



# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA**

**Código: HOT223\_2**

**NIVEL: 2**

## GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

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



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro



## ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la “UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos”
4. Guía de Evidencia de la “UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería”
5. Guía de Evidencia de la “UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados”
6. Guía de Evidencia de la “UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”
7. Glosario de términos utilizado en “HOT223\_2 REPOSTERÍA”

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



## 1. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

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

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

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

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

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

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

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

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



esta importante propiedad, el contexto que subyace en las situaciones profesionales de evaluación se ha considerado también en la fase de asesoramiento, lográndose así una economía de recursos humanos, materiales y económicos en la evaluación de cada candidatura.

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

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

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

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

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



entrevista profesional estructurada, pruebas de conocimientos, entre otras.

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



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería”**

*Transversal en las siguientes cualificaciones:*

HOT223\_2 Repostería

INA107\_2 Pastelería y confitería

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA

**Código: HOT223\_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 UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

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

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

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

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

#### a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización y/o control de las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, y que se indican a continuación:

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





## **1. Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido.**

- 1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.
- 1.2 Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas, se aplican:
  - Dosificando los ingredientes, de acuerdo a la formulación y al orden establecido.
  - Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras.
  - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso.
- 1.3 Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.
- 1.4 La masa/pasta para cada producto requerido se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.
- 1.5 La forma, peso y volumen de las piezas obtenidas se comprueba que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, adoptando en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.
- 1.6 Las piezas obtenidas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.
- 1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

## **2. Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica.**

- 2.1 La maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto se selecciona, programando temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.
- 2.2 Las manipulaciones previas a la cocción de las piezas tales como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, se efectúan en el momento y forma requeridos.
- 2.3 Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas.
- 2.4 Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación requeridas.



- 2.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

### **3. Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería-repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción.**

- 3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones pastelero-reposteras y de panadería artesanal se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica según los procedimientos establecidos.
- 3.2 Las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como el mezclado, batido, fundido, moldeado, cocción entre otras, se ejecutan cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso.
- 3.3 Las características físicas y organolépticas finales de cada producto, tales como textura, densidad y fluidez, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- 3.4 Las elaboraciones confeccionadas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.
- 3.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

#### **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 **UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

##### **1. Área de producción de pastelería-repostería y panadería artesanal.**

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de sus dependencias.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Terminología utilizada en la producción repostero/pastelera y de panadería artesanal.
- Elaboración de planes sencillos para la producción.



- Maquinaria y equipos básicos: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes.

## **2. Masas y pastas.**

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
- Masas y pastas dulces/saladas: brisa, hojaldre, empanada, panes sencillos, otros.
- Técnicas de regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

## **3. Elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería y/o panadería artesanal.**

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: rellenos dulces/salados, jarabes, salsas, coberturas, otros.
- Técnicas de regeneración: fundamentos, identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.

## **4. Sistemas y métodos de conservación de masas/pastas y elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería y/o panadería artesanal.**

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo.
- Dedución de la técnica o método apropiado.

### **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:

- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.



## 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 “UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería”, 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 dos o tres tipos de masas-pastas y algún producto básico de múltiples aplicaciones, dependiendo del grado de complejidad y a partir de recetas tipo considerando que las elaboraciones propuestas han de ser de uso habitual y común en los establecimientos dedicados a la pastelería-repostería y/o panadería artesanal. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar masas y/o pastas, propias de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
2. Obtener piezas significativas a partir de las masas-pastas elaboradas.
3. Elaborar productos básicos de múltiples aplicaciones.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.



- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Calidad requerida en la confección de masas y/o pastas, propias de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas específicas para la obtención de masas-pastas: tamizado, dosificado y orden de incorporación de los ingredientes, amasado, heñido, emulsionado, mezclado u otras.</li><li>- Control de los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido.</li><li>- Verificación de las características físicas y organolépticas finales (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez, entre otras).</li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>– para consumo inmediato</li><li>– para posterior uso o distribución comercial</li></ul></li><li>- Manejo de los equipos (báscula, amasadora, fermentadora, batidora, entre otros) y de útiles y herramientas.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad requerida en la obtención de piezas significativas a partir de las masas-pastas elaboradas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios como divisora, fermentadora, escudilladora, entre otros.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado, entre otras.</li><li>- Aplicación de maniobras previas a la cocción como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos.</li><li>- Verificación de las características físicas finales de cada pieza antes de la cocción.</li><li>- Aplicación de técnicas de cocción específicas y control de los parámetros temperatura-tiempo-humedad.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad del desarrollo del proceso de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en pastelería-repostería y/o panadería artesanal.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Selección y puesta a punto de útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas específicas para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones como: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, entre otras.</li><li>- Verificación de las características físicas y organolépticas de cada elaboración.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, medioambiental y de seguridad y riesgos laborales.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

## Escala A

4

A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar masas y/o pastas propias de pastelería-repostería y panadería artesanal (brisa, hojaldre, quebrada, para freír, masas de empanada, panes sencillos, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada una de ellas (tamizado, dosificado y orden de incorporación de los ingredientes, amasado, ñeido, emulsionado, mezclado u otras) con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada una de ellas son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y



	<p>desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</p>
3	<p><b>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para confeccionar masas y/o pastas propias de pastelería-repostería y panadería artesanal (brisa, hojaldre, quebrada, para freír, masas de empanada, panes sencillos, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada una de ellas (tamizado, dosificado y orden de incorporación de los ingredientes, amasado, heñido, emulsionado, mezclado u otras) con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada una de ellas son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b></p>
2	<p>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y no secuencia las fases del procedimiento para confeccionar masas y/o pastas propias de pastelería-repostería y panadería artesanal (brisa, hojaldre, quebrada, para freír, masas de empanada, panes sencillos, entre otros) por lo que no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica técnicas específicas para cada una de las masas propuestas (tamizado, dosificado y orden de incorporación de los ingredientes, amasado, heñido, emulsionado, mezclado u otras) sin demostrar destreza y no respeta tiempos ni temperaturas, durante su confección no comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada una de ellas sean las requeridas en su ficha técnica de elaboración. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</p>
1	<p>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y no secuencia las fases del procedimiento para confeccionar masas y/o pastas propias de pastelería-repostería y panadería artesanal (brisa, hojaldre, quebrada, para freír, masas de empanada, panes sencillos, entre otros) por lo que no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Las técnicas que aplica no son las específicas para cada una de las masas/pastas a conseguir (tamizado, dosificado y orden de incorporación de los ingredientes, amasado, heñido, emulsionado, mezclado u otras).</p>

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

### Escala B

4	<p>Para obtener piezas significativas de las masas/pastas elaboradas secuencia ordenadamente las fases del proceso y selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios (como divisora, fermentadora, escudilladora, manga, cornet, espátulas, entre otros) en función de las características de los resultados esperados y de las características físicas que presenten las masas elaboradas. Aplica las técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y las que sean imprescindibles con soltura y determinación, respetando las propiedades físicas inherentes a cada una de las masas. Ejecuta las operaciones previas a la cocción (cortado, fermentado, pintado, incorporación de relleno) y verifica el resultado obtenido, corrigiendo las anomalías que pudiera presentar tanto de tamaño como de forma. Durante su cocción aplica y controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad para conseguir piezas de alta calidad tanto en su aspecto visual como en boca y que se corresponden inequívocamente con productos reconocibles por la mayoría del público. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como</p>
---	--

	<p>energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</p>
3	<p><b>Para obtener piezas significativas de las masas/pastas elaboradas secuencia ordenadamente las fases del proceso y selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios (como divisora, fermentadora, escudilladora, manga, cornet, espátulas, entre otros) en función de las características de los resultados esperados. Aplica las técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y las que sean imprescindibles con soltura, respetando las propiedades físicas inherentes a cada una de las masas. Ejecuta las operaciones previas a la cocción (cortado, fermentado, pintado, incorporación de relleno) y verifica el resultado obtenido, corrigiendo las anomalías que pudiera presentar tanto de tamaño como de forma. Durante su cocción aplica y controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad para conseguir piezas de calidad tanto en su aspecto visual como en boca y que se corresponden inequívocamente con productos reconocibles por la mayoría del público. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b></p>
2	<p>Para obtener piezas significativas de las masas/pastas elaboradas no secuencia ordenadamente las fases del proceso ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos necesarios (como divisora, fermentadora, escudilladora, manga, cornet, espátulas, entre otros) en función de las características de los resultados esperados. Aplica las técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y las que sean imprescindibles con soltura, sin tener en cuenta las propiedades físicas inherentes a cada una de las masas. Ejecuta las operaciones previas a la cocción (cortado, fermentado, pintado, incorporación de relleno), pero no corrige las anomalías que pudiera presentar. Durante su cocción aplica y controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad para conseguir piezas de calidad tanto en su aspecto visual como en boca y que se corresponden inequívocamente con productos reconocibles por la mayoría del público. No maneja los equipos y herramientas con habilidad.</p>
1	<p>Para obtener piezas significativas de las masas/pastas elaboradas no secuencia ordenadamente las fases del proceso ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos necesarios (como divisora, fermentadora, escudilladora, manga, cornet, espátulas, entre otros) en función de las características de los resultados esperados. No aplica las técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y las que sean imprescindibles con soltura, sin tener en cuenta las propiedades físicas inherentes a cada una de las masas.</p>

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

### Escala C

4	<p>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en pastelería-repostería y/o panadería artesanal (tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada una de ellas (tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción u otras) con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada una de ellas son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y</p>
---	--



3	<p><i>herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p> <p><b><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en pastelería-repostería y/o panadería artesanal (tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada una de ellas (tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción u otras) con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada una de ellas son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</i></b></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y no secuencia las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en pastelería-repostería y/o panadería artesanal (tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras), selecciona las herramientas y útiles sin considerar las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada una de ellas (tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción u otras) pero no respeta tiempos ni temperaturas.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y no confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en pastelería-repostería y/o panadería artesanal (tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras).</i></p>

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

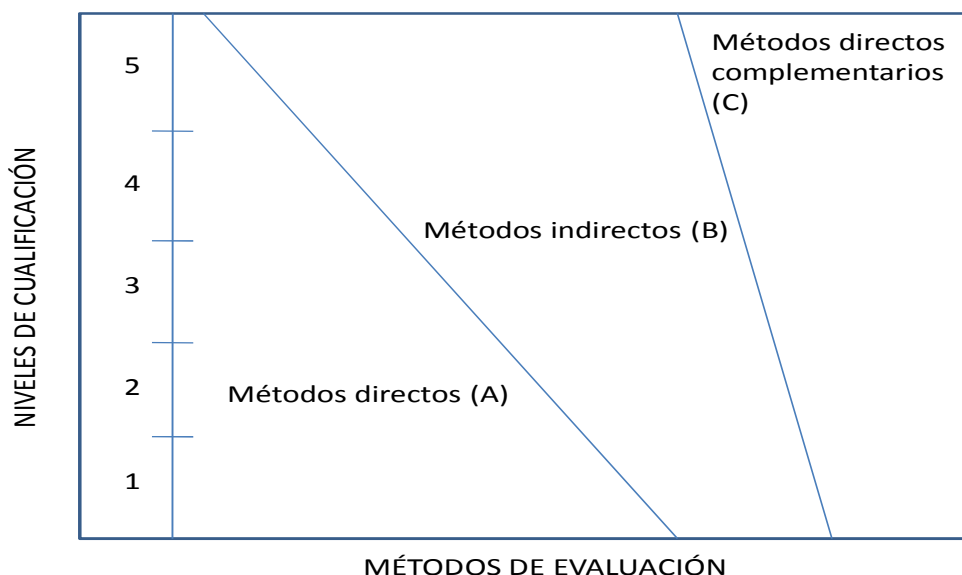
## **2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.**

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

### **2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.**

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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A).
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de



observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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

## **2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.**

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de realización y/o control de las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, 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” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- El término “piezas de masas y/o pastas” hace referencia a:
    - Bollería ordinaria: suizos, medias noches, cristinas, otros.
    - Bollería hojaldrada: napolitanas, croissant, otros.



- Batidas: bizcocho, madalenas, otras.
  - Escaldadas: pasta choux, churros, otras.
  - Hojaldre: milhojas, vol-au-vent, agujas, otras.
  - Brisa: quiches, tartaletas, otras.
  - Pastas de té de manga/rizada y de cortapastas.
  - Y otras.
- El término “elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones” hace referencia a:
    - Cremas de huevo: pastelera, de naranja, yema fina, de mantequilla, entre otras.
    - Cremas batidas: mouse, espuma, chantilly, de frutos secos, muselina, de trufa, entre otras.
    - Rellenos salados: bechamel, fritadas, entre otras.
    - Cubiertas: glaseados, fondant, brillos de frutas, baños al huevo, entre otras.
    - A base de frutas: mermeladas, confituras, jaleas, culís, entre otras.
    - A base de chocolate y coberturas: trufa cocida, trufa fresca, baños de chocolate, filigranas, trabajos de cornet, entre otros.
  - Valorar la inclusión de elaboraciones de repostería-pastelería y/o de panadería artesanal con identidad propia en el entorno propio, local o geográfico.
  - Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a ejecutar.



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

**“UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos”**

## **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA**

**Código: HOT223\_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 UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

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

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

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

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

#### **a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.**

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la definición de ofertas sencillas de repostería, en realizar el aprovisionamiento interno y en controlar consumos, y que se indican a continuación:

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



## **1. Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de modo que resulten atractivas para los clientes y potencien su venta.**

- 1.1 Las ofertas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal se proponen al responsable o superior jerárquico teniendo en cuenta:
  - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
  - El suministro de las materias primas.
  - Los medios físicos, humanos y económicos.
  - El tipo de servicio que se va a realizar.
  - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
  - La estacionalidad de los productos.
  - El tipo de local y su ubicación, entre otros.
- 1.2 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando es necesario elaborar un producto con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.
- 1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda e identificando las características cuantitativas y cualitativas en su ficha de especificación técnica.
- 1.4 La rueda de ofertas y/o las sugerencias determinadas se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.
- 1.5 El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, colaborando con quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.
- 1.6 La presentación impresa de las ofertas de repostería se efectúa colaborando en la proposición de denominaciones sugerentes para las elaboraciones que la componen.

## **2. Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.**

- 2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y materias primas se cumplimenta en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, conforme al procedimiento establecido.
- 2.2 Las mercancías solicitadas se reciben, comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a la naturaleza del producto, entre otros.
- 2.3 El pedido recibido se distribuye y almacena en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y respetando la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.
- 2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos según las normas internas de la organización.





### **3. Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.**

- 3.1 Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan periódicamente en función de los cambios habidos en la oferta del establecimiento.
- 3.2 Los consumos de mercancías empleadas se verifican en función de la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con el responsable de la unidad de producción de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
- 3.3 Los costes de los productos elaborados se estiman a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, conforme al procedimiento establecido.

#### **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 **UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

##### **1. Ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.**

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.
- Planificación y diseño de las ofertas.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros.
- El ciclo de compra: registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.
- Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento.
- Colaboración en la gestión y control de inventarios.

##### **2. Colaboración en el control de consumos y costes de la oferta del establecimiento.**

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.
- Métodos básicos de fijación de precios.



### **3. Colaboración en la gestión y control de calidad en establecimientos de restauración y en obradores artesanales.**

- Características básicas y peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.
- Técnicas básicas de autocontrol.

#### **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:

- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa; respetando los canales establecidos en la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

#### **1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.**

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional 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 “UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos 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 determinar la oferta sencilla de pastelería-repostería y/o panadería artesanal, y los procesos que le son inherentes, para un establecimiento de categoría media, del entorno local, para una época del año concreta y considerando unos criterios dados. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Identificar la tipología de establecimiento y de su público objetivo a partir de información suministrada sobre las características del mismo, de las preferencias del público, de la estacionalidad a la que se refiere la SPE y de los criterios dietéticos aportados.
2. Diseñar la oferta sencilla.
3. Hacer la previsión de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción.
4. Establecer pautas generales para el aprovisionamiento de mercancías: recepción y almacenamiento.
5. Determinar los costes de algunas de las elaboraciones de la oferta diseñada a partir de listados de proveedores dados.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se asignará un período de tiempo estimado para cada actividad a realizar teniendo en consideración el que emplearía un o una profesional. De esta forma se consigue que el candidato/a trabaje en condiciones reales con estrés profesional.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.

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

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por

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

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

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Rigor de la información obtenida de las características del establecimiento.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- De su ubicación.</li><li>- De los gustos del público objetivo a quien va dirigida la oferta.</li><li>- De la época del año a la que se refiere la SPE para determinar las materias primas idóneas en función de criterios de estacionalidad.</li><li>- De las pautas dietéticas aportadas por personal especialista.</li><li>- Del grado de calidad comercial de los géneros o productos a utilizar.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.</i></p>
<i>Eficiencia en el diseño de la oferta sencilla de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de las elaboraciones tipo a incluir.</li><li>- Aplicación del calendario de temporalidad óptima de las materias primas.</li><li>- Utilización de los criterios dietéticos pautados.</li><li>- Aplicación de criterios de rentabilidad económica.</li><li>- Fijación del sistema de rotación de la oferta diseñada.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Adecuación en la determinación de pautas generales para el proceso de aprovisionamiento de mercancías.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cálculo de cantidades de ingredientes por elaboración.</li><li>- Cálculo de cantidades de producto total.</li><li>- Cumplimentación de hojas de pedido.</li><li>- Control en la recepción de mercancías.</li><li>- Almacenamiento y distribución de las provisiones.</li><li>- Verificación de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras.</li><li>- Cumplimentación de la documentación derivada del proceso, como fichas de almacén o partes de baja por mal estado o rotura de la mercancía almacenada, entre otros.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<i>Exactitud en la obtención de costes de algunas de las elaboraciones que componen la oferta diseñada.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de listados de precios de proveedores.</li><li>- Comprobación de las ventas del establecimiento a partir de los albaranes de mercancías y los vales de pedido interno.</li><li>- Actualización de registros o bases de datos al aprovisionamiento de mercancías y consumos en los soportes disponibles.</li><li>- Cálculo de los costes de las elaboraciones más representativas de la oferta del establecimiento.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

## Escala A

4	<p><i>Para diseñar la oferta sencilla de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de un establecimiento con unas características previamente definidas, identifica las elaboraciones tipo. En la elección de materias primas aplica con efectividad el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de las mismas. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios básicos de rentabilidad económica optimizando los recursos disponibles. Pauta el sistema de rotación de la oferta diseñada en función del volumen de ventas aportado en la información dada.</i></p>
3	<p><b>Para diseñar la oferta sencilla de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de un establecimiento con unas características previamente definidas, identifica las elaboraciones tipo. En la elección de las materias primas consulta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios de rentabilidad económica. Pauta el sistema de rotación de la oferta diseñada.</b></p>
2	<p><i>Para diseñar la oferta sencilla de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de un establecimiento no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica las elaboraciones tipo. En la elección de materias primas, no tiene en cuenta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. No tiene en cuenta criterios de rentabilidad económica.</i></p>
1	<p><i>Para diseñar la oferta sencilla de un establecimiento no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica las elaboraciones tipo. No utiliza los criterios dietéticos pautados ni para el público en general ni para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias.</i></p>

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

## Escala B

4	<p><i>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, cumplimenta las hojas de pedido a proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos.</i></p>
3	<p><b>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo.</b></p>
2	<p><i>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) ni con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Para el control de los consumos, no verifica que los vales de pedido se formalicen según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinen los costes reales.</i></p>
1	<p><i>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra ni con los estándares establecidos. Almacena y distribuye los productos recepcionados, sin considerar sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación ni las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras.</i></p>



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

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

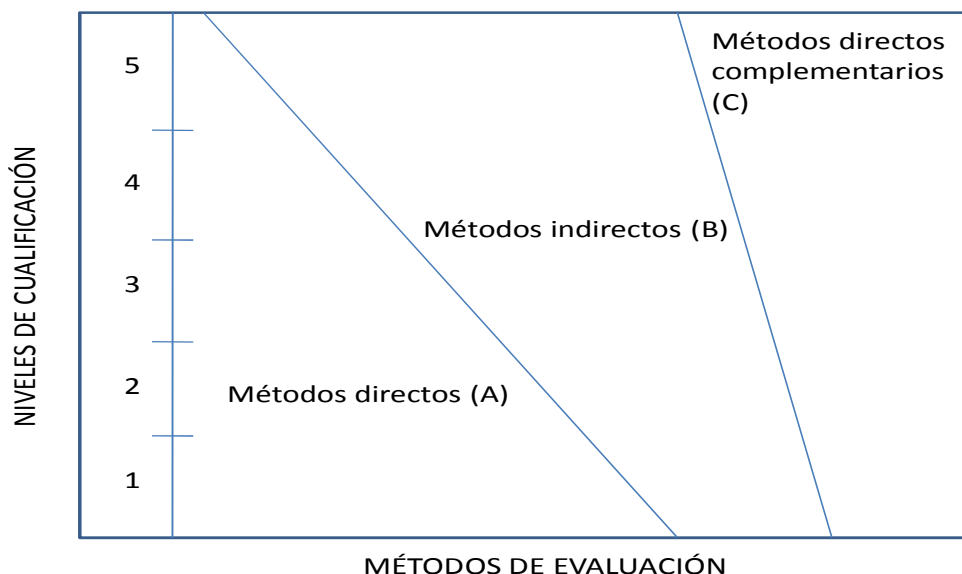
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
  - Observación en el puesto de trabajo (A).
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).





Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de definición de ofertas sencillas de repostería, en realizar el aprovisionamiento interno y en controlar consumos, 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” y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

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

- Las condiciones previamente especificadas para la SPE hacen referencia a la determinación de un tipo de establecimiento, con una fórmula definida de elaboración de productos (pastelería-repostería y/o panadería artesanal), con unos objetivos económicos definidos, dirigida a un público definido (por su tipología, por su número, por sus gustos), entre otras.
- En la propuesta de oferta sencilla se propondrá elaborar una relación de elaboraciones en la que se contemplen tanto la estacionalidad de las materias primas como de las festividades que llevan asociado un dulce característico con identidad propia en el entorno local.
- Disponer de mercancías que requieran distintas condiciones de almacenaje y conservación para que la persona candidata defina las idóneas para alargar la vida útil de los productos.
- Facilitar la documentación generada habitualmente, como vales de pedido, vales de transferencia, facturas, albaranes, otros.



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

**“UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados”**

### **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA**

**Código: HOT223\_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 UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados.

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

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

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

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

#### **a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.**

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados, y que se indican a continuación:

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



## **1. Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.**

- 1.1 El aprovisionamiento de masas, pastas, productos básicos de múltiples aplicaciones y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y según el procedimiento establecido.
- 1.2 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las posibles anomalías detectadas.
- 1.3 La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:
  - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.
  - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
  - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.
- 1.4 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.5 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 1.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

## **2. Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.**

- 2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y siguiendo el procedimiento establecido.
- 2.2 La preparación de postres de cocina y helados, se ejecuta:
  - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas en la ficha técnica de cada producto.
  - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
  - Confeccionando las guarniciones o complementos propios para cada elaboración.
- 2.3 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas para cada caso, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

- 2.4 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 2.5 Los postres y helados destinados para el consumo inmediato se acaban y presentan, de acuerdo a las normas definidas.
- 2.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.
- 2.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian, con los productos y métodos establecidos manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

**3. Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y servicios de pastelería-repostería y/o pastelería artesanal, de modo que resulten atractivos y potencien la venta de los productos expuestos.**

- 3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio de repostería y productos similares se proponen al superior jerárquico, en función de:
  - Tipo de establecimiento.
  - Tipo de servicio.
  - Tipo de producto.
  - Tipología de cliente potencial.
  - Tendencias actuales y vigentes en repostería.
  - Clases y tipos de expositores.
  - Estacionalidad de los productos.
  - Programa de ventas del establecimiento, otros. .
- 3.2 Las necesidades de equipos y utensilios específicos para el montaje del expositor y/o servicio se deducen en colaboración con el responsable, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.
- 3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos y demás materiales para el montaje del expositor y/o servicio de repostería se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto, entre otros.
- 3.4 Los géneros y productos se disponen en el expositor, empleando los elementos del montaje seleccionados de modo que resulten atractivos y potencien la venta del establecimiento.
- 3.5 El montaje efectuado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que muestren alteradas sus características estéticas.

**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 **UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. *Aprovisionamiento interno para la elaboración de productos hechos a base de masas/pastas, postres de cocina y helados.***

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos varios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

**2. *Productos hechos a base de masas y pastas.***

- Fuentes de información y bibliografía sobre productos hechos a base de masas y pastas.
- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Técnicas básicas de elaboración.
- Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Términos característicos de la pastelería-repostería y/o pastelería artesanal.
- Preparación de los productos más significativos de las masas y pastas básicas: procedimientos de ejecución y control.
- Experimentación y evaluación de resultados.

**3. *Postres de cocina y helados.***

- Fuentes de información y bibliografía sobre postres de cocina y helados.
- Técnicas básicas de elaboración.
- Clasificación, descripción y aplicaciones de las elaboraciones más importantes.
- Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Terminología básica.
- Preparación de los postres de cocina y helados más significativos: procedimientos de ejecución y control.
- Experimentación y evaluación de resultados.

**4. *Experimentación y evaluación de resultados.***

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de las elaboraciones.
- Utilización de materias primas novedosas.
- Análisis, control y valoración de resultados.



- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

### **5. Decoración de elaboraciones de repostería y similares y montaje de expositores y/o servicios afines.**

- Definición.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Motivos decorativos.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.
- Montaje de expositores: tipo de expositores, tipo de servicios, tipo de oferta de restauración, otros.

### **c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.**

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

- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

## **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 “UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados”, 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 confeccionar y presentar dos o tres elaboraciones hechas a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, dependiendo del grado de complejidad y a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
2. Elaborar postres de cocina significativos (como arroz con leche, flan, torrijas, pestiños u otros de características similares que sean reconocibles por el público en general).
3. Elaborar bases de helados significativos, básicos.
4. Presentar y/o determinar el acabado y montaje de las elaboraciones confeccionadas para expositores de alimentos y/o para el servicio en mesa.

#### ***Condiciones adicionales:***

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Calidad requerida en la confección de productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas específicas de pastelería, repostería y/o panadería:<ul style="list-style-type: none"><li>– de preelaboración</li><li>– técnicas de cocción</li><li>– acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales)</li></ul></li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>– para consumo inmediato</li><li>– para posterior uso o distribución comercial</li></ul></li><li>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad requerida en la elaboración de postres de cocina significativos para el público en general.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas específicas de pastelería, repostería y/o panadería:<ul style="list-style-type: none"><li>– de preelaboración</li><li>– técnicas de cocción</li><li>– acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales)</li></ul></li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>– para consumo inmediato</li><li>– para posterior uso o distribución comercial</li></ul></li><li>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Calidad requerida en la elaboración de bases de helados significativos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Aprovisionamiento de materias primas y productos varios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas específicas para elaborar helados:<ul style="list-style-type: none"><li>- de preelaboración</li><li>- técnicas de cocción (reposo y mantecado)</li></ul></li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>- para consumo inmediato</li><li>- para posterior uso o distribución comercial</li></ul></li><li>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Idoneidad del montaje y decoración de la elaboración y/o del expositor de alimentos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media en el que se comercialicen productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y/o helados.</li><li>- Cálculo de necesidades de equipos y utensilios para el montaje (de la elaboración y/o del expositor).</li><li>- Selección de las técnicas y de los elementos decorativos.</li><li>- Determinación de los recipientes para exponer los productos.</li><li>- Distribución física de los géneros, productos varios y demás materiales.</li><li>- Aplicación de técnicas decorativas (tradicionales y actuales).</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, medioambiental y de seguridad y riesgos laborales.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>



## Escala A

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><b>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) no selecciona previamente las herramientas y útiles necesarios para el desarrollo de todo el proceso. Aplica técnicas específicas para cada uno de ellos, respetando tiempos y temperaturas. Durante su confección no comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, con lo que no corrige posibles deficiencias. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) no selecciona previamente las herramientas y útiles necesarios para el desarrollo de todo el proceso. No aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos, ni respeta tiempos ni temperaturas.</i></p>

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



## Escala B

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><b>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar ni de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, aunque no respeta tiempos ni temperaturas y durante su confección no comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar ni de los resultados propuestos. No aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, y no respeta tiempos ni temperaturas de cocción.</i></p>

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

## Escala C

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, apariencia o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><b><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, apariencia o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</i></b></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, por lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos pero no respeta ni tiempos ni temperaturas requeridas en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, por lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar pero no de los resultados propuestos. No aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos.</i></p>

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

## Escala D

4	<p><i>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima demanda. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de sus características físicas en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.</i></p>
3	<p><b>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima demanda. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar en concordancia con los artículos a exponer (por altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida.</b></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje sin tener en cuenta la máxima demanda en un momento dado. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. No selecciona los recipientes a utilizar en concordancia con los artículos a exponer.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), y no calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje. No determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje.</i></p>

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

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

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



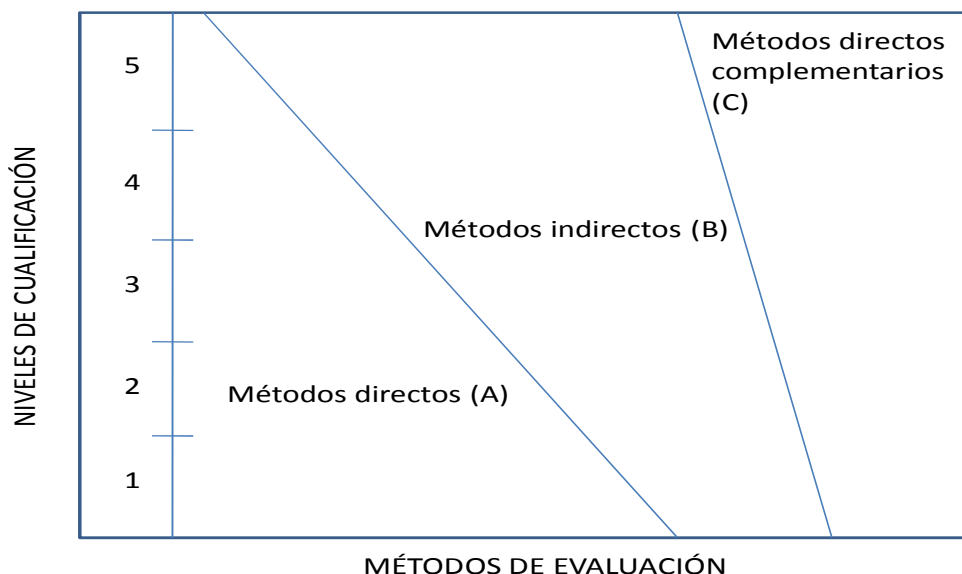


## 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
  - Observación en el puesto de trabajo (A).
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).





Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados, 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” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- El término “productos hechos a base de masas y/o pastas” hace referencia a:
    - Pasteles.
    - Panes sencillos.
    - Empanadas.
    - Pizzas.
    - Y otras.
  - El término “postres tradicionales de cocina” hace referencia a:
    - Los más habituales, como pueden ser flan, natillas, arroz con leche, entre otros.
  - Determinar elaboraciones de uso habitual y común en los establecimientos dedicados a la pastelería-repostería de obrador y/o panadería artesanal, siendo recomendables aquéllas en las que se incluyan todos o casi todos los productos elaborados a los que se hace referencia en esta Unidad de Competencia.
  - Valorar la inclusión de elaboraciones con identidad propia en el entorno propio, local o geográfico.
  - Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a ejecutar.
  - En la presentación y acabado de las elaboraciones, valorar positivamente el uso de técnicas innovadoras de decoración.
  - Facilitar los datos de un supuesto establecimiento de hostelería, como tipo de establecimiento, oferta, tipología de cliente a quien va dirigida, tipos de expositores disponibles, entre otros, para que la persona candidata pueda determinar el montaje idóneo para un expositor o servicio de una oferta determinada.
  - Bases de helados atendiendo al género principal de la elaboración.



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”**

*Transversal en las siguientes cualificaciones:*

HOT093\_2 Cocina  
HOT223\_2 Repostería  
HOT326\_2 Alojamiento rural  
HOT327\_2 Servicios de bar y cafetería  
HOT328\_2 Servicios de restaurante  
HOT332\_3 Dirección y producción en cocina  
HOT334\_3 Gestión de procesos de servicio en restauración  
HOT337\_3 Sumillería  
HOT542\_3 Dirección y producción en pastelería  
HOT653\_2 Guarda de refugios y albergues de montaña

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA

**Código: HOT223\_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 UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

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

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

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

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

#### **a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.**

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y que se indican a continuación:

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



**1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.**

- 1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.
- 1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.
- 1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.
- 1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.
- 1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.
- 1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos

**2. Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.**

- 2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.
- 2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.
- 2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.
- 2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.
- 2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.
- 2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.



2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

**3. Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.**

3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

**4. Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.**

4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

**5. Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.**

5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.





- 5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.
- 5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

## **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 **UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad higiénico-sanitaria.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

### **2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.**

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

### **3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.**

- Agentes y factores de impacto. Emisiones a la atmósfera.
- Tratamiento residuos generados: sólidos, vertidos líquidos y envases.





- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería: compras y aprovisionamiento, elaboración y servicio de alimentos/bebidas, limpieza y lavandería/lencería, recepción y administración.
- Consumo de agua: buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas.

#### **4. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.**

- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable.
- Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

#### **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:

- Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

#### **1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.**

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional 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 “UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

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

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

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para actuar en el desarrollo de las actividades de hostelería, cumpliendo la normativa aplicable de higiene, prevención de riesgos laborales y medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Limpiar y mantener en condiciones higiénicas el área de su responsabilidad, del establecimiento dedicado a la actividad de hostelería.
2. Limpiar y conservar en condiciones de uso equipos, herramientas y útiles del área donde desarrolla su actividad profesional.
3. Desarrollar el conjunto de actividades cumpliendo las normativas aplicables de higiene, prevención de riesgos laborales y medioambientales.

#### ***Condiciones adicionales:***

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Idoneidad del resultado de la limpieza y desinfección del área de trabajo.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de residuos y / o desperdicios, generados durante la actividad de hostelería.</li> <li>- Aplicación del protocolo establecido en cuanto a la recogida y selección de residuos.</li> <li>- Reconocer elementos que puedan resultar peligrosos durante la actividad.</li> <li>- Aplicación de medidas preventivas y correctoras.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad en los resultados de la limpieza y desinfección de máquinas, equipos, útiles y herramientas.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y cuidado de los equipos de protección individual.</li> <li>- Aplicación del protocolo establecido en cuanto a medidas preventivas y correctoras.</li> <li>- Aplicación de la técnica de limpieza y desinfección (productos, métodos y frecuencia establecidos en el APPCC).</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, de seguridad y protección ambiental en hostelería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

## Escala A

4		<i>Aplica medidas preventivas y correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, secuenciando ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos y, en caso necesario, sigue los planes de emergencia y evacuación establecidos colaborando proactivamente con el resto del equipo de trabajo.</i>
3		<i>Aplica medidas preventivas y correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos</i>

	<i>durante la actividad, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos y, en caso necesario, sigue los planes de emergencia y evacuación establecidos.</i>
2	<i>Aplica medidas preventivas pero no aplica medidas correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos generados.</i>
1	<i>No aplica medidas preventivas ni correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos generados.</i>

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

#### Escala B

4	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo siguiendo el procedimiento establecido, maneja y cuida los equipos de protección individual, aplica el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad y relaciona las técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios a emplear en hipotéticas situaciones planteadas.</i>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo siguiendo el procedimiento establecido, maneja y cuida los equipos de protección individual, aplica el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad y enumera distintas técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios.</i>
2	<i>Las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo no las secuencia en función del procedimiento establecido, maneja pero no cuida los equipos de protección individual, ignora el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas y equipos, no maneja y no cuida los equipos de protección individual.</i>

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

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

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá

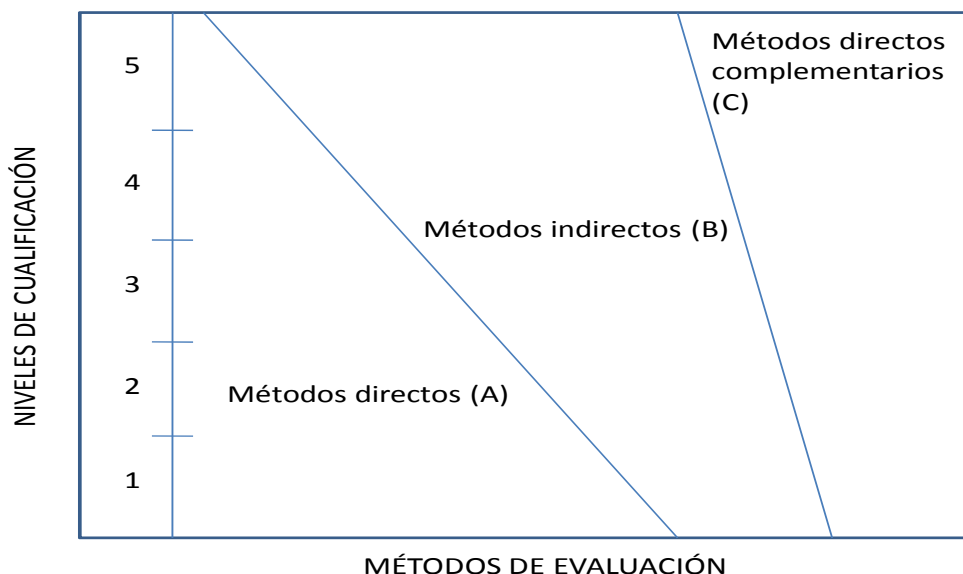


fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

## 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
  - Observación en el puesto de trabajo (A).
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental durante el desarrollo de su actividad profesional en hostelería, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.



- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente 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” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

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.

- g) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- La Unidad de Competencia “UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería” es transversal a distintas cualificaciones de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, por lo que, a efectos de someter a la persona candidata a Situaciones Profesionales de Evaluación significativas en el conjunto de la Cualificación a la que opta para su Acreditación, debe evaluarse implícitamente en todas y cada una de las Unidades de Competencia que se integran en dichas Cualificaciones, ya que, contienen como condición necesaria del desarrollo de la actividad profesional a la que hacen referencia el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
  - Se recomienda evaluar esta UC de forma conjunta con las UCs derivadas de funciones que implican actividades de ejecución de hostelería. Se deberán valorar los aspectos contemplados en la situación profesional establecida en relación con la normativa contemplada en esta UC respecto a “seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería” utilizando una entrevista profesional sobre conocimientos.
  - En las situaciones profesionales de evaluación del resto de las unidades de competencia que conforman la cualificación se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:
    - Durante la limpieza y desinfección de máquinas, propias de su área de trabajo, conectadas a la red eléctrica interrumpirá momentáneamente la actividad para que aplique el protocolo de





primeros auxilios en una herida hipotética y a continuación finalizará la actividad interrumpida.

- Efectuará la recogida de posibles derrames ocasionados durante la actividad desarrollada señalizando la zona.
- Detectará posibles situaciones de emergencia en un establecimiento dedicado a la actividad de hostelería.
- Propondrá medidas de evacuación para una situación de emergencia dada.



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA

Código: HOT223\_2

NIVEL: 2



**Abatidor de temperatura:** Equipo que permite llevar a un alimento desde una temperatura de 70/80°C a una temperatura de 3°C en el corazón del alimento en menos de 90 minutos para mejorar la conservación del producto.

**Ablandado:** Pochado de ingredientes a fuego suave con algo de grasa, hasta que resulte tierno.

**Actividades de evaluación:** Actividades concretas con las que se evaluará a los candidatos para ver si han alcanzado los objetivos previstos.

**Aerógrafo:** Pistola de aire comprimido cargada con colorante alimentario que se usa en decoración de pastelería.

**Aguardiente:** Bebida alcohólica obtenida de la destilación de líquidos azucarados fermentados.

**Albarán:** Del árabe *albará*, documento que sirve como prueba o justificante de la entrega de los bienes y que firma la persona que recibe la mercancía.

**Albardar:** Cubrir envolviendo una pieza de carne o pescado con hortalizas o con láminas delgadas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su bouquet o sabor.

**Almendrados:** Dulces elaborados a base de almendras, harina y miel que se cuecen al horno.

**Amasar:** Amasar elementos líquidos (agua, leche, huevos...) y harina (trigo, maíz, arroz, etc.) y otros elementos (levadura, azúcar...) para la obtención de una masa consistente (pan, masas de bollería, etc.).

**Análisis sensorial:** Operación que consiste en apreciar las propiedades y caracteres organolépticos de un alimento. Se trata por tanto de sacar los defectos y cualidades para valorarla.

**APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo utilizado para garantizar la seguridad alimentaria de forma lógica y objetiva. Se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. Consta de diversas fases, a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, donde se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad de los productos.

**Aprovisionamiento:** Proceso compuesto de varias fases a través del cual una empresa cubre las necesidades de medios productivos para la realización de su



actividad. Dicho proceso comienza en el momento en que se detecta una necesidad hasta el momento en que el género queda almacenado a la espera de su utilización en el ciclo productivo.

**Atemperar:** Bajar la temperatura de una crema, líquido o salsa que ha sido calentado hasta que alcanzó una elevada temperatura. Derretir la cobertura de chocolate por medio de la aplicación de calor, a una temperatura adecuada a sus características de composición.

**Azúcar glas:** Azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo con almidón que se utiliza en confitería, pastelería y repostería para cubrir y dar un último toque de decoración a postres o dulces.

**Bañadora:** Equipo para cubrir un pastel o tarta principalmente con chocolate, gelatina, confitura o fondant hasta que cubra totalmente y permanezca.

**Bañar:** Cubrir un preparado dulce con una sustancia espesa para que quede cubierto al enfriarse. Calar o empapar un preparado dulce por el sistema de baño o ducha con un licor, almíbar u otro líquido similar. También se usa este término al poner cobertura o fondant en una pasta seca.

**Batir:** Remover fuertemente unos ingredientes para que aumenten de volumen como la nata, los huevos, etc.

**Bebida espirituosa:** Líquido apto para el consumo elaborado a partir de alcohol de uso alimentario y con una alta graduación alcohólica.

**Bebidas aromatizadas:** Bebidas no alcohólicas, carbonatadas o no, elaboradas con esencias naturales, agentes aromatizantes y edulcorantes naturales (agua tónica, Ginger-ale, bitter, etc.).

**Brunoise:** Forma de corte muy utilizado en cocina que consiste en obtener pequeños cubos o dados de entre uno y tres milímetros.

**Buffet:** Bufé o bufet (del francés, *buffet* "aparador"), un tipo de servicio de comidas donde los productos alimenticios y su cubertería se exponen en mesas calientes y frías para el acceso libre del cliente.

**Canapé:** Palabra de origen francés (*Canapé*) que en gastronomía es definido como una pequeña porción de pan, hojaldre u otro tipo de base de masa preparada, cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo frío o a temperatura ambiente antes del servicio de los platos principales.

**Características organolépticas:** Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor o



color y que pueden percibirse de forma directa por los sentidos sin utilizar aparatos o instrumentos de estudio.

**Catering:** Servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.

**Cobertura:** Baño que se da a tartas y pasteles. Subproducto del cacao.

**Cocer en blanco:** Cocer una pasta al horno en moldes y sin aderezos.

**Coffee-break:** Servicio de restauración que se ofrece en el descanso de reuniones de trabajo y se compone principalmente de café, infusiones, zumos, refrescos, sándwiches, mini bocadillos, pastelería salada, bollería y repostería.

**Comanda:** Vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué punto de cocción desea, quién ha tomado la comanda (fecha), número de clientes que ocupan la mesa y si comen a la carta o menú. Con estos datos se hace la factura; una de las tres copias se la queda facturación, otra sellada por facturación va a cocina y la 3ª copia se la queda el camarero.

**Conchado:** Amasado suplementario en artesas que originalmente tenían forma de concha. Actualmente, proceso industrial de atemperado de las coberturas de chocolate.

**Confites:** Pastas hechas de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños.

**Confitura:** Mezcla gelificada de pulpa o puré de una o varias frutas, azúcares y agua.

**Conservar:** Prevenir los alimentos de los agentes capaces de producirles alteraciones, mediante la elección y aplicación de los medios o sistemas adecuados.

**Control de calidad:** Proceso de medida de la calidad que permite informar y verificar si los resultados de producción de un servicio o producto son acordes con los objetivos determinados por la organización.

**Cornet:** Herramienta utilizada en pastelería y cocina que consiste en un cucurucho de papel o plástico que, una vez relleno, es perforado por la punta, produciendo un hilo de grosor variable usado para decorar.

**Crema:** Elaboración dulce con una determinada consistencia que se utiliza como relleno.



**Crocanti:** Pasta dura hecha de caramelo con trocitos de frutos secos tostados.

**Decorar:** En términos culinarios está referido al proceso de adornar, embellecer o hacer filigranas sobre los productos de pastelería-repostería.

**Deontología profesional:** Conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

**Desbarasado:** Desocupar el lugar de trabajo dejando todo en su lugar habitual. En servicios de restauración, se dice del proceso por el que se recogen los útiles implicados en el servicio de sala, limpiando y colocándolos ordenadamente en su lugar.

**Dietética:** Disciplina que trata de la alimentación conveniente; ciencia que aplica los conocimientos sobre nutrición a la preparación de comidas y a la planificación de la alimentación.

**Elaboraciones complejas de pastelería:** Preparados de pastelería de difícil confección, como pueden ser tartas, pasteles, piezas de bollería, entre otros.

**Elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para repostería:** Técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de cremas, salsas, almíbares, mermeladas y otras elaboraciones sencillas.

**Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones:** Preparados sencillos y muy versátiles de pastelería tales como masas, cremas, pastas y jarabes, entre otros.

**Emulsionar:** Espesar una sustancia compuesta de agua y grasa por medio del batido o de la adición de algún componente.

**Escaldar:** Cocer brevemente los alimentos, a fin de ablandarlos o poder pelarlos más fácilmente.

**Escalopar:** Cortar un género en láminas más o menos gruesas y sesgadas según su posterior aplicación.

**Escudillar:** Utilizar la manga pastelera provista de boquilla y llena de un producto para formar piezas de diferentes formas y tamaños.

**Expositor de alimentos y bebidas:** Mueble que se sitúa en el punto de venta para exhibir y promocionar alimentos y bebidas. Consiste en varias baldas o estantes combinados con imágenes y carteles publicitarios y tienen por finalidad provocar la



venta de un producto. Forman parte de lo que se conoce como PLV o «publicidad en el lugar de venta».

**Fermentación:** Proceso químico originado por las sustancias solubles que elaboran ciertas células y que intervienen como catalizadores en los procesos bioquímicos de ciertos productos; proceso físico-bacteriológico por el que los azúcares contenidos en la uva se transforman en alcohol por la acción de las levaduras, produciéndose un desprendimiento de gas carbónico; proceso por el que una mezcla de harina con otros elementos y adicionada con levadura biológica tiene la facultad de aumentar de volumen y adquirir aromas y sabores propios de la levadura.

**Ficha de almacén:** Documento normalizado y utilizado en la gestión del economato. Contiene las características básicas del producto.

**Ficha de especificación técnica:** Manual o receta en el cual se reflejan las características de un determinado artículo/objeto/maquinaria o elaboración de algún producto determinado de pastelería-repostería.

**Filigranas:** Tipo de adorno que se utiliza en la decoración de productos de pastelería.

**Flambear:** Acción de rociar una preparación culinaria con algún tipo de bebida alcohólica calentada y prenderle fuego, para así aromatizar la preparación y reducir el grado alcohólico de la bebida.

**Fondant:** Elaboración de pastelería a base de agua, limón y azúcar que, una vez batido y cuajado, se utiliza como baño de productos de pastelería.

**Fórmula de restauración:** Servicio de restauración que ofrece una tendencia alimentaria determinada, con una oferta gastronómica particular y un tipo de gestión determinado (autoservicio, restaurantes de comida rápida, restauración activa, catering, vending, entre otras).

**Fornitura:** Conjunto de piezas, accesorios de cierre o de adorno, como corchetes, botones o pasamanería usados en la confección de una prenda de vestir.

**Freír:** Acción de sumergir en abundante grasa hirviendo un alimento o producto para cocinarlo.

**Gelatina:** Sustancia sólida, incolora y transparente cuando está pura, inodora e insípida y notable por su coherencia, que se obtiene por cocción de huesos y cartílagos de animales.

**Glasear:** Acción de dar brillo a la superficie de algún alimento; recubrir la superficie de un preparado de pastelería con un preparado semipastoso, elaborado a base de agua, azúcar, zumo de limón y clara de huevo.



**Guía de Prácticas Correctas de Higiene:** Instrumento que contribuye notablemente a la mejora de la seguridad de los alimentos producidos por los establecimientos comprometidos con el concepto de seguridad alimentaria, además de facilitarles el cumplimiento de la obligación legal de disponer de procedimientos de autocontrol basados en el APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

**Guirlache:** Preparado dulce compuesto de almendras tostadas y azúcar fundido, típico en muchas zonas de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

**Hojaldre:** Masa muy trabajada y doblada, formada por finísimas capas y compuesta de mantequilla, azúcar, harina y agua que, al hornearse, da como resultado una pieza de aspecto crujiente con hojas delgadas superpuestas unas a otras.

**Hostelería:** Actividad económica que consiste en ofrecer un conjunto de servicios relacionados con el alojamiento y/o comidas y/o bebidas. Rama del sector terciario o de servicios.

**Inventario permanente:** Sistema contable por el que se mantiene actualizado el inventario al registrarse en cada momento las entradas y salidas producidas.

**Jalea:** Pasta dulce que se obtiene por la cocción prolongada de jugo de frutas y azúcar, reduciéndola a fuego lento hasta obtener una salsa densa.

**Jarabes:** Líquido dulce elaborado a partir de un almíbar.

**Juliana:** Forma de cortar en tiras de tres a cinco cm de largo por uno a tres milímetros de grueso, aproximadamente, diferentes géneros, normalmente hortalizas y verduras, para su elaboración.

**Laminar:** Operación de adelgazar o estirar sobre la mesa de trabajo cierta pasta con el rodillo o laminadora; acción de cortar en láminas finas o recubrir algo con láminas finas de otro producto.

**Lengua:** Espátula de goma o silicona, flexible, utilizada para recoger los últimos restos de crema, salsa u otros preparados adheridos a un recipiente.

**Ligar:** Acción de espesar, unir, enlazar una salsa u otro líquido o crema hasta conseguir una textura homogénea.

**Mantecado de la mezcla:** Proceso en donde cambia la textura de la mezcla de helado líquida a sólida o semisólida por medio de agitación y frío.

**Mantequilla:** Producto obtenido por agitación o batimiento de la nata o crema de la leche. Tiene consistencia sólida, color amarillo más o menos intenso, y olor y sabor peculiares.





**Mantequillas compuestas:** Mantequilla adicionada en frío o en caliente de ingredientes diversos, que a su vez le proporcionan diversos olores y sabores.

**Marinar:** Introducir un género en un líquido compuesto por vino, hortalizas aromáticas y especias a fin de que se ablanden y adquieran aroma.

**Merengue:** Elaboración espumosa y resistente que tiene como base claras de huevo montadas a punto de nieve, mezcladas con un almíbar. El resultado es una crema blanquecina, esponjosa y resistente. Sirve de relleno y decoración en pastelería, así como de pastel tostado al horno. El merengue puede ser seco cuando, después de darle forma por medio de una manga pastelera, se seca en el horno a baja temperatura.

**Mermeladas:** Conserva de membrillos u otras frutas enriquecidas con pectina, miel o azúcar.

**Mix:** Mezcla de ingredientes en la preparación de helados.

**Moldear:** Acción de dar forma a un preparado con un molde o con las manos.

**Montar:** Acción de batir nata, yemas o claras de huevo hasta que espesen y blanqueen; organizar los alimentos en el plato o la fuente de servir; organizar y vestir las mesas del comedor.

**Napar:** Extender sobre una elaboración, alimento o pastel una capa de salsa o de crema para recubrirlo por completo y para que permanezca en su superficie.

**Ofertas de repostería sencillas:** Conjunto de bienes o mercancías que se presentan en el mercado con un precio concreto, en un momento determinado y con un nivel bajo de dificultad técnica.

**Pasta brisa:** También llamada “masa quebrada”, es una masa dura usada para las bases de tartas y tartaletas dulces y saladas.

**Pastillaje:** Masa azucarada hecha de una mezcla de azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua utilizada para realizar motivos decorativos en pastelería.

**Postres de cocina:** Preparación dulce confeccionada en unidades de producción culinaria. Habitualmente se trata de elaboraciones tradicionales y con un grado de dificultad no muy elevado.

**Praliné:** Pasta utilizada en repostería y compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado. Se emplea como base para rellenos y coberturas de piezas de repostería y de bombones de chocolate.



**Público objetivo:** Conjunto de personas o empresas que por sus características son considerados clientes óptimos para una empresa.

**Refinar:** Triturar frutos secos hasta conseguir aspecto de polvo más fino.

**Regenerar:** Acción de pasar un alimento de su estado de conservación al que necesita para ser manipulado o consumido.

**Relevé:** Galicismo con que se denomina el impreso que refleja el inventario de los excedentes de artículos que quedan en cámaras y almacenes del área de trabajo una vez finalizado el servicio y que se dejan contados para agilizar la emisión del siguiente vale de pedido.

**Reposar:** Dejar sin alteración o actividad una masa para que pierda fuerza la harina y en caso de contener levadura que ésta comience su actividad fermentadora.

**Salsa:** Elaboración culinaria espesada por efecto del empleo de elementos de ligazón, o por concentración debido a una cocción prolongada, así como por las cualidades de sus propios elementos de elaboración, que se utiliza como elemento de guarnición para el género principal de un plato.

**Salteado:** Del francés "*sautéé*". Método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.

**Semifríos:** Elaboraciones que llevan como ingrediente cremoso la nata, la crema inglesa o pastelera, siempre saborizada con la denominación del postre.

**Serígrafo:** Equipo utilizado en la técnica de impresión que se emplea para reproducir imágenes en operaciones de pastelería y bollería.

**Siropes:** Jarabe denso compuesto de caramelo y aligerado con agua; jugo de frutas cocidas y almibaradas.

**Sorbete:** Postre frío, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa que la de un helado.

**Stock:** Cantidad mínima de productos almacenados sin que caduquen o se deterioren.

**Trabar:** Acción de espesar o dar consistencia a una salsa, una masa o un líquido.

**Trazabilidad:** Procedimiento preestablecido y autosuficiente que permite 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.