- Preparación de la comida para cada especie- Elección de los ingredientes de la dieta- Uso de los alimentos envasados- Ajuste de la cantidad de comida <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Limpeza desinfectando los materiales relacionados con la alimentación animal, siguiendo protocolos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza y desinfección de los comederos y bebederos (diaria).- Limpieza y desinfección de los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos.- Limpieza y desinfección de las cámaras, contenedores y refrigeradores, en los que se almacenen los alimentos.- Limpieza y desinfección las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos.- Retirada de los restos alimenticios de los comederos e instalaciones. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Registro de las incidencias en la alimentación de los animales (según protocolos)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Detección de las incidencias en relación con la nutrición, informando al facultativo del centro.- Anotación de la cantidad de alimento ingerido.- Registro de la cantidad y tipo de alimentos no consumidos.- Verificación de que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias, y disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado</i></p>



	<i>igualmente en la Escala C.</i>
<i>Practica de la eutanasia a animales seleccionados (ratones, ratas, codornices, palomas) para alimentación de otros animales seleccionados (felinos, cocodrilos).</i>	<ul style="list-style-type: none">- Elección de procedimiento eutanásico para cada especie.- Aplicación del procedimiento eutanásico- Verificación del procedimiento eutanásico elegido, asegurando que no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador.- Adaptación del procedimiento eutanásico a la cantidad de animales que se sacrifican.- Mantenimiento de los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado igualmente en la Escala D.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Prepara las dietas de los animales, elimina de la cadena los alimentos en mal estado, conserva los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, prepara la comida para cada especie, escoge los ingredientes según la disponibilidad y las prescripciones efectuadas por los facultativos, manipula los alimentos congelados conservando la cadena de frío, ejecuta las instrucciones del facultativo al alimentar individuos sometidos a controles especiales (enfermos, embarazados entre otros), utiliza los alimentos envasados según caducidad marcada en la etiqueta, y ajusta la cantidad de comida preparada en función de las fichas elaboradas por el facultativo.</i></p>
4	<p><i>Prepara las dietas de los animales, elimina de la cadena los alimentos en mal estado, conserva los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, prepara la comida para cada especie, escoge los ingredientes según la disponibilidad y las prescripciones efectuadas por los facultativos, manipula los alimentos congelados conservando la cadena de frío, ejecuta las instrucciones del facultativo al alimentar individuos sometidos a controles especiales (enfermos, embarazados entre otros), utiliza los alimentos envasados según caducidad marcada en la etiqueta, pero no ajusta la cantidad de comida preparada en función de las fichas elaboradas por el facultativo.</i></p>
3	<p><i>Prepara las dietas de los animales, elimina de la cadena los alimentos en mal estado, conserva los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, prepara la comida para cada especie, escoge los ingredientes según la disponibilidad y las prescripciones efectuadas por los facultativos, manipula los alimentos congelados conservando la cadena de frío, ejecuta las instrucciones del facultativo al alimentar individuos sometidos a controles especiales (enfermos, embarazados entre otros), no utiliza los alimentos envasados según caducidad marcada en la etiqueta y no ajusta la cantidad de comida preparada en función de las fichas elaboradas por el facultativo.</i></p>



2	<i>Prepara las dietas de los animales, elimina de la cadena los alimentos en mal estado, conserva los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, prepara la comida para cada especie, escoge los ingredientes según la disponibilidad y las prescripciones efectuadas por los facultativos, manipula los alimentos congelados, sin mantener la cadena de frío, ejecuta las instrucciones del facultativo al alimentar individuos sometidos a controles especiales (enfermos, embarazados entre otros), no utiliza los alimentos envasados según caducidad marcada en la etiqueta y no ajusta la cantidad de comida preparada en función de las fichas elaboradas por el facultativo.</i>
1	<i>Prepara las dietas de los animales, elimina de la cadena los alimentos en mal estado, conserva los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, prepara la comida para cada especie, no escoge los ingredientes según la disponibilidad y las prescripciones efectuadas por los facultativos, manipula los alimentos congelados, sin mantener la cadena de frío, ejecuta las instrucciones del facultativo al alimentar individuos sometidos a controles especiales (enfermos, embarazados entre otros), no utiliza los alimentos envasados según caducidad marcada en la etiqueta y no ajusta la cantidad de comida preparada en función de las fichas elaboradas por el facultativo.</i>

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

Escala B

5	<i>Se mantiene la higiene de los materiales relacionados con la alimentación siguiendo los protocolos, limpiando, y desinfectando, los comederos y bebederos, los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, limpiando y desinfectando las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, retirando los restos alimenticios de los comederos e instalación.</i>
4	<i>Se mantiene la higiene de los materiales relacionados con la alimentación siguiendo los protocolos, limpiando, y desinfectando, los comederos y bebederos, los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, limpiando y desinfectando las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, pero no retira los restos alimenticios de los comederos e instalación.</i>
3	<i>Se mantiene la higiene de los materiales relacionados con la alimentación siguiendo los protocolos, limpiando, y desinfectando, los comederos y bebederos, los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, no limpia ni desinfecta las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, ni retira los restos alimenticios de los comederos e instalación.</i>
2	<i>Se mantiene la higiene de los materiales relacionados con la alimentación siguiendo los protocolos, limpiando, y desinfectando, los comederos y bebederos, los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, no limpia las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, tampoco limpia ni desinfecta las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, ni retira los restos alimenticios de los comederos e instalación.</i>



- 1 | *Se mantiene la higiene de los materiales relacionados con la alimentación, no sigue los protocolos ni desinfecta, pero limpia, los comederos y bebederos, los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, no limpia las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, tampoco limpia ni desinfecta las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, ni retira los restos alimenticios de los comederos e instalación.*

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

Escala C

- 5 | *Registra valorando las incidencias en la alimentación de los animales, observa las incidencias en relación con la nutrición, informa al facultativo del centro, anota la cantidad de alimento ingerido según los protocolos de cada centro, registra la cantidad y tipo de alimentos no consumidos según protocolos, verifica que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias y que disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.*
- 4 | *Registra valorando las incidencias en la alimentación de los animales, observa las incidencias en relación con la nutrición, informa al facultativo del centro, anota la cantidad de alimento ingerido según los protocolos de cada centro, registra la cantidad y tipo de alimentos no consumidos según protocolos, no verifica que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias y que disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.*
- 3 | *Registra valorando las incidencias en la alimentación de los animales, observa las incidencias en relación con la nutrición, informa al facultativo del centro, anota la cantidad de alimento ingerido según los protocolos de cada centro, no registra la cantidad y tipo de alimentos no consumidos según protocolos, no verifica que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias y que disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.*
- 2 | *Registra valorando las incidencias en la alimentación de los animales, observa las incidencias en relación con la nutrición, informa al facultativo del centro, no anota la cantidad de alimento ingerido según los protocolos de cada centro, no registra la cantidad y tipo de alimentos no consumidos según protocolos, no verifica que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias y que disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.*
- 1 | *Registra valorando las incidencias en la alimentación de los animales, observa las incidencias en relación con la nutrición, no informa al facultativo del centro, no anota la cantidad de alimento ingerido según los protocolos de cada centro, no registra la cantidad y tipo de alimentos no consumidos según protocolos, no verifica que los animales han cubierto sus necesidades alimenticias y que disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.*

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

Escala D

- 5 | *Práctica eutanasia a animales para proporcionar alimento a otros animales, selecciona el procedimiento eutanásico más humanitario para cada especie, lo aplica de forma rápida y segura, verifica que el procedimiento eutanásico elegido no es contaminante para el entorno, ni supone un*



	<i>peligro para el manipulador, adapta el procedimiento a la cantidad de animales que se sacrifican, y coloca los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie.</i>
4	<i>Práctica eutanasia a animales para proporcionar alimento a otros animales, selecciona el procedimiento eutanásico más humanitario para cada especie, lo aplica de forma rápida y segura, verifica que el procedimiento eutanásico elegido no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador, adapta el procedimiento a la cantidad de animales que se sacrifican, no coloca los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie.</i>
3	<i>Práctica eutanasia a animales para proporcionar alimento a otros animales, selecciona el procedimiento eutanásico más humanitario para cada especie, lo aplica de forma rápida y segura, verifica que el procedimiento eutanásico elegido no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador, no adapta el procedimiento a la cantidad de animales que se sacrifican, no coloca los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie.</i>
2	<i>Práctica eutanasia a animales para proporcionar alimento a otros animales, selecciona el procedimiento eutanásico más humanitario para cada especie, lo aplica de forma rápida y segura, no verifica que el procedimiento eutanásico elegido no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador, no adapta el procedimiento a la cantidad de animales que se sacrifican, no coloca los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie.</i>
1	<i>Práctica eutanasia a animales para proporcionar alimento a otros animales, selecciona el procedimiento eutanásico más humanitario para cada especie, no lo aplica de forma rápida y segura, no verifica que el procedimiento eutanásico elegido no es contaminante para el entorno, ni supone un peligro para el manipulador, no adapta el procedimiento a la cantidad de animales que se sacrifican, no coloca los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie.</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

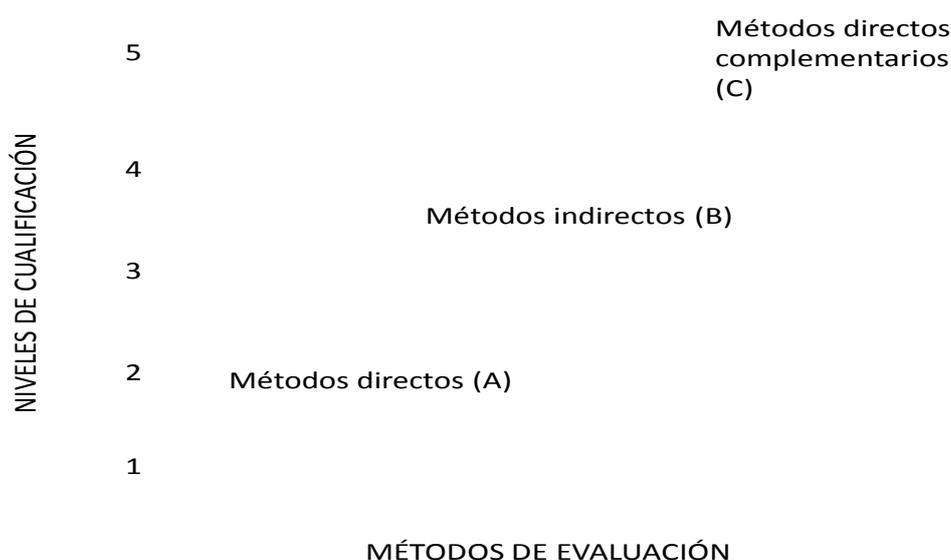
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 suministro de la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo, 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.



- 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 la persona evaluada 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, y en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con pruebas prácticas que tengan como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Estas se plantearán sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su ejecución, 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 comuniquen con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.
Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.
- h) Cuando la persona candidata se presente en la misma convocatoria para acreditar otras unidades de competencia relacionadas con el cuidado de animales salvajes, de zoológicos y acuarios, se recomienda evaluar de forma integrada las UCs, optimizando la organización y realización de la evaluación.



- i) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda que el desarrollo se haga por parejas o se dispondrá de un ayudante para realizar las tareas que precisen colaboración.
- j) Se recomienda que para evaluar la “identificación de riesgos laborales”, se presente información gráfica o animaciones que representen fotografías, dibujos, esquemas, videos, animaciones u otros, a partir de las cuales las personas candidatas deberán detectar los diferentes tipos de riesgos, proponiendo medidas preventivas básicas para los mismos.
- k) A la persona candidata que acredite formación en materia de prevención de riesgos laborales, se recomienda al asesor o asesora que dicha formación sirva de justificación de las dimensiones de la profesionalidad asociadas a la “identificación de riesgos laborales”.
- l) Cuando la persona candidata tenga acreditada alguna de las unidades de competencia relacionada con el cuidado de animales salvajes, de zoológicos y acuarios se le reconocerán en la evaluación de esta UC, las dimensiones de la competencia asociadas a la “identificación de riesgos laborales”.
- m) Se recomienda evaluar siempre a la persona candidata, tanto en sus competencias propias como en aquellas de asesoramiento, información e instrucción a otros miembros del equipo.
- n) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión del candidato en cuanto a la prueba profesional de actuación que se le solicite, que debería de desarrollarse analizando primero los protocolos, procedimientos y normativa relacionados con la actividad, planificando la acción , llevándola a cabo y recogiendo los datos resultantes si es el caso.
- o) Se recomienda evaluar a la persona candidata en esta unidad, en la utilización de programas y protocolos, cuyo cumplimiento son la base de la misma.
- p) Se podrá proporcionar a la persona candidata para la situación profesional de evaluación:
 - Cuestionario en el que, la persona candidata, pueda seleccionar elementos y materiales para la preparación de dietas para animales.
 - Hoja de registro, para que recoja los datos relativos a la dieta que va a recibir el animal, como materias primas, periodicidad e incidencias.
 - Vídeos e imágenes que contengan actuaciones sobre métodos de limpieza y métodos de preparación de dietas de los animales, para que la persona candidata pueda identificarlas.
 - Manuales de utilización de equipos.



Manuales de preparación de las dietas para animales.

Manuales de nutrición.

Manuales de higiene, limpieza y desinfección.

Materias primas para alimentación de un determinado animal, de forma que la persona candidata prepare una dieta.

Material de preparación de las dietas.

Imágenes sobre técnicas y aparatos para efectuar eutanasia humanitaria para que la persona candidata seleccione una técnica, según la especie y número de animales.



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN PREPARAR Y SUMINISTRAR LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES SEGÚN ESPECIE, HIGIÉNICAMENTE Y SIGUIENDO CRITERIOS DEL RESPONSABLE FACULTATIVO

“Ad libitum”: libre acceso de un animal a agua o alimento, cuando dejamos que sean las necesidades biológicas de éste las que regulen el consumo.

Bienestar animal: confort animal, supone algo más que la falta de enfermedad, abarcando el completo estado de bienestar físico; considera al animal en un estado de armonía en su [ambiente](#), teniendo en cuenta su alojamiento, trato, nutrición, prevención de [enfermedades](#), cuidado responsable, manejo y [eutanasia](#) humanitaria, cuando corresponda.

Cadena de frío: cadena de suministro de temperatura controlada; una cadena de frío que se mantiene intacta, garantiza al consumidor que el producto que recibe, no se ha desviado de un rango de temperaturas, durante la producción, transporte, almacenamiento y venta.

Control de calidad: conjunto de mecanismos, acciones y herramientas que se realizan para detectar la presencia de errores.

Equilibrio nutricional: situación que comprende una serie de objetivos, a saber; establecer las necesidades diarias de energía adecuadas a cada individuo, proporcionar cantidades suficientes de carbohidratos y lípidos, cubrir las dosis proteicas óptimas, asegurar el aporte vitamínico recomendado e incluir cantidades adecuadas de elementos minerales y de agua en la alimentación diaria.

Eutanasia: acto practicado por acción u omisión, que tiene como fin provocar la muerte de un individuo sin sufrimiento físico.

Limpieza, desinfección: programas básicos de bioseguridad, de necesaria aplicación para mantener las condiciones ambientales en una instalación.

Requerimientos nutricionales: cantidades de nutrientes que un individuo precisa ingerir de forma habitual, para mantener el estado nutricional y prevenir la aparición de enfermedades, permitiendo el desarrollo físico, psíquico y favoreciendo la longevidad.

Seguridad alimentaria: salubridad e higiene de los productos alimentarios, alimentación en relación a la salud animal.