



# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE  
CATERING**

**Código: HOT325\_1**

**NIVEL: 1**

## GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

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



## ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la “UC1089\_1: ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”
4. Guía de Evidencia de la “UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”
5. Glosario de términos utilizado en “HOT325\_1 OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING”

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**

**“UC1089\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”**

### **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING**

**Código: HOT325\_1**

**NIVEL: 1**



## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1089\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

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

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

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

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

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

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y en disponer la carga para su transporte, y que se indican a continuación:

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



**1. Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.**

- 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.
- 1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las áreas de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.
- 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering se cumplen para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.
- 1.4 La orden de servicio o los planes de producción se consultan, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.
- 1.5 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.
- 1.6 Las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering se transmiten, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.

**2. Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.**

- 2.1 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.
- 2.2 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.
- 2.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.
- 2.4 Las mercancías recepcionadas se disponen en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de:
  - La naturaleza del producto.
  - Las normas básicas de almacenamiento.
  - Las indicaciones del etiquetado del producto.
  - Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.





- 2.5 La documentación de entrega de mercancías se formaliza colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- 2.6 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.
- 2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

**3. Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.**

- 3.1 La preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.
- 3.2 La asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering se efectúa, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.
- 3.3 La limpieza de las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se efectúa con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.
- 3.4 La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos se efectúa de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 3.5 El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.
- 3.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos

**4. Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.**

- 4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys se verifican comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.
- 4.2 El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 4.3 El montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 4.4 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, se utilizan siguiendo las instrucciones recibidas.



- 4.5 Las posibles mejoras identificadas se proponen al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.

**5. Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.**

- 5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.
- 5.2 Las etiquetas necesarias se imprimen o anotan con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.
- 5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.
- 5.4 Los equipos contenedores para el servicio de catering se disponen en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.
- 5.5 La carga del servicio de catering se coloca según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.
- 5.6 La disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia se comunica a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma establecidos.

**b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.**

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC1089\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. El departamento de montaje en instalaciones de catering.**

- Estructuras habituales de establecimientos de catering: definición y organización característica.
- Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
- Equipos: trolleys, cabinas, cestas, otros.
- Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, otros.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.



- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Relaciones con otros departamentos.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva, barreras para
- la comunicación en catering y soluciones, otros.

## **2. El proceso de aprovisionamiento y montaje de servicios de catering.**

- Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga.
- Solicitud y recepción de los componentes de la carga.
- Almacenamiento y controles de almacén.
- Tipos de montaje de servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
- Diagramas de carga en contenedores.

## **3. Seguridad e higiene alimentaria en el departamento de montaje de servicios de catering.**

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de catering: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa de prendas de protección.
- Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de catering.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

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

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

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Identificar el proceso productivo de la organización.

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

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

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

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC1089\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”, 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 ejecutar operaciones auxiliares de aprovisionamiento y montaje de la carga para la prestación de un catering, a partir de la orden de servicio de un evento dado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Aprovisionar la carga (géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso).
2. Montar y distribuir la carga en el vehículo.
3. Ubicar los contenedores/materiales para su transporte.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de una orden de servicio de catering donde se especifique las características de la carga en cuanto a variedad -géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso- y en número.

- En la orden de servicio se concretará el medio de transporte a utilizar y tiempos de entrega.
- 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><i>Criterios de mérito</i></b>	<b><i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i></b>
<i>Calidad requerida en las operaciones de aprovisionamiento de la carga (géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso).</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de la orden de servicio dada.</li><li>- Cumplimentación de las hojas de pedido a los distintos departamentos implicados: cocina, economato, lavado, materiales, entre otros.</li><li>- Uso de los recursos, equipos y materiales específicos.</li><li>- Almacenamiento de las mercancías en la zona de montaje.</li><li>- Formalización de la documentación de entrega de mercancías.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en las operaciones de montaje de la carga.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboración de las instrucciones e información necesaria para el turno siguiente.</li><li>- Comprobación del material y los equipos utilizados para el montaje.</li><li>- Ejecución de operaciones de montaje de la oferta gastronómica.</li><li>- Ejecución de operaciones de montaje de los complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en la ubicación de la carga para su transporte.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de los datos de la carga en las etiquetas correspondientes.</li> <li>- Etiquetado de los equipos contenedores.</li> <li>- Clasificación de la carga en los lugares establecidos.</li> <li>- Ubicación de la carga del servicio de catering en el orden preciso.</li> <li>- Elaboración del informe de carga/descarga, de la disposición de la carga o de cualquier incidencia o falta que le afecte.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</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	<p><i>A partir de la interpretación de la orden de servicio dada, secuencia ordenadamente las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y cumplimenta con claridad y precisión las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso en función de las especificaciones dadas. Utiliza racionalmente los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje respetando la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran. Formaliza la documentación de entrega de mercancías de tal modo que no se presta a equívocos accidentales y la verifica corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.</i></p>
3	<p><i>A partir de la interpretación de la orden de servicio dada, secuencia las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y cumplimenta con claridad las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso en función de las especificaciones dadas. Utiliza los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje respetando la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran. Formaliza la documentación de entrega de mercancías de tal modo que no se presta a equívocos accidentales y la verifica corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.</i></p>

2	<p>No es capaz de interpretar la orden de servicio dada, por lo que no secuencia las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering aunque cumplimenta con claridad las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso. Utiliza los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje sin considerar la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran.</p>
1	<p>No es capaz de interpretar la orden de servicio dada, por lo que no secuencia las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y no cumplimenta con las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso.</p>

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

### Escala B

4	<p>Para efectuar el montaje de la carga preparada para el servicio de catering, confecciona las instrucciones e información necesarias, clara y concisamente, para el turno de entrada. Comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios cumple rigurosamente con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria respetando y manteniendo las temperaturas de conservación que garanticen su posterior consumo, y verifica que los complementos, menaje y utensilios preparados para la carga se corresponden con los relacionados en la documentación de entrega. Demuestra que cumple rigurosamente la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales durante el manejo de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras.</p>
3	<p><b>Para efectuar el montaje de la carga preparada para el servicio de catering, confecciona las instrucciones e información necesarias para el turno de entrada. Comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios cumple la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria respetando y manteniendo las temperaturas de conservación que garanticen su posterior consumo, y verifica que los complementos, menaje y utensilios preparados para la carga se corresponden con los relacionados en la documentación de entrega. Demuestra que aplica la normativa de prevención de riesgos laborales durante el manejo de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras.</b></p>
2	<p>Para efectuar el montaje de la carga del servicio de catering, no confecciona las instrucciones e información necesarias para el turno de entrada. No comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios no cumple la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.</p>
1	<p>No efectúa el montaje de la carga preparada para el servicio de catering.</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.

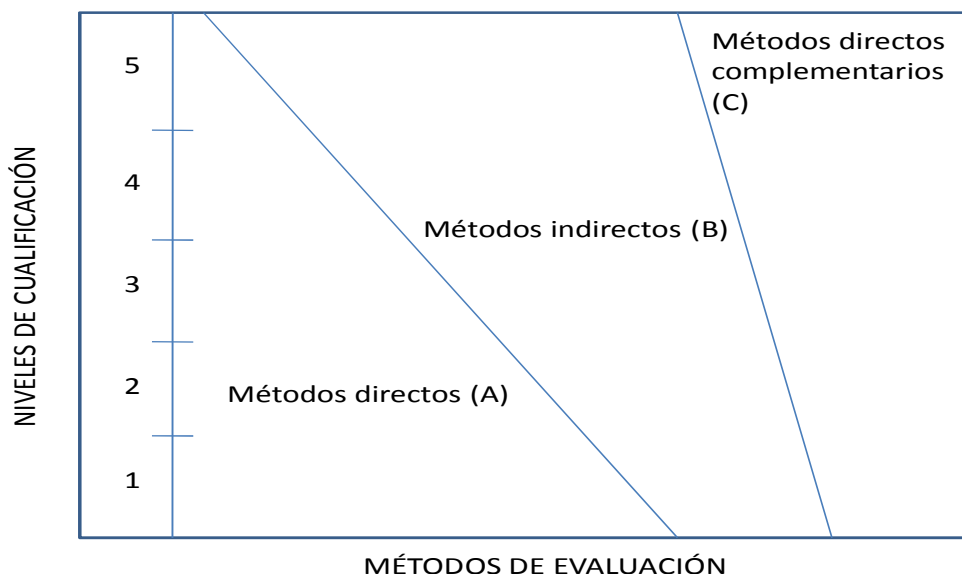
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

- Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de



evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, 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.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen



respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

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

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



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

**“UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”**

## **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING**

**Código: HOT325\_1**

**NIVEL: 1**



## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

### 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 realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, 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, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes**



***culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.***

- 1.1 Los géneros y los posibles excedentes culinarios se clasifican, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.
- 1.2 Los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se etiquetan, favoreciendo así su posterior distribución.
- 1.3 El control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes se efectúa con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.
- 1.4 El material utilizado se lava, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y se dispone para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.
- 1.5 Los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.
- 1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se revisa y dispone según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

***2. Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.***

- 2.1 Los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.
- 2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:
  - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente.
  - El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
  - El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
  - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior.
  - La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.
- 2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información se cuentan y se anota, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.
- 2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.



### **3. Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.**

- 3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.
- 3.2 Los residuos generados se clasifican y desechan según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.
- 3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.
- 3.4 Las máquinas de lavado se utilizan cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.
- 3.5 El resultado de la limpieza de los materiales y equipos se comprueba verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.
- 3.6 Los artículos lavados se almacenan en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.
- 3.7 Las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso se cuentan, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.
- 3.8 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se mantienen durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

#### **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 **UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

##### **1. Lavado de material de catering.**

- El departamento de lavado en instalaciones de catering: definición y organización característica.
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering: identificación, funciones, modos de
- operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos básicos.
- Fases: clasificación, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

##### **2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.**



- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de catering.
- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

### **3. Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de catering.**

- Manejo de excedentes y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

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

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

- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

#### **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 “UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”, 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 llevar a cabo operaciones de recepción, ubicación, distribución y acondicionamiento de mercancías y géneros procedentes del servicio de un catering. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Ubicar la carga del servicio de catering para su transporte de retorno al centro de partida.
2. Recepcionar y distribuir la carga procedente del servicio.
3. Efectuar operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso utilizados en el servicio de catering para su posterior almacenamiento.

#### ***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 número, 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 ubicar la carga del servicio de catering para su transporte de retorno al centro de partida.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavado del material utilizado, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering.</li><li>- Clasificación y ubicación de los géneros y excedentes culinarios para su transporte.</li><li>- Control y registro de la temperatura de los contenedores.</li><li>- Distribución de los materiales y equipos utilizados.</li><li>- Disposición, para su envío al centro de partida, del material alquilado, como sillas o mesas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad requerida en las operaciones de recepción y distribución de la carga procedente del servicio.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recogida de la carga en las cámaras de descarga o en lugares previamente establecidos.</li><li>- Almacenamiento y/o distribución de la carga en los lugares habilitados para ello.</li><li>- Cumplimentación de la documentación utilizada en el procedimiento.</li><li>- Verificación del buen estado de materiales y equipos procedentes del servicio de catering.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Idoneidad de las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso utilizados en el servicio.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ubicación de los materiales y equipos en la sala de lavado o fregadero.</li><li>- Clasificación de los distintos tipos de residuos procedentes del servicio de catering.</li><li>- Ubicación de los materiales y equipos en las máquinas de lavado.</li><li>- Uso y manejo del tren de lavado.</li><li>- Verificación de resultados.</li><li>- Lavado manual de los materiales y equipos lavados en máquina que no cumplan con las condiciones de higiene establecidas.</li><li>- Anotación de posibles roturas o disfunciones.</li></ul>



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</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	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida, lava y acondiciona en los casos así establecidos, el material utilizado verificando que queda en perfectas condiciones de uso. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, registrando y controlando la temperatura de conservación de los mismos y verificando que se corresponde con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo de tal modo que se asegure su integridad durante el traslado. El material alquilado -como mesas y sillas- se acondiciona de tal modo que se garantice que no sufre ningún daño o desperfecto durante su transporte.</i></p>
3	<p><b><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava y acondiciona, en los casos así establecidos, el material utilizado cumpliendo con la normativa de seguridad e higiene alimentaria. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, registrando la temperatura de conservación de los mismos y verificando que se corresponde con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo de tal modo que se asegure su integridad durante el traslado. El material alquilado -como mesas y sillas- se acondiciona de tal modo que se garantice que no sufre ningún desperfecto durante su transporte.</i></b></p>
2	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava, en los casos así establecidos, el material utilizado sin verificar el resultado final. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, pero no registra la temperatura de conservación de los mismos y no verificando que se corresponda con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo sin considerar que se asegure su integridad durante el traslado.</i></p>
1	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava, en los casos así establecidos, el material utilizado. No clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores sin considerar la temperatura de conservación de los mismos y sin verificar que se corresponda con la indicada en la documentación de entrega.</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 llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los ubica en la sala de lavado o fregadero según su orden de llegada, clasifica los residuos y los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas según su tamaño y las introduce en la máquina de lavado. Maneja el tren de lavado con soltura, optimizando los espacios disponibles para minimizar el consumo energético, tanto de agua como de corriente eléctrica. Verifica el resultado final y en aquellos casos en los que no se alcanza la calidad requerida, lava manualmente aquellos enseres asegurando que el resultado final cumple con las garantías higiénicas de la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Cumplimenta los documentos establecidos, anotando las roturas o disfunciones producidas durante el proceso</i></p>
3	<p><b>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los ubica en la sala de lavado o fregadero según su orden de llegada, clasifica los residuos y los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas según su tamaño y las introduce en la máquina de lavado. Maneja el tren de lavado, optimizando los espacios disponibles para minimizar el consumo energético, tanto de agua como de corriente eléctrica. Verifica el resultado final y en aquellos casos en los que no se alcanza la calidad requerida, lava manualmente aquellos enseres asegurando que el resultado final cumple con las garantías higiénicas de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</b></p>
2	<p><i>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los pone en la sala de lavado o fregadero sin ningún tipo de orden y no considera su orden de llegada. No clasifica los residuos ni los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas sin considerar que sean las apropiadas para su tamaño. Maneja el tren de lavado, sin optimizar los espacios disponibles. No verifica el resultado final del lavado.</i></p>
1	<p><i>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los pone en la sala de lavado o fregadero sin ningún tipo de orden y no considera su orden de llegada. No clasifica los residuos ni los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). No coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas de lavado.</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.

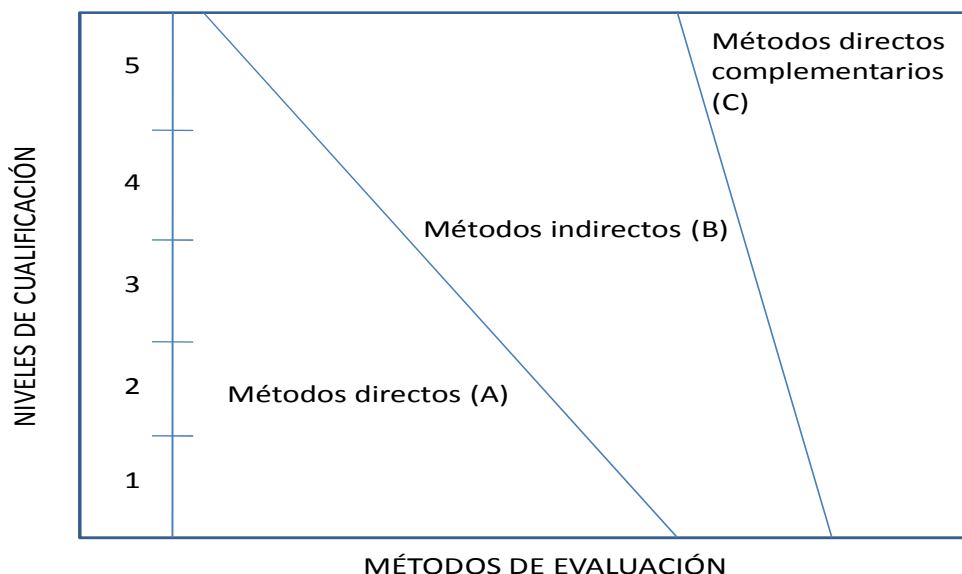
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.



- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, 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.





MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: HOT325\_1

NIVEL: 1



**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.

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

**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.

**Aparador:** Mueble ubicado en el comedor, compartimentado para albergar una pequeña provisión de loza, cubertería, cristalería y mantelería.

**Aperitivo:** Comida o bebida que se toma antes de una comida principal.

**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.

**Autoservicio:** O self-service, del inglés. Servicio que consiste en la distribución de mostradores en línea o en islas equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.

**Bodega:** Almacén de todo tipo de bebidas. En el restaurante concretamente se utiliza para la conservación y guarda de vinos.

**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.

**Calienta fuentes:** Aparato que se utiliza para mantener la temperatura de las fuentes u otros recipientes durante el servicio.



**Calienta platos:** Aparato que se utiliza para mantener los platos calientes durante el servicio.

**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.

**Carga:** Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales, equipos, menaje y utillaje necesarios para la prestación del servicio de catering.

**Carros:** De servicio, para uso en hostelería y restauración. Transporte cómodo y organizado de alimentos, mercadería, bebidas y elementos de cocina, que facilitan el servicio en la sala. Los más utilizados son el carro caliente, el carro de flambear, el carro de quesos, el carro de postres y el carro de bebidas.

**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.

**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.

**Cristalería:** Conjunto de objetos de cristal que forman parte de una vajilla. Los cuidados de mantenimiento serán exquisitos en la manipulación de este material en lo referente a golpes, ya que su dureza es muy inferior a la del resto del material, desconchándose y rayándose con facilidad. El repaso se lleva a cabo con vapor de agua acidulada y paño de hilo, transportándose al comedor en bandejas con cubre cuando son grandes cantidades o en la mano y sujetas por el pie y base cuando son pocas. Se dejan colocadas en mesas y aparadores.

**Cubertería:** Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa. La cubertería se repasa con paño humedecido en alcohol o vinagre y cuidando en el caso de estar labrado el mango, que en el cubierto no queden ennegrecimientos (más fácil en cuberterías de plata o aleación de ésta, en cuyo caso el repaso se hace con productos especiales de limpieza que nunca deberán ser transmisores de ningún sabor al contacto con el alimento). Se colocan en el aparador ordenadamente y según la costumbre del establecimiento.



**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.

**Economato:** Es la zona reservada para el almacenaje de alimentos y otros materiales. Está compuesta por distintos almacenes diferenciados: almacén de productos no perecederos, almacén de productos de limpieza y almacén de productos varios. Se debe situar cerca de la zona de recepción de mercancías.

**Emplatar:** Poner los preparados culinarios terminados en la fuente o plato en que se presentarán al comensal, de forma estética.

**Existencias:** Mercancías destinadas a la venta que se guardan en un almacén.

**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».

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

**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).

**Género:** Materia prima con la que se confeccionan las elaboraciones culinarias.

**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).

**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:** Registro documental de bienes y demás elementos propiedad de una persona o una empresa, ordenado y precisado. En gestión empresarial suele también estar valorado económicamente.



**Logística de catering:** Conjunto de medios y métodos necesarios para llevar a cabo la organización de un servicio de catering, especialmente de distribución.

**Loza:** Barro fino cocido y barnizado de que está hecha la vajilla de un restaurante o cafetería.

**Manual de procedimientos:** Documento que contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa u organización empresarial.

**Menaje:** Conjunto de material (vajilla, cristalería, cubertería) y utensilios que se utiliza en el servicio de restauración.

**Mise en place:** Término francés que se interpreta por el de “puesta a punto”. Engloba las tareas preparatorias tanto de géneros, como de utillaje y equipo necesario para la ejecución del servicio, de forma exitosa.

**Oferta gastronómica:** Conjunto de productos (comidas, bebidas y otros) que un establecimiento hostelero ofrece a sus clientes mediante precio.

**Office:** En restauración, lugar situado entre la cocina y el comedor destinado al lavado de la cristalería, vajilla, cubertería y demás menaje que se emplea en la sala; área del bar-cafetería interior anexa a la barra, destinada a la limpieza de platos y cubiertos, además de poderse ubicar la cocina, plancha, freidoras y frigoríficos.

**Orden de servicio:** Instrucciones detalladas del desarrollo y ejecución del servicio de restauración de un establecimiento, según la oferta gastronómica diseñada y las normas operativas de la organización.

**Pedido:** Encargo de productos o materiales hechos al almacén o a los proveedores.

**Petit ménage:** Pequeño utillaje utilizado en los servicios de restauración.

**Proceso de suministro:** Proceso de planificación, puesta en ejecución y control de las operaciones de la red de suministro, con el propósito de satisfacer las necesidades de la empresa o departamento con tanta eficiencia como sea posible. La gerencia de la cadena de suministro atraviesa todo el movimiento y almacenaje de materias primas, el correspondiente inventario que resulta del proceso y las mercancías acabadas desde el punto de origen al punto de consumo.

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

**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.

**Sándwich:** Emparedado que se suele hacer con un trozo de pan de molde abierto en dos mitades o dos rebanadas de cualquier tipo de pan, entre las cuales se coloca una o más capas de alimentos tales como carne, queso, verduras u otros, a veces con condimentos, salsas u otros acompañantes.

**Servicio:** Acto y efecto de servir; cubierto que se pone en la mesa para cada uno de los comensales; conjunto de viandas que se ponen a un tiempo en la mesa, por series y por orden; en transporte de pasajeros, es el conjunto de las distintas prestaciones que se ofrecen a los pasajeros a bordo de los trenes, como pueden ser: desayunos, aperitivos o snack, almuerzos y cenas, así como servicio de cafetería o restaurante dependiendo de la clase, el tipo de tren y del recorrido.

**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.

**Trolley:** Carrito con ruedas que se utiliza para portar el material necesario para prestar el servicio a bordo de un medio de transporte, generalmente en aviones.

**Vale de pedido:** Nombre que se da al justificante extendido para retirar un artículo, género o producto de una unidad de un establecimiento hotelero.