



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_2

NIVEL: 2

GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

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



ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la “UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería”
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 “UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones”
6. Guía de Evidencia de la “UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería”
7. Guía de Evidencia de la “UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”
8. Guía de Evidencia de la “UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria”
9. Glosario de términos utilizado en “Pastelería y confitería”

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

**“UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento,
almacenamiento y expedición de productos de pastelería y
confitería”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y
CONFITERÍA**

Código: INA107_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 UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en el control, aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería, y que se indican a continuación:

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



1. Efectuar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje de elaboración de productos de pastelería y confitería, según el plan de mantenimiento para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.

- 1.1 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la elaboración de productos de pastelería y confitería, tales como amasadora, cámaras frigoríficas, básculas, tren de laboreo, hornos, entre otros, se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- 1.2 La maquinaria, equipos, utillaje, sistemas de transporte y auxiliares se comprueba, verificando al inicio o termino de cada jornada, que se encuentran listos para su uso, procediendo a la limpieza de estos y a la recogida y ordenación de los útiles de trabajo.
- 1.3 Los equipos y medios auxiliares de pastelería y confitería se mantienen en mantenimiento de primer nivel en la forma y con la periodicidad indicada en el plan de mantenimiento aplicable.
- 1.4 El funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en pastelería y confitería se comprueba, detectando las posibles anomalías, según instrucciones de mantenimiento.
- 1.5 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en pastelería y confitería se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.6 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones del proceso productivo.

2. Aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería con la calidad y cantidad requeridas para dar continuidad al proceso productivo.

- 2.1 La gama de productos de pastelería y confitería y cantidad a elaborar se determina, teniendo en cuenta las necesidades y gustos de los clientes potenciales, el suministro, la disponibilidad de materias primas, los medios físicos, humanos y económicos de producción y las elaboraciones típicas de determinadas fechas del año.
- 2.2 La mercancía almacenada se recuenta de acuerdo con la periodicidad requerida, por los productos perecederos; considerando el estado y la caducidad de otras existencias.
- 2.3 Las existencias, relativas a materias primas y auxiliares de pastelería y confitería se inventarían a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte requerido, según el modelo de inventario.



2.4 Las mercancías se piden según lo establecido, seleccionando al proveedor, a través de la hoja de solicitud de acuerdo a criterios establecidos.

3. Comprobar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería suministradas por los proveedores en la recepción para verificar su calidad y correspondencia con lo solicitado; cumpliendo con lo establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 3.1 El transporte de las materias primas (harinas, azúcares, entre otros) y el material auxiliar (espesantes, aromatizantes, entre otros), de pastelería y confitería se comprueba, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellas que no cumplen con lo establecido.
- 3.2 Los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería se comprueban, verificando que son las requeridas y se encuentran, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- 3.3 Las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería se descargan, con los equipos establecidos, controlando que se lleva a cabo en el lugar y el modo requerido, de forma que las mercancías no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo.
- 3.4 Las materias primas y el material auxiliar de pastelería y confitería recibido se contrasta con lo especificado en el pedido efectuado y en la nota de entrega que acompaña a la mercancía, verificando que se corresponde en calidad y en cantidad detectando posibles anomalías en relación con los defectos en calidad, fecha de caducidad, así como posibles daños y pérdidas.
- 3.5 Las características de calidad de las materias primas y auxiliares se obtienen por medio de pruebas "in situ" o en laboratorios externos, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones.
- 3.6 Las materias primas y el material auxiliar de pastelería y confitería recibidos se clasifican en posibles lotes, separando los productos que no cumplen con lo establecido como "no conformes".
- 3.7 Los posibles defectos en la calidad o fecha de caducidad de las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería recepcionadas, así como los posibles daños y pérdidas se registran, en el sistema establecido.
- 3.8 La información y operaciones referentes con las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se registran, según el protocolo establecido, archivándolo a continuación.



4. Almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería para su conservación, atendiendo con las exigencias de los productos y optimizando los recursos disponibles; según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 4.1 Las materias primas y los productos de pastelería y confitería recepcionados se distribuyen en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad); siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen y de almacenamiento disponible.
- 4.2 Las materias primas y los productos de pastelería y confitería, se colocan de forma que se asegure su integridad; facilitando su identificación y manipulación.
- 4.3 El espacio físico, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento de materias primas y productos de pastelería y confitería se comprueban, verificando que cumplen con la normativa aplicable seguridad alimentaria.
- 4.4 Los almacenes, depósitos y cámaras se controlan, regulando las variables de temperatura, humedad relativa, luz, aireación y tiempo, hasta conseguir los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.
- 4.5 Las materias primas y los productos de pastelería y confitería se transportan internamente con los medios requeridos, de forma que no se deterioren, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 4.6 Los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes y suministros internos se cumplimentan, utilizando el soporte establecido.
- 4.7 El almacén de productos de pastelería y confitería se gestiona, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido.

5. Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados para atender a las especificaciones acordadas con el cliente; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 5.1 Los pedidos de los clientes se reciben, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.
- 5.2 Los documentos de salidas (hoja, orden, albarán) se cumplimentan en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.
- 5.3 El pedido se prepara de acuerdo con la orden de salida; verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos.



- 5.4 Las operaciones de manipulación y transporte interno se realizan con los medios requeridos, de forma que los productos no sufran deterioros; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 5.5 Los vehículos de transporte se comprueban, verificando su idoneidad con el producto; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 5.6 Las mercancías en los medios de transporte se colocan, asegurando la integridad de los productos; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 5.7 Las salidas de mercancías se registran y archivan, de acuerdo con el sistema 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 UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería.

1. Preparación de instalaciones, máquinas, equipos y medios auxiliares de pastelería y confitería.

- Concepto y niveles de limpieza de instalaciones en pastelería, confitería: medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
- Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos en pastelería, confitería: características de las superficies, distribución de espacios.
- Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Almacenes de productos de limpieza. Identificación de envases.
- Procedimientos de limpieza manuales y automáticos.

2. Mantenimiento de primer nivel en el funcionamiento de los equipos, máquinas y herramientas, de recepción, almacenamiento y expedición de productos de pastelería, confitería.

- Operaciones de montaje y desmontaje.
- Lubricación y limpieza; regulación, ajuste y programación.
- Equipo, máquinas, útiles y accesorios de pastelería y confitería: cámaras frigoríficas Tipos y características. Aplicaciones.
- Básculas. Tipos y características.
- Equipos de transporte. Características higiénicas.
- Composición y distribución del espacio.
- Maquinaria y equipos, clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, mantenimiento de primer nivel.
- Utillaje de pastelería y confitería. Aplicaciones, manejo, limpieza y preparación.
- Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales en la utilización de equipos y utillaje.



3. Materias primas de pastelería-confitería: harinas, agua y sal.

- Tipos de harinas de trigo.
- Harinas de otros cereales: otras harinas.
- Propiedades del agua.
- Importancia del agua en pastelería.
- Composición de la sal.
- Funciones de la sal.
- Edulcorantes, aditivos y coadyuvantes: sacarosa y otros edulcorantes naturales (miel, azúcar invertido, fructosa, maltosa, glucosa, dextrosa, lactosa, azúcar de arce).
- Funciones y efectos de los azúcares en pastelería-galletería-confitería-helados y otras elaboraciones.
- Edulcorantes artificiales: sacarina y derivados, ciclamatos y derivados.
- Normativa aplicable en relación con las materias primas, clasificación y funciones.
- Huevos, ovoproductos y materias grasas: composición estructural y química del huevo.
- Propiedades funcionales del huevo: definición y composición.
- Propiedades de las grasas: tipos de grasas.
- Tratamientos tecnológicos de las grasas.
- Efectos de las grasas en los productos de pastelería, confitería, chocolate, helados, semifríos y otras elaboraciones.
- Leche, productos lácteos, cacao y chocolate: composición química de la leche.
- Tratamientos tecnológicos de la leche.
- Tipos de leche.
- Derivados lácteos: utilización e influencia en productos de pastelería, galletería, heladería y confitería.
- Usos de los productos derivados del cacao en pastelería-confitería.
- Frutos secos y especias: frutos secos más utilizados en pastelería-confitería. Características.
- Principales usos de los frutos secos en pastelería-confitería.
- Especias más utilizadas en pastelería-confitería: características.
- Principales usos de las especias en pastelería-confitería.
- Frutas y derivados: uso de la fruta fresca.
- Uso de los derivados de la fruta: mermelada, jalea, confitura, fruta escarchada, confitada.
- Bebidas alcohólicas: principales bebidas alcohólicas usadas en pastelería-confitería.
- Usos más frecuentes de las bebidas alcohólicas en pastelería-confitería.

4. Recepción, almacenamiento de las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería y expedición de productos acabados.

- Recepción de mercancías: operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).
- Organización de la recepción: medición y pesaje de cantidades.
- Protección de las mercancías.
- Condiciones y medios de transporte.
- Graneles y envasados: características.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, traslado.
- Materiales "no conformes": características.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.

- Inventarios. Técnicas de elaboración.
- Normativa aplicable de almacenamiento.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén.
- Almacenamiento productos de pastelería y confitería: sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías: criterios de clasificación.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- Técnicas y medios de codificación de mercancías.
- Almacenamiento: valoración de existencias, métodos de valoración de existencias, PMP, FIFO y otros.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén: tendencias actuales de almacenamiento.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.
- Recepción y expedición de mercancías: operaciones y comprobaciones generales en expedición.
- Documentación de entrada y de salida.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Protección de las mercancías.

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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- 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 UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería, 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 controlar el aprovisionamiento, la recepción, el almacenamiento y la expedición de pedidos, ante la demanda de un cliente. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

A partir de un pedido de productos de pastelería y confitería propuesto por la comisión evaluadora:

1. Determinar el aprovisionamiento de materias primas en pastelería y confitería.
2. Establecer la recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería.
3. Organizar la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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>Adecuación del aprovisionamiento de materias primas en pastelería y confitería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Planificación de la gama de productos a elaborar en función al pedido y las preferencias de los clientes.- Recuento de existencias almacenadas, considerando estado y caducidad de las mismas.- Inventario de existencias a partir del recuento efectuado.- Identificación de las materias primas requeridas, de acuerdo a las fichas de elaboración- Determinación de cantidades a solicitar a proveedores.- Complimentación de las notas de pedido de materias primas, a los proveedores, según protocolo establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en las operaciones de recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de los medios de transporte y el estado de envases y embalajes de los productos recepcionados.- Correspondencia de las materias recibidas con el pedido realizado, constatando estado y calidad de las mismas.- Distribución y colocación de las mercancías por lotes.- Verificación de la caducidad de las mercancías que se transportan.- Comprobación y mantenimiento de las condiciones de almacenamiento requeridas.- Complimentación y gestión de la documentación de recepción y almacenamiento en el soporte establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Determinación de la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Atención al cliente de los pedidos demandados, según criterios de calidad y de técnicas de venta.- Complimentación de la documentación del pedido en función de las especificaciones del pedido.- Preparación del pedido demandado, de acuerdo con la orden de salida.- Verificación de las características, preparación, envoltura, e identificación del pedido, según lo establecido.- Manipulación de los productos sin que sufran deterioros,

	<ul style="list-style-type: none">- Selección del medio de transporte idóneo al tipo de pedido.- Ubicación de mercancías en el medio de transporte, considerando la integridad de los productos.- Registro de la información de la expedición en el sistema establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad alimentaria en la elaboración de productos de pastelería y confitería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de <i>productos de pastelería y confitería</i>.- Utilización de los equipos de protección EPIS específicos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<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>En el aprovisionamiento de materias primas en pastelería y confitería se planifica la gama de productos de pastelería y confitería requeridos en función al pedido encomendado y las preferencias de los clientes, se efectúa recuento de existencias, considerando estado y caducidad de las mismas, se actualiza el inventario de existencias a partir del recuento efectuado en el soporte requerido y según modelo de inventario establecido, se identifican las materias primas necesarias de acuerdo a las fichas de elaboración, determinando la calidad y cantidad de las mismas, comparando necesidades y existencias y se cumplimentan las notas de pedido de materias primas deficitarias a los proveedores en los soportes determinados y según los criterios establecidos.</i></p>
3	<p><i>En el aprovisionamiento de materias primas en pastelería y confitería se planifica la gama de productos de pastelería y confitería requeridos en función al pedido encomendado y las preferencias de los clientes, se efectúa recuento de existencias, considerando estado y caducidad de las mismas, se actualiza el inventario de existencias a partir del recuento efectuado en el soporte requerido y según modelo de inventario establecido, se identifican las materias primas necesarias de acuerdo a las fichas de elaboración, determinando la calidad y cantidad de las mismas comparando necesidades y existencias y se cumplimentan las notas de pedido de materias primas deficitarias a los proveedores en los soportes determinados y según los criterios establecidos, pero descuida pequeños aspectos que no repercuten en el resultado final.</i></p>
2	<p><i>En el aprovisionamiento de materias primas en pastelería y confitería se planifica la gama de productos de pastelería y confitería requeridos en función al pedido encomendado y las preferencias de los clientes, se efectúa recuento de existencias, considerando estado y caducidad de las mismas,</i></p>

	<p><i>se actualiza el inventario de existencias a partir del recuento efectuado en el soporte requerido y según modelo de inventario establecido, se identifican las materias primas necesarias de acuerdo a las fichas de elaboración, determinando la calidad y cantidad de las mismas comparando necesidades y existencias y se cumplimentan las notas de pedido de materias primas deficitarias a los proveedores en los soportes determinados y según los criterios establecidos, pero descuida grandes aspectos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No se planifica incorrectamente la gama de productos de pastelería y confitería requeridos de acuerdo al pedido encomendado según las preferencias de los clientes,</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>En las operaciones de recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería, se comprueba que los medios de transporte y el estado de los envases y embalajes, cumplen las condiciones técnicas e higiénicas exigidas por normativa y que sus condiciones no afectan negativamente a la calidad de los productos, se constata que las materias recibidas se corresponden con el pedido realizado y con la nota de entrega tanto en calidad como en cantidad, verificando la caducidad de las mismas, las mercancías se transportan, distribuyen y colocan según criterios establecidos, cumpliendo la normativa y consiguiendo un óptimo aprovechamiento en su almacenamiento constatando que las condiciones de almacenamiento son las requeridas para preservar la calidad de los productos y se cumplimenta y gestiona la documentación de recepción y almacenamiento en el soporte establecido.</i></p>
3	<p><i>En las operaciones de recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería, se comprueba que los medios de transporte y el estado de los envases y embalajes, cumplen las condiciones técnicas e higiénicas exigidas por normativa y que sus condiciones no afectan negativamente a la calidad de los productos, se constata que las materias recibidas se corresponden con el pedido realizado y con la nota de entrega tanto en calidad como en cantidad, verificando la caducidad de las mismas, las mercancías se transportan, distribuyen y colocan según criterios establecidos, cumpliendo la normativa y consiguiendo un óptimo aprovechamiento en su almacenamiento constatando que las condiciones de almacenamiento son las requeridas para preservar la calidad de los productos y se cumplimenta y gestiona la documentación de recepción y almacenamiento en el soporte establecido, descuidando pequeños aspectos que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>En las operaciones de recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería, se comprueba que los medios de transporte y el estado de los envases y embalajes, cumplen las condiciones técnicas e higiénicas exigidas por normativa y que sus condiciones no afectan negativamente a la calidad de los productos, se constata que las materias recibidas se corresponden con el pedido realizado y con la nota de entrega tanto en calidad como en cantidad, verificando la caducidad de las mismas, las mercancías se transportan, distribuyen y colocan según criterios establecidos, cumpliendo la normativa y consiguiendo un óptimo aprovechamiento en su almacenamiento constatando que las condiciones de almacenamiento son las requeridas para preservar la calidad de los productos y se cumplimenta y gestiona la documentación de recepción y almacenamiento en el soporte establecido, descuidando grandes aspectos que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>En las operaciones de recepción y almacenamiento de productos de pastelería y confitería, se comprueba que los medios de transporte y el estado de los envases y embalajes, cumplen las</i></p>

condiciones técnicas e higiénicas exigidas por normativa

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

Escala C

4	<i>En la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería, se atiende al cliente según criterios de calidad y de técnicas de venta, se cumplimenta la documentación del pedido en función de las especificaciones del mismo, se prepara, de acuerdo con la orden de salida, verificando características, preparación, envoltura e identificación y manipulando los productos sin que sufran deterioros, se comprueba que los medios de transporte se adecuan al producto y que cumplen la normativa higiénico-sanitaria, se registra y gestiona la información de la expedición mediante el procedimiento y medios establecidos.</i>
3	<i>En la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería, se atiende al cliente según criterios de calidad y de técnicas de venta, se cumplimenta la documentación del pedido en función de las especificaciones del mismo, se prepara, de acuerdo con la orden de salida, verificando características, preparación, envoltura e identificación y manipulando los productos sin que sufran deterioros, se comprueba que los medios de transporte se adecuan al producto y que cumplen la normativa higiénico-sanitaria, se registra y gestiona la información de la expedición mediante el procedimiento y medios establecidos, con pequeños errores en la expedición que no alteran el resultado de la expedición del producto.</i>
2	<i>En la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería, se atiende al cliente según criterios de calidad y de técnicas de venta, se cumplimenta la documentación del pedido en función de las especificaciones del mismo, se prepara, de acuerdo con la orden de salida, verificando características, preparación, envoltura e identificación y manipulando los productos sin que sufran deterioros, se comprueba que los medios de transporte se adecuan al producto y que cumplen la normativa higiénico-sanitaria, se registra y gestiona la información de la expedición mediante el procedimiento y medios establecidos, con grandes errores en la expedición que alteran el resultado de la expedición del producto.</i>
1	<i>En la expedición y transporte del producto acabado de pastelería y confitería, no se atiende la petición del cliente.</i>

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

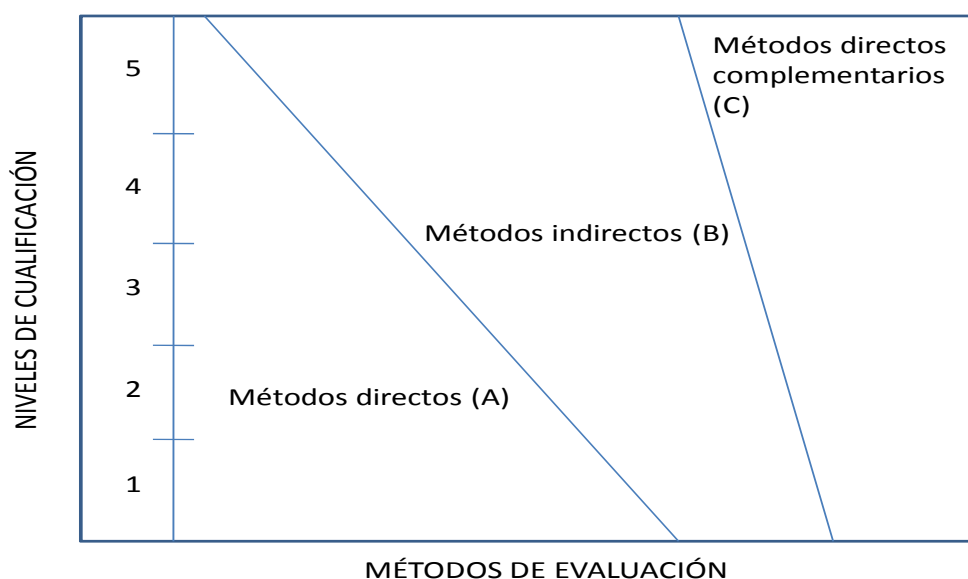
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el control, aprovisionamiento, almacenamiento y expedición de productos de pastelería y confitería, 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 a pesar de que en este caso, tiene mucha relevancia el componente cognitivo, 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:



- Dadas las destrezas que se ponen en juego en esta unidad de competencia, en función de las posibilidades y del tiempo disponible sería factible llevar a cabo la situación de evaluación, mediante la realización de un supuesto práctico escrito en el que ante una situación concreta de producción el candidato detalle las ejecuciones que llevaría a cabo en cada actividad y cumplimente los registros necesarios.
- En la situación de evaluación deberá proponerse un conjunto variado de materias primas o productos elaborados que requieran diferentes condiciones de transporte, manipulación y conservación.
- Deberá proponerse un modelo de documentación de registro y gestión de almacén convencional y genérico o incluso que este sea elegido por el propio candidato siempre que se cumplan los requerimientos precisos.
- Si no se considera necesario someter al candidato a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación independiente de alguna de las actividades de esta situación.



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.
- Deducción 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:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<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">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- 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.- Control de los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido.- Verificación de las características físicas y organolépticas finales (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez, entre otras).- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none">– para consumo inmediato– para posterior uso o distribución comercial- Manejo de los equipos (báscula, amasadora, fermentadora, batidora, entre otros) y de útiles y herramientas.- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <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">- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios como divisora, fermentadora, escudilladora, entre otros.



	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de técnicas específicas para la división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado, entre otras.- Aplicación de maniobras previas a la cocción como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos.- Verificación de las características físicas finales de cada pieza antes de la cocción.- Aplicación de técnicas de cocción específicas y control de los parámetros temperatura-tiempo-humedad.- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <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">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Selección y puesta a punto de útiles y equipos necesarios.- 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.- Verificación de las características físicas y organolépticas de cada elaboración. <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>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.</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>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.</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><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></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.

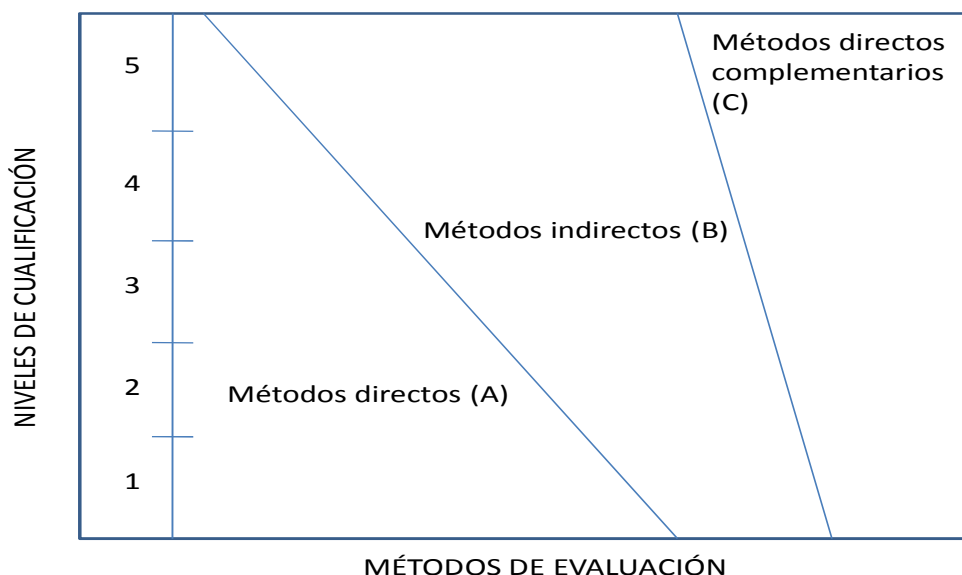
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

“UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_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 UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

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 productos de confitería chocolatería, galletería y otras elaboraciones, 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 productos de galletería, para obtenerlos con la formulación y características requeridas en la ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las materias primas y el material auxiliar de productos de galletería se comprueba, verificando que se corresponden en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 1.2 Las materias primas de galletería se acondicionan, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, entre otras; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.
- 1.3 Los ingredientes de productos de galletería se dosifican, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación.
- 1.4 Los ingredientes se someten a operaciones de mezclado, batido o amasado en amasadora, batidora, y otros; ajustándolos al producto a elaborar.
- 1.5 La pasta o masa de galletería se comprueba, por medio de las características físicas y organolépticas (color, extensibilidad, tenacidad, entre otras), que se ajusten a la ficha técnica; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías.
- 1.6 Las piezas de galletería se obtienen por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería; comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica.
- 1.7 Las piezas de galletería se someten a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción.
- 1.8 Los productos de galletería se hornean; verificando que las variables de tiempo, temperatura, humedad, frecuencia y volumen de carga son las requeridas al producto a elaborar.
- 1.9 Las características físicas y organolépticas de las piezas obtenidas de galletería obtenidas se comprueban, verificando que son las establecidas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
- 1.10 Los productos de galletería obtenidos se refrigeran en la forma establecida, según ficha técnica; verificando que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.
- 1.11 Las operaciones relativas a la obtención de productos de galletería se registran, según el soporte establecido.



2. Fabricar productos de chocolatería a nivel industrial o en proceso semiautomático o artesanal, para conseguir que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 2.1 Las materias primas y el material auxiliar de productos de chocolatería se comprueba, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 2.2 Los ingredientes para la obtención de productos de chocolatería se dosifican, en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos.
- 2.3 La pasta de chocolate se somete a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula, en equipos industriales o en proceso semiautomático.
- 2.4 Las características físicas y organolépticas de la pasta de chocolate (color, fluidez, entre otras) se comprueban, verificando su correspondencia con las especificaciones de producto; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de error.
- 2.5 El chocolate se atempera, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espatulado o baño de maría invertido, según lo establecido; regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener.
- 2.6 Los productos de chocolatería se obtienen por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate; considerando las características, forma, peso y volúmenes del tipo de pieza a elaborar.
- 2.7 Las piezas obtenidas se refrigeran, según lo establecido; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto.
- 2.8 Las características de las piezas de chocolate obtenidas (láminas, grageas, entre otras) se comprueban, controlando las características físicas y organolépticas; verificando si se han obtenido los productos según lo requerido, procediendo al ajuste en caso de desviaciones.
- 2.9 Las operaciones relativas a las operaciones de elaboración de productos de chocolatería se registran, en el soporte establecido.

3. Efectuar las operaciones de elaboración de turrones y mazapanes para obtener productos con la calidad requerida, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de elaboración y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 3.1 Las materias primas de turrones y mazapanes se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.



- 3.2 Las materias primas de turrone (duros, blandos, de chocolate, de coco, de nata, nueces, entre otros) y mazapanes se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, pelado, remojo, lavado, tostado de frutos secos, entre otras; cumpliendo con lo establecido en la ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 3.3 Los ingredientes en la elaboración de turrone y mazapanes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, someténdolos a operaciones de molido por medio de trituradores, molinillos y otros, dependiendo del tipo de producto a elaborar.
- 3.4 Los turrone y mazapanes se obtienen por medio de las operaciones de trituración, molido, refinado, secado, caramelizado, mezclado de ingredientes (frutas, chocolates y otros) amasado, controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula en los equipos utilizados, tales como trituradores, molinillos, amasadoras, entre otras; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 3.5 Los turrone duros se obtienen a partir de la cocción de la miel en equipos de cocción específicos (malaxadoras), añadiendo el resto de ingredientes edulcorantes, emulsionantes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros) y obteniéndose una pasta resultante la cual se mezcla por medio de grandes palas hasta la obtención del "punto de melero"; controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga.
- 3.6 Los turrone blandos se obtienen por medio del molido y refinado preliminares, de la pasta obtenida al mezclar los ingredientes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros); trasladando a morteros (boixet) para su último pulverizado, controlando frecuencia y volumen de carga.
- 3.7 Las piezas de turrón y mazapán se obtienen por medio de la aplicación de moldeado, formado y cortado de las masas, después de su endurecimiento; controlando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados.
- 3.8 Las cocedoras, boixets y pailas se preparan, controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga; verificando que son las requeridas por el producto a elaborar, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 3.9 Las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán (color, consistencia y otras) se comprueban su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica, dependiendo del tipo de producto; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración.
- 3.10 Los turrone y mazapanes se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.
- 3.11 Las operaciones relativas a las operaciones de elaboración de turrone y mazapanes se registran, según el soporte establecido.



4. Efectuar el procesado de productos de confitería, caramelos, chicles, confites y otras golosinas para la obtención de productos con la calidad y textura requerida de cada tipo de producto, de acuerdo con lo establecido en la formulación y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 4.1 Las características de los azúcares y demás materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se ajustan a los requerimientos del proceso de producción.
- 4.2 Las materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas (azúcar, glucosa y otras) se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos; obteniendo una disolución que es la mezcla base, la cual es transportada por una bomba alimentadora al punto de cocción.
- 4.3 La mezcla base se cuece en el punto de cocción, controlando parámetros de temperatura, obteniendo una mixtura, la cual es situada en la mesa enfriadora de forma circular.
- 4.4 Los ingredientes complementarios tales como colorantes, ácidos orgánicos, especias, aromas, acidulantes, entre otros, se incorporan a la mezcla base, en el momento y condiciones indicadas en la ficha técnica de elaboración, obteniéndose una mezcla o mixtura.
- 4.5 La mixtura obtenida se pasa través de un rodillo de estirado donde es alargado, adquiriendo forma de bastones al tamaño especificado, pasando a continuación a la máquina estampadora para formar el tipo específico de caramelo, chicles, confites u otras golosinas; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 4.6 Los bastones se pasan por medio de un transportador a la zona de refrigeración, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido.
- 4.7 Las operaciones requeridas en el procesado por cada tipo de elaboración se efectúa, controlando las variables: tiempo, temperatura, velocidad de mezclado, presión y otras, especificadas en la ficha técnica de elaboración.
- 4.8 Las características físicas y organolépticas de la mezcla base y de los productos finales, tales como la consistencia, textura, densidad, color, aroma, sabor, cristalización, entre otros se comprueban, verificando que son las requeridas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
- 4.9 Las operaciones relativas al procesado de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se registran en el soporte establecido.



5. Elaborar helados artesanos de acuerdo con lo establecido en la formulación de cada tipo de producto, para adquirir las características físicas y organolépticas requeridas según ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 5.1 Las materias primas (leche, frutos secos, frutas, azúcar, entre otros) de helados artesanos se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y cantidad, con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 5.2 Las materias primas de helados artesanos se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado de frutas o frutos secos, entre otros; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.
- 5.3 Los ingredientes para elaborar helados se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos).
- 5.4 Los helados artesanos se preparan a partir del mix o mezcla base, utilizando el utensilio requerido; controlando durante todo el proceso las variables: tiempo, temperatura y velocidad de mezclado.
- 5.5 Las características físicas y organolépticas del mix (color, consistencia, textura, fluidez, entre otros) se comprueba, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse alguna desviación.
- 5.6 El mix se pasteuriza, controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga del pasteurizador.
- 5.7 El mix se madura en las condiciones establecidas en la ficha técnica; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido.
- 5.8 La mezcla o mix se manteca, por comunicación de aire, mediante el batido según el tipo de helado a elaborar tales como helados de crema, helados de leche, sorbetes, helados de fruta, helados de yogurt y helados dietéticos, y otros.
- 5.9 El helado se moldea, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados en la ficha técnica.
- 5.10 Los helados se congelan en congeladores en la forma establecida en la ficha técnica, hasta conseguir su completo endurecimiento.
- 5.11 Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando que los helados obtenidos se ajustan con las especificaciones de la ficha técnica; modificando, en caso requerido, las proporciones de las distintas materias primas y/o las condiciones del proceso.



6. Efectuar las operaciones de elaboración de especialidades diversas de pastelería, merengues, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres, entre otros, para obtener los productos con la calidad establecida, según especificaciones de la ficha técnica de cada tipo de producto; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y seguridad alimentaria.

- 6.1 Las materias primas de especialidades diversas de pastelería, merengues, tocinillos de cielo, flanes, natillas, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 6.2 Las materias primas se acondicionan por medios de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado, tamizado, entre otras; según lo establecido en la ficha técnica de elaboración, utilizando los utensilios requeridos.
- 6.3 Los ingredientes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, dependiendo del tipo de especialidad de confitería a elaborar.
- 6.4 Los productos de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de operaciones de mezclado, batido o amasado en función de las materias primas a utilizar y del producto a obtener; controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura y velocidad en las máquinas respectivas (mezcladoras, batidoras, amasadoras, entre otras).
- 6.5 Las características físicas y organolépticas de la masa o de la pasta, tales como color, extensibilidad, tenacidad y esponjosidad se comprueban, verificando su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de desviación.
- 6.6 Las piezas de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de las operaciones de división, formado, laminado, escudillado o moldeado de la masa; comprobando que las piezas obtenidas corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica del producto.
- 6.7 Las operaciones físicas finales de las piezas de pastelería se aplican, mediante cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras se efectúa, comprobando que se ejecutan en el momento y forma requeridas para asegurar su cocción.
- 6.8 Las piezas de pastelería que lo requieran se hornean, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de cocción, frecuencia y volumen de carga de hornos, para que se ajuste a lo requerido; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener.
- 6.9 Las piezas de pastelería que lo requieran se fríen, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de fritura, volumen de carga y calidad del aceite, para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas.
- 6.10 Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando su correspondencia con lo establecido en la ficha técnica de cada producto; modificando, en caso requerido, las condiciones.
- 6.11 Los productos de pastelería se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado.



6.12 Las operaciones relativas a la elaboración de especialidades diversas de pastelería se registran en el soporte 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 UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

1. Elaboración de productos de galletería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de galletería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de galletería, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: amasadoras, laminadoras, troqueladoras, extrusionadoras, escudilladoras, hornos. Definición y clasificación de las masas de galletería según la normativa aplicable.
- Tipos de galletas: marías tostadas y troqueladas, cracker y de aperitivo, barquillos con o sin rellenos, bizcochos secos y blandos, sándwiches, pastas blandas y duras. Bañadas con aceite vegetal, recubiertas de chocolate, surtido.
- Elaboraciones complementarias.
- Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería.
- Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
- Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado.
- Elaboraciones de galletería destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina).
- Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): fórmulas, productos y características físicas y organolépticas de la masa.
- Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas), fórmulas, productos.
- Secuencia de operaciones, ejecución.
- Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
- Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.



2. Obtención de los productos del cacao.

- Instalaciones y maquinaria para el procesado de las habas de cacao: distribución de espacios en salas de procesado de las habas de cacao: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: tostadores, descascarilladoras, molinos, refinadoras tamizadoras, atemperadoras, prensas hidráulicas.
- Definición y clasificación de los derivados del cacao según la normativa aplicable.
- Manteca de cacao.
- Cacao en polvo.
- Cacao magro o desgrasado en polvo.
- Composición, variedades y características de los granos de cacao.
- Proceso de obtención de la manteca de cacao y del cacao en polvo: acondicionamiento del fruto del cacao: selección, limpieza, fermentación y secado de las habas de cacao. Procesado de las habas de cacao: tostado, descascarillado y tamizado. Molturación, refinado y alcalinizado (opcional) de los granos de cacao. Prensado de la pasta de cacao.
- Filtrado, atemperado, desodorizado y moldeado de la manteca de cacao.
- Molturación de la torta de cacao.
- Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

3. Elaboración de productos de chocolatería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de chocolatería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de chocolatería: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: dosificadoras, mezcladoras, refinadoras, conchadoras, atemperadoras, bañadoras, moldeadoras.
- Definición y clasificación de los tipos de chocolate según la normativa aplicable.
- Tipos de chocolates: Chocolate en polvo, chocolate en polvo para beber, chocolate, chocolate con leche, Chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza, bombón de chocolate, sucedáneos de chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche, frutos secos, vainilla.
- Proceso de obtención del chocolate: mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao, adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla y otros), refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento y desmoldado.
- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas: fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos, Chocolate para baños, rellenos y coberturas, coquillas, chocolates con frutas y con frutos secos, bombones, coquillas, chokolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.



- Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
- Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
- Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías). Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración.

4. Elaboración de turrónes y mazapanes.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de turrónes y mazapanes: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de chocolatería, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: dosificadoras, molinos, mezcladoras, refinadoras, moldeadoras, cocedoras, boixets y pailas.
- Tipos y calidades de turrónes y mazapanes según la normativa aplicable.
- Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).
- Turrónes con fécula.
- Turrónes diversos (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, guirlache).
- Mazapán, mazapán con fécula.
- Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar), polvorones, pesadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros.
- Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
- Formulación de los distintos tipos de turrónes, mazapanes y elaboraciones complementarias.
- Proceso de elaboración de turrónes duros y blandos.
- Turrónes diversos.
- Mazapanes.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Turrónes, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina), principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.

5. Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de caramelos, chicles, confites y otras golosinas: distribución de espacios en salas de elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Definición y clasificación de estos productos según la normativa aplicable: caramelos, goma de mascar o chicle, confites, golosinas.
- Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Formulación.
- Tecnología de fabricación de: caramelos duros y blandos, regaliz, gelatinas, chicles, grageas y confites, otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.



6. Elaboración de helados artesanos y elaboración de especialidades diversas de confitería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de helados artesanos: dosificadores, amasadoras, batidoras, mezcladoras, moldeadoras.
- Distribución de espacios en salas de elaboración de helados artesanos: tipos, características, prestaciones y aplicaciones, uso y manejo, cubas de maduración, mantecadoras, pasterizadores, enfriadores. Clasificación de los helados según la normativa aplicable: helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado de agua, sorbete.
- Derivados de los anteriores con distintas proporciones masa, zumo o concentrado de fruta. Mantecado, granizado, espuma, mouse o montado.
- Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
- Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
- Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Principales elaboraciones: merengues, pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
- Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
- Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
- Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
- Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
- Cocadas.
- Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
- Rosquillas de palo.
- Capuchinas.
- Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
- Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
- Monas de Pascua.
- Gofres y crepes.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas.
- Formulación.
- Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
- Secuencia de operaciones: amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura, otras.
- Parámetros de control de calidad.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.



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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- 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 UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, se tienen 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 la elaboración de los productos de galletería, chocolatería, turrónes, mazapanes y helados artesanos.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar productos de galletería.
2. Elaborar productos de chocolatería.
3. Elaborar turrone y mazapanes.
4. Elaborar helados artesanos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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>Calidad en la elaboración de productos de galletería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes, según ficha técnica.- Mezclado, batido o amasado de los ingredientes y control de la masa.- División, formado y manipulaciones previas a la cocción de las galletas.- Horneado de las galletas, según parámetros establecidos

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de productos de chocolatería.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes, según formulación del producto.- Mezclado, refinado y conchado de los ingredientes, según formulación del producto especificaciones del producto a elaborar.- Atemperado del chocolate.- Operaciones de acabado requeridas por el producto de chocolatería (mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes).- Obtención de la forma, peso y volumen requerida al tipo de pieza a elaborar- Obtención de la textura, brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener.- Refrigeración del producto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de turrónes y mazapanes.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Acondicionado de los frutos secos u otros ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto.- Trituración, molido, caramelizado, mezclado y amasado de los ingredientes, ajustando las variables (tiempo, temperatura y tamaño de partícula), según las especificaciones del producto a elaborar.- Moldeado, formado y cortado de las piezas, según especificaciones del producto.- Cocción del turrón o mazapán, controlando las variables requeridas por el producto a elaborar.- Refrigeración del producto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de helados artesanos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y los utillajes y selección de ingredientes.- Acondicionado de ingredientes, según ficha técnica.- Dosificado y pesado de los ingredientes.- Preparación del mix, ajustando las variables (de tiempo, temperatura y velocidad de mezclado) a las especificaciones del producto a elaborar.- Pasteurización y maduración del mix.- Mantecación y moldeado del helado.

	<ul style="list-style-type: none"> - Congelación del producto hasta el endurecimiento preciso <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria en la elaboración de productos de pastelería y confitería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de productos de pastelería y confitería. - Utilización de los equipos de protección EPIS específicos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<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

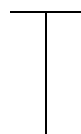
5	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas, controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas y realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
4	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas controlando, con pequeños fallos, las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas y realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>

3	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
2	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje o no se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas, se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
1	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje o no se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto o no se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas, se hornean las galletas sin controlar que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>

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

Escala B

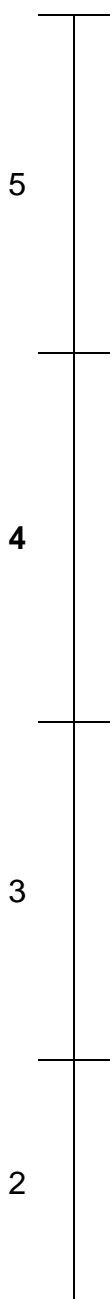
5	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes, ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes consiguiendo forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas a la temperatura precisa consiguiendo la adecuada cristalización del producto.</i></p>
4	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza, con pequeños fallos, el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes consiguiendo forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas a la temperatura precisa consiguiendo la adecuada cristalización del producto.</i></p>
3	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas sin conseguir una adecuada cristalización del producto..</i></p>
2	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de chocolatería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas inadecuadamente sin conseguir una adecuada cristalización del producto.</i></p>
1	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de chocolatería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, o se efectúa incorrectamente el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes sin ajustar las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal sin conseguir una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante</i></p>



el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas sin conseguir una adecuada cristalización del producto.

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

Escala C



En la elaboración de turrones y mazapanes, prepara los equipos y utillaje y selecciona los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes, ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas controlando que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, se cuece el turrón o mazapán, controlando que las variables son las requeridas por el producto a elaborar y se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.

En la elaboración de turrones y mazapanes, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa, con pequeños fallos, el moldeado, formado y cortado de las piezas controlando que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, se cuece el turrón o mazapán controlando que las variables son las requeridas por el producto a elaborar y se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.

En la elaboración de turrones y mazapanes, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.

No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el turrón o mazapán a elaborar o no se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean

	<p><i>las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i></p>
1	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el turrón o mazapán a elaborar o no se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, no se dosifican ni pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto o no se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i></p>

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

Escala D

5	<p><i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix, ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado, se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto consiguiendo el endurecimiento preciso.</i></p>
4	<p><i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo, con pequeños fallos, la consistencia, forma, peso y volumen especificado, se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto consiguiendo el endurecimiento preciso.</i></p>
3	<p><i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo, con fallos, la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma</i></p>

	<i>establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
2	<i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar o no se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado no consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
1	<i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar o no se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, no se dosifican ni pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, o no se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado no consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>

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

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

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

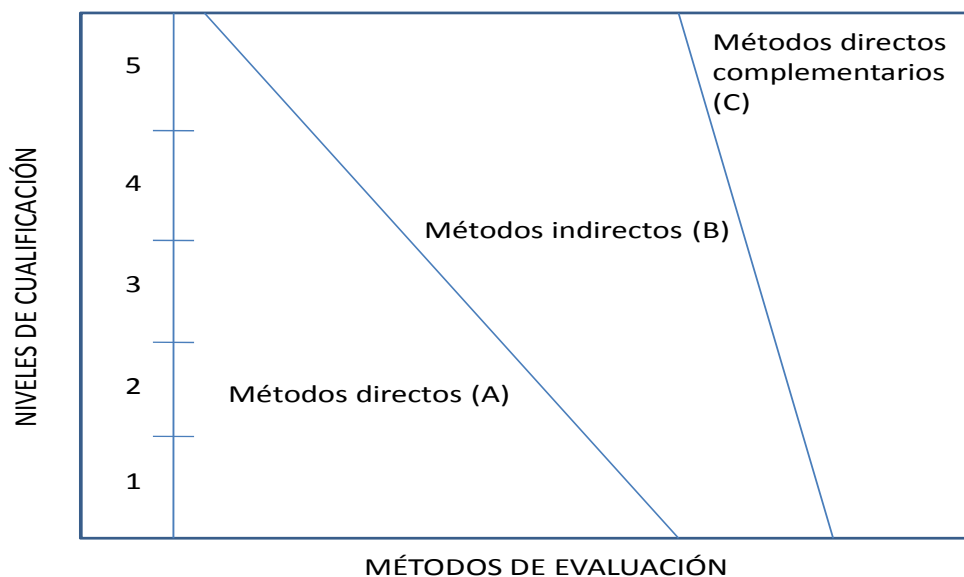
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- 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 elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, 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:

- Se recomienda proponer, en cada actividad, la elaboración de productos básicos que tengan una elaboración lo más estandarizada posible, pudiendo ser esta semiautomática o artesanal.
- Según el producto que se proponga, podrá facilitarse al candidato una fórmula base para cada elaboración sobre la que él deberá ajustar la proporción de ingredientes a la cantidad de producto solicitada o precisa.



- Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de alguna de las actividades de esta situación.
- Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar la elaboración de productos con tiempos de elaboración cortos.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y
CONFITERÍA**

Código: INA107_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 UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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 las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería, según lo establecido en el proceso productivo para tenerlos disponibles, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las máquinas, equipos y utillaje, cintas y otros elementos de transporte, rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras y otro utillaje requerido en las operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, procediendo a su regulación, según el tipo de instalación y el espacio disponible.
- 1.2 El estado del utillaje y equipos utilizados en el acabado y decoración de los pasteles y tartas se comprueban, verificando su estado y funcionamiento, subsanando cualquier anomalía detectada en el estado de los mismos o avisando al servicio técnico con el fin de asegurar que estén disponibles para ser utilizados.
- 1.3 Los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, efectuando los cambios de utillaje en dosificadores, alimentadores, montadoras, bombas inyectoras, aerógrafos, entre otras requeridos a la operación a efectuar.
- 1.4 Los equipos y el utillaje requerido se regulan en función de la velocidad, diámetro, según el proceso de composición o decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 1.5 Los sistemas de arranque/parada y regulación de los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se controlan, comprobando la duración de cada ciclo de trabajo de acuerdo a la ficha técnica.
- 1.6 Las operaciones de detección y arreglo de anomalías del funcionamiento de las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se registran en el soporte establecido.

2. Decorar los productos de pastelería semielaborados para conseguir el acabado según las operaciones de composición y decoración establecidas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 2.1 La limpieza del área de trabajo, en el caso de utilizar frutos secos u otros componentes que dejen residuos o sobrantes en la composición y decoración de productos de pastelería semielaborados se controla, depositando los restos en los lugares indicados para su recuperación o reciclaje.
- 2.2 Los rellenos utilizados tales como cremas, nata, trufa, merengue y coberturas, entre otros, se preparan, mezclando los ingredientes requeridos, según formulación y protocolos de elaboración de producto, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los



- mismos, a través de batidoras, mezcladoras y agitadoras, dependiendo del tipo de producto a obtener.
- 2.3 Los rellenos se obtienen en última fase por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas, siguiendo la ficha técnica de elaboración del producto.
 - 2.4 Las masas y pastas base de los productos de pastelería o confitería (pasteles, tartas, semifríos, helados, canapés, empanadas y otros productos de pastelería salada y/o productos de pastelería dietéticos sin sal y otros) se acondicionan por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado.
 - 2.5 Los productos de pastelería semiacabados y confitería que lo requieran se decoran y/o rellenan, utilizando rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción, utilizando la técnica o procedimiento requerido.
 - 2.6 Los pasteles y tartas acabados y decorados se comprueban, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras requeridas en caso de desviaciones.

3. Efectuar las operaciones de composición y decoración de piezas de confitería, galletería, chocolatería y otras para conseguir productos con el acabado final requerido y establecido en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los elementos utilizados en la decoración del producto de confitería, galletería, chocolatería se seleccionan, según lo determinado en la ficha técnica de producción.
- 3.2 Las bases utilizadas en la composición y decoración de productos de pastelería, tales como cremas, natas, sucedáneos, rellenos y coberturas varias se preparan, cuando sea requerido para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 3.3 El diseño básico en la decoración final de determinados productos se efectúa con incorporación de variaciones personales.
- 3.4 Las operaciones de composición y de decoración se efectúan, aplicando la técnica o procedimiento como escritura o dibujo con cartucho, ribetes, conchas, filigranas, flores, entre otros; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 3.5 Los resultados finales, tanto físicos, estéticos y organolépticos de los productos de pastelería, así como bombones, galletas y dulces se comprueban, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia.
- 3.6 Los niveles de producción en la decoración se ajustan a lo establecido en el rendimiento de producción del proceso productivo.
- 3.7 Los sobrantes y residuos generados en el proceso de composición y decoración de los productos de confitería, galletería y chocolatería se



recogen y depositan en los lugares asignados para su recuperación o eliminación.

- 3.8 Las áreas, útiles y equipos empleados en la composición y la decoración de productos de confitería, galletería y chocolatería se limpian después de cada operación.

4. Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería para su conservación y/o venta, cumpliendo con establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos y medios auxiliares de refrigeración o congelación de productos acabados de pastelería y confitería se regulan en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado, según lo determinado en la ficha técnica.
- 4.2 Los productos acabados de pastelería y confitería se introducen en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad.
- 4.3 Los parámetros de temperatura, humedad y tiempos de permanencia de los productos de pastelería y confitería en las cámaras de refrigeración o congelación se controlan, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica.
- 4.4 El producto acabado de pastelería y confitería se expone en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución.

5. Preparar las piezas y los productos de pastelería confitería para el montaje de escaparate, vitrinas y expositores de despacho de atención al público, atendiendo a los gustos del cliente.

- 5.1 La selección de los productos de pastelería confitería para la venta se determina según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 5.2 Las vitrinas, escaparates y expositores de productos de pastelería confitería se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta.
- 5.3 Las piezas y productos para la venta se ubican en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.
- 5.4 Las necesidades del cliente, se determinan, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta.
- 5.5 Los materiales, equipos y técnicas se seleccionan, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales.

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 UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, comprobando que se siguen los procedimientos y normas. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.

- Manejo y regulación de equipos industriales de acabado: llenadoras y dosificadoras, transportadoras.
- Distribuidoras de frutos secos, dosificadoras de chocolate, moldeadoras, distribución de azúcar, tolvas.
- Otras dosificadoras y distribuidoras, forma circular, en continua, con pistola, para cornetas.
- Recibidoras, decoradoras, inyectoras.
- Utillaje para acabados y decoración manuales: mangas pasteleras (ribetes, cordones, trenzas), espátulas, aerógrafos y xerógrafos, pinceles y nebulizadores, flamas y tostadoras.

2. Decorar los productos semielaborados de pastelería.

- Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería y confitería: manejo de equipos industriales. Regulación y control de montadoras de: nata, rellenadoras e inyectoras.
- Manejo de utillaje de acabado: mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos y xerógrafos, pintado con huevo, flameado, pastillaje.
- Aplicación de rellenos: manual y con inyectoras y encremadoras.
- Aplicación de elementos decorativos: polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas.
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Técnicas utilizadas en decoración en pastelería y confitería: técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras.
- Técnicas de trabajo con azúcar: pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo.
- Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual.
- Enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras.
- Aplicación manual de rellenos y baños.

3. Decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería.

- Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería, galletería, chocolatería a elaborar: manejo de equipos industriales.



- Regulación y control de bañadoras y abrillantadoras.
- Trabajos con azúcar estirado y/o soplado.
- Trabajos con cobertura y chocolates (bañado o recubrimiento manual), con nebulizador, con bañadores.
- Elaboración de piezas de chocolate para decoración).
- Aplicación de elementos decorativos (polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas).
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Elementos decorativos habituales: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, palitos, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros.
- Características de formatos y/o diseños básicos para cada tipo de pieza.
- Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración en pastelería, galletería, chocolatería.

4. Operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería.

- Conservación y depósitos de productos de pastelería-confitería acabados: recogida y recuperación de sobrantes y residuos.
- Equipos de conservación y guarda de pastelería-confitería: regulación y control de condiciones de conservación.
- Traslado de productos acabados.
- Permanencias y requisitos sanitarios. Normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- Características de equipos de conservación de productos.
- Uso y manejo de: abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas.

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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- 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 UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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 situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería, incluyendo la preparación de los rellenos y/o coberturas requeridas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener el relleno, base o cobertura utilizado en decoración de pastelería confitería, galletería o chocolatería.
2. Efectuar la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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>Adecuación en la obtención del relleno, base o cobertura utilizada para la decoración en pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los ingredientes, según ficha de elaboración.- Dosificado y pesado de ingredientes, de acuerdo a la formulación del producto.- Mezclado de ingredientes, según protocolos de elaboración.- Homogeneización de ingredientes, según protocolos de elaboración.- Batido o emulsionado requerido por el producto.- Control de parámetros en la obtención del relleno, base o cobertura (temperatura, densidad y viscosidad), según producto a obtener.- Cocción cuando se requiera, según producto a obtener. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad en la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Planificación de la composición y decoración del producto, según ficha técnica.- Preparación de los materiales y los utillajes requeridos.- Composición e incorporación de las distintas partes.- Decoración por medio de la manga pastelera y otros instrumentos de decoración, de acuerdo al diseño elegido.- Aplicación de los motivos de decoración, de acuerdo al diseño elegido.- Control de las condiciones de conservación del producto.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria en la elaboración de productos de pastelería, confitería en pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de productos de pastelería, confitería, galletería o chocolatería. - Utilización de los equipos de protección EPIS <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<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

5	<i>Se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos requeridos y según protocolos de elaboración para conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que los las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
4	<i>Se seleccionan, con pequeños fallos, los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos adecuados y según protocolos de elaboración para conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que los las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
3	<i>Se seleccionan, con fallos, los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos adecuados pero sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que los</i>

	<i>las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
2	<i>No se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes correctamente según la formulación del producto, se mezclan los ingredientes sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que las las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
1	<i>No se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes correctamente según la formulación del producto, se mezclan los ingredientes sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y no se controla que los las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>

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

Escala B

5	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con destreza los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad incluso con variaciones personales y se controlan las condiciones de conservación del producto de forma que se asegure la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
4	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con destreza los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad y se controlan las condiciones de conservación del producto de forma que se asegure la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
3	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con fallos los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad y no se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
2	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y</i>

	<p><i>los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, no se efectúa correctamente la composición del producto y se utilizan incorrectamente los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, o no se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando inadecuadamente la manga pastelera y otros aparatos de decoración sin conseguir un acabado de calidad, no se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i></p>
1	<p><i>No se planifica la composición y decoración del producto de pastelería ni se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, no se efectúa correctamente la composición del producto y se utilizan incorrectamente los equipos y la técnica requerida por el producto a componer o no se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando inadecuadamente la manga pastelera y otros instrumentos de decoración sin conseguir un acabado de calidad ni se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado</i></p>

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

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

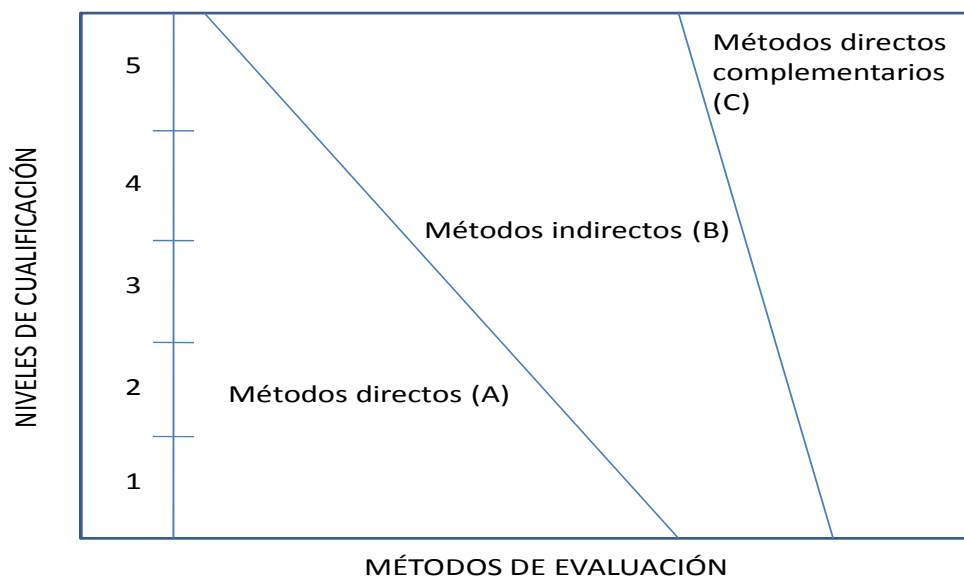
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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

- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).



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 acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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:

- Se recomienda proponer la composición y decoración de un producto convencional que requiera la utilización de equipos y técnicas básicas y variadas de pastelería, así como el uso de distintos productos de relleno y decoración (nata, chocolate, merengue, entre otros), como podría ser el montaje y decoración de un tipo de tarta o pastel.
- Deberá ponerse a disposición del candidato productos, utillaje y equipos tanto apropiados como inapropiados para la práctica exigida con la finalidad de poder valorar la correcta elección de los mismos.
- Para la elaboración del relleno, base o cobertura, según el producto que se proponga, podrá facilitarse al candidato una fórmula base sobre la que él deberá ajustar la proporción de ingredientes a la cantidad de producto solicitada. Así mismo, en función de la convencionalidad de la decoración exigida podría mostrarse un modelo o fotografía de la misma.



- Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de una de las actividades de esta situación, en caso de ser la segunda proporcionando al candidato un producto intermedio ya elaborado.
- Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar la composición y decoración de un producto con tiempos de elaboración no excesivamente largos.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_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 UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

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 del envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, 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 las máquinas, equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de proceso establecidas para evitar interrupciones a lo largo del mismo, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las especificaciones de envasado de productos de pastelería y confitería, como el formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado se interpretan según el producto a procesar.
- 1.2 Los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería, se preparan de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje (moldes, cuchillas, cilindros), según especificaciones de proceso establecidas.
- 1.3 El suministro de los consumibles requeridos se solicita al almacén para el envasado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo con el ritmo de producción establecido.
- 1.4 La disposición y adecuación de los materiales de envasado se comprueban, verificando su correspondencia con el producto de pastelería y confitería a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones, referidas al tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, entre otros.
- 1.5 Las etiquetas y rotulaciones se comprueban, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto de pastelería y confitería.
- 1.6 Las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se efectúan de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
- 1.7 Las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se detectan, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.

2. Controlar la línea de envasado de los productos de pastelería-confitería, verificando las variables del proceso, operando con los equipos para garantizar las características finales del lote, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

- 2.1 El aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería a la línea de envasado se controla, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso.



- 2.2 La dosificación del producto de pastelería y confitería se controla, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos.
- 2.3 El cerrado y sellado del envase del producto de pastelería y confitería se comprueba, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto.
- 2.4 Las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado de productos de pastelería y confitería, se aplican en caso de desviaciones.
- 2.5 El producto de pastelería y confitería envasado se envasa, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior.
- 2.6 Los materiales de desecho y los que no cumplan las especificaciones se trasladan a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento.
- 2.7 Los materiales de envasado y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de envasado se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- 2.8 Los materiales de envasado y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- 2.9 Las operaciones sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte establecidos.

3. Controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería-confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.

- 3.1 Las cajas de cartón, papel o plástico de productos de pastelería-confitería en caso de hacerse "in situ" se montan dándoles el formato requerido, cumpliendo con los requerimientos establecidos.
- 3.2 El embalaje de paquetes de productos de pastelería y confitería se controla, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.
- 3.3 Las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería, se controlan, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
- 3.4 Los productos de pastelería y confitería embalados se paletizan en la forma y con los equipos establecidos.
- 3.5 Las cajas embaladas se rotulan con la leyenda requerida en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido.
- 3.6 Las posibles desviaciones detectadas en el proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se corrigen en caso de desviaciones.



- 3.7 Los materiales de embalaje de desecho y productos de pastelería y confitería embalados que no cumplen las especificaciones se trasladan a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento.
- 3.8 Los productos de pastelería y confitería embalados aptos para el consumo se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, según lo establecido en el proceso productivo.
- 3.9 Los materiales de embalaje y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de embalaje se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- 3.10 Los materiales de embalaje y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- 3.11 Las operaciones efectuadas sobre las posibles incidencias del proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte 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 UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de las máquinas, equipos y materiales de envasado, de productos de pastelería y confitería.

- Características de los envases: materiales, formatos, tipos, incompatibilidades con los productos de pastelería y confitería.
- Etiquetado de los envases de productos de pastelería y confitería: normativa aplicable. Proceso de envasado de productos de pastelería y confitería.
- Equipos: tipos y funcionamiento.
- Operaciones de puesta a punto de los equipos y utillajes.
- Defectos y subsanación de errores aparecidos durante el proceso de envasado.

2. Control del envasado de productos de pastelería y confitería.

- Operación de envasado de productos de pastelería y confitería: aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería, cálculo de las cantidades necesarias.
- Manipulación y preparación de envases.
- Procedimiento de llenado y cerrado de los envases.
- Subsanación de errores aparecidos durante el proceso de envasado.
- Procedimiento de control del consumo de materiales de envasado, y de productos de pastelería y confitería en el proceso.



- Procedimiento de control de la dosificación, cerrado y sellado de los envases de productos de pastelería y confitería: toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores.
- Criterios de aceptación.
- Condiciones de conservación de los productos de pastelería y confitería envasados.
- Normativa aplicable de envasado.

3. Control del embalaje de los productos de pastelería-confitería.

- Proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería: técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos: tipos y funcionamiento.
- Control del cerrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería embalados: toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores.
- Criterios de aceptación.
- Técnicas de rotulado.
- Etiquetas: información, tipos, códigos.
- Técnicas de colocación y fijación.

4. Presentación de vitrinas y expositores.

- Condiciones de conservación de los productos de pastelería y confitería.
- Tiempo de vida útil de los productos de pastelería y confitería.
- La publicidad en el punto de venta.
- Técnicas de escaparatismo.
- Técnicas de rotulación de carteles.
- Técnicas de preparación de envoltorios.
- Técnicas de atención al cliente.

5. Envases y materiales de envase y embalaje.

- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa aplicable, información, tipos, códigos.

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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.



- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- 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 UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, se tienen 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 controlar el envasado y embalado de un producto de pastelería-confitería. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar los materiales, equipos y herramientas de envasado y etiquetado, de un producto de pastelería y confitería.
2. Controlar el envasado (dosificación, cerrado, sellado y etiquetado del envase).
3. Controlar la operación de embalaje del producto envasado.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamiento y materiales requeridos para efectuar el control del envasado y equipos de protección (E.P.I) necesarios.
- Se dispondrá de equipos y materiales para preparar un expositor.
- 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>Eficacia en la preparación de los materiales, equipos y herramientas de envasado y etiquetado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los envases y demás materiales de envasado según el producto a procesar.- Preparación de los equipos o líneas de envasado, en función al programa de producción establecido.- Cambios de utillaje, según las especificaciones.- Preparación de las etiquetas requeridas por el producto y el envase utilizado.- Comprobación de la puesta a punto de equipos utilizados en el envasado.- Identificación de anomalías en el funcionamiento de los equipos de envasado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en el control del envasado del producto.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de productos que llegan a la línea de envasado.- Control de la dosificación de productos, mediante muestreo o pesado.- Comprobación del cerrado y sellado de envases.- Rotulación o etiquetado de los envases, en función de las especificaciones marcadas y la normativa aplicable.

	<ul style="list-style-type: none">- Toma de muestras. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Adecuación en el control del proceso de embalaje de los envases.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Disposición del material de embalaje requerido.- Control del cerrado, precintado o paletizado de envases.- Formación del envase en caso de fabricarse "in situ".- Verificación que cumple los requerimientos establecidos en relación con los parámetros relevantes de los envases a embalar.- Identificación o rotulación de cajas o paquetes.- Almacenamiento de productos embalados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria en la elaboración de productos de pastelería y confitería.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental</p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de productos de pastelería y confitería.- Utilización de los equipos de protección EPIS <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</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

5	<p><i>La selección del tipo y formato de los envases se realiza, siguiendo instrucciones y de acuerdo al producto a envasar, retirando los que no cumplan las especificaciones precisas, se preparan y comprueba que las etiquetas y rotulaciones se corresponden con el envase y productos a envasar, cumpliendo la normativa de envasado y seguridad alimentaria, se preparan los equipos o líneas de envasado de acuerdo al programa de producción establecido efectuando los cambios de utillaje precisos según las especificaciones del proceso a llevar a cabo y se detectan las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos corrigiéndolas o dando parte al servicio de mantenimiento.</i></p>
4	<p><i>La selección del tipo y formato de los envases se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo al producto a envasar retirando, con pequeños fallos, los que no cumplan las especificaciones precisas, se preparan y comprueba que las etiquetas y rotulaciones se corresponden con el envase y productos a envasar cumpliendo la normativa de envasado y seguridad alimentaria, se preparan los equipos o líneas de envasado de acuerdo al programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje precisos según las especificaciones del proceso a llevar a cabo y se detectan las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos corrigiéndolas o dando parte al servicio de mantenimiento.</i></p>
3	<p><i>La selección del tipo y formato de los envases no se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo al producto a envasar y no se retiran los que no cumplen las especificaciones precisas, se preparan y comprueba que las etiquetas y rotulaciones se corresponden con el envase y productos a envasar cumpliendo la normativa de envasado y seguridad alimentaria, se preparan los equipos o líneas de envasado de acuerdo al programa de producción establecido efectuando los cambios de utillaje precisos según las especificaciones del proceso a llevar a cabo y se detectan las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos corrigiéndolas o dando parte al servicio de mantenimiento.</i></p>
2	<p><i>La selección del tipo y formato de los envases no se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo al producto a envasar y no se retiran los que no cumplen las especificaciones precisas, se preparan y comprueba que las etiquetas y rotulaciones se corresponden con el envase y productos a envasar cumpliendo la normativa de envasado y seguridad alimentaria, no se preparan los equipos o líneas de envasado de acuerdo al programa de producción establecido ni se efectúan los cambios de utillaje precisos según las especificaciones del proceso a llevar a cabo o no se detectan las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos.</i></p>
1	<p><i>La selección del tipo y formato de los envases no se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo al producto a envasar y no se retiran los que no cumplen las especificaciones precisas, no se preparan o no se comprueba que las etiquetas y rotulaciones se correspondan con el envase y productos a envasar cumpliendo la normativa de envasado y seguridad alimentaria, no se preparan los equipos o líneas de envasado de acuerdo al programa de producción establecido ni se efectúan los cambios de utillaje precisos según las especificaciones del proceso a llevar a cabo o no se detectan las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos.</i></p>

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

Escala B

5	<p><i>Se controla que la llegada de productos a la línea de envasado se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma permitiendo la correcta continuidad del proceso, se verifica mediante muestreo o pesado que la dosificación del producto se mantiene en los límites establecidos en las fichas de proceso, se comprueba que el cerrado y sellado de los envases cumple las especificaciones del producto a envasar, se constata que la rotulación o etiquetado de los envases se realiza de acuerdo a las especificaciones marcadas y a la normativa establecida, se lleva a cabo la toma de muestras de acuerdo al procedimiento establecido realizando las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado en el caso de que se detecten desviaciones.</i></p>
4	<p><i>Se controla que la llegada de productos a la línea de envasado se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma permitiendo la correcta continuidad del proceso, se verifica mediante muestreo o pesado que la dosificación del producto se mantiene en los límites establecidos en las fichas de proceso, se comprueba que el cerrado y sellado de los envases cumple las especificaciones del producto a envasar, se constata que la rotulación o etiquetado de los envases se realiza de acuerdo a las especificaciones marcadas y a la normativa establecida, se lleva a cabo, con pequeños fallos, la toma de muestras de acuerdo al procedimiento establecido realizando las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado en el caso de que se detecten desviaciones.</i></p>
3	<p><i>Se controla que la llegada de productos a la línea de envasado se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma permitiendo la correcta continuidad del proceso, se verifica mediante muestreo o pesado que la dosificación del producto se mantiene en los límites establecidos en las fichas de proceso, se comprueba que el cerrado y sellado de los envases cumple las especificaciones del producto a envasar, no se constata que la rotulación o etiquetado de los envases se realiza de acuerdo a las especificaciones marcadas y a la normativa establecida o no se lleva a cabo la toma de muestras de acuerdo al procedimiento establecido ni se realizan medidas correctoras en el proceso de envasado.</i></p>
2	<p><i>No se controla que la llegada de productos a la línea de envasado se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma para garantizar la correcta continuidad del proceso, o no se verifica mediante muestreo o pesado que la dosificación del producto se mantiene en los límites establecidos en las fichas de proceso, se comprueba que el cerrado y sellado de los envases cumple las especificaciones del producto a envasar, no se constata que la rotulación o etiquetado de los envases se realiza de acuerdo a las especificaciones marcadas y a la normativa establecida o no se lleva a cabo la toma de muestras de acuerdo al procedimiento establecido ni se realizan medidas correctoras en el proceso de envasado.</i></p>
1	<p><i>No se controla que la llegada de productos a la línea de envasado se realiza en la cuantía, tiempo, lugar y forma para garantizar la correcta continuidad del proceso, o no se verifica mediante muestreo o pesado que la dosificación del producto se mantiene en los límites establecidos en las fichas de proceso, no se comprueba que el cerrado y sellado de los envases cumple las especificaciones del producto a envasar, no se constata que la rotulación o etiquetado de los envases se realiza de acuerdo a las especificaciones marcadas y a la normativa establecida o no se lleva a cabo la toma de muestras de acuerdo al procedimiento establecido ni se realizan medidas correctoras en el proceso de envasado.</i></p>

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

Escala C

5	<p><i>Se constata la disponibilidad de material de embalaje, o la formación del mismo en caso de fabricarse "in situ", verificado que cumple los requerimientos establecidos en relación con el lote, tamaño, forma peso y número de envases a embalar, se asegura que el cerrado, precintado o paletizado de envases cumplen las condiciones establecidas para el almacenamiento o expedición, se verifica que los parámetros relevantes de los embalajes cumple los requerimientos para su posterior identificación y control y los productos embalados se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición según los procedimientos establecidos en el proceso productivo.</i></p>
4	<p><i>Se constata la disponibilidad de material de embalaje, o la formación del mismo en caso de fabricarse "in situ", verificado que cumple los requerimientos establecidos en relación con el lote, tamaño, forma peso y número de envases a embalar, se asegura que el cerrado, precintado o paletizado de envases cumple las condiciones establecidas para el almacenamiento o expedición, se verifica que los parámetros relevantes de los embalajes cumplen los requerimientos para su posterior identificación y control y los productos embalados se trasladan, con pequeños fallos, al lugar señalado para su almacenamiento o expedición según los procedimientos establecidos en el proceso productivo.</i></p>
3	<p><i>Se constata la disponibilidad de material de embalaje, o la formación del mismo en caso de fabricarse "in situ", verificado que cumple los requerimientos establecidos en relación con el lote, tamaño, forma peso y número de envases a embalar, se asegura que el cerrado, precintado o paletizado de envases cumple las condiciones establecidas para el almacenamiento o expedición, no se verifica que los parámetros relevantes de los embalajes cumplan los requerimientos para su posterior identificación y control o los productos embalados no se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición según los procedimientos establecidos en el proceso productivo.</i></p>
2	<p><i>No se constata la disponibilidad de material de embalaje, o la formación del mismo en caso de fabricarse "in situ", ni se verifica que cumple los requerimientos establecidos en relación con el lote, tamaño, forma peso y número de envases a embalar, se asegura que el cerrado, precintado o paletizado de envases cumple las condiciones establecidas para el almacenamiento o expedición, no se verifica que los parámetros relevantes de los embalajes cumple los requerimientos para su posterior identificación y control o los productos embalados no se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición según los procedimientos establecidos en el proceso productivo.</i></p>
1	<p><i>No se constata la disponibilidad de material de embalaje, o la formación del mismo en caso de fabricarse "in situ", ni se verifica que cumple los requerimientos establecidos en relación con el lote, tamaño, forma peso y número de envases a embalar, no se asegura que el cerrado, precintado o paletizado de envases cumple las condiciones establecidas para el almacenamiento o expedición, no se verifica que los parámetros relevantes de los embalajes cumple los requerimientos para su posterior identificación y control o los productos embalados no se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición según los procedimientos establecidos en el proceso productivo.</i></p>

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



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

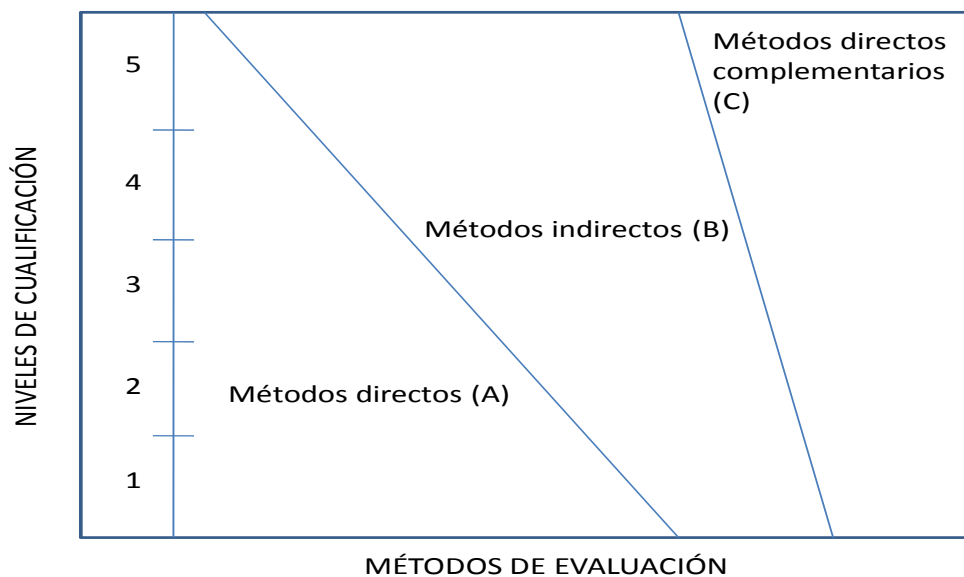
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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

- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en procesos de envasado y presentación de productos de pastelería y confitería, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que 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) En la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



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

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

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- La práctica deberá llevarse a cabo en instalaciones con procesos automatizados o semiautomatizados para el envasado y embalaje de los productos de pastelería, confitería, galletería o chocolatería.
 - Deberán ponerse a disposición del candidato equipos y materiales de envasado, etiquetado o embalado apropiados e inapropiados con la finalidad de evaluar la capacidad de discriminación de los mismos.
 - Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de alguna de las actividades de esta situación, situando al candidato en un determinado momento del proceso de envasado y embalaje.
 - Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar el envasado de un producto con proceso de envasado corto.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_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 UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la aplicación de la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria, y que se indican a continuación:

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



1. Cumplir la normativa aplicable de higiene personal, para evitar contaminaciones del proceso productivo.

- 1.1 La vestimenta y equipo utilizado en industrias de panadería y pastelería se mantiene conservándola limpia y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.
- 1.2 El estado de limpieza o aseo personal requerido, se mantiene, según normativa en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos, en el caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.
- 1.3 La legislación aplicable a nivel de higiene personal se, cumple; comunicando, en su caso, las deficiencias observadas.

2. Mantener las áreas de trabajo e instalaciones del obrador de pastelería, dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y la normativa aplicable, para evitar la presencia de plagas.

- 2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad se mantienen dentro de los márgenes requeridos, corrigiendo cualquier desviación detectada, dentro de su ámbito de competencia.
- 2.2 Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos, se mantienen según las características higiénicas sanitarias requeridas, corrigiendo cualquier desviación detectada.
- 2.3 Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación, se mantienen con las características higiénicas sanitarias requeridas, corrigiendo cualquier desviación detectada.
- 2.4 La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos en curso se efectúa en la forma y con la prontitud requerida.
- 2.5 Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad de los locales se identifican, manteniéndolos mediante las acciones requeridas, según los planes y registros del sistema de autocontrol.
- 2.6 Los sistemas de control y prevención de plagas se aplican según lo requerido en los planes y registros del sistema de autocontrol.
- 2.7 Las operaciones de limpieza-desinfección en panadería, bollería, se efectúan, siguiendo lo señalado en las órdenes o instrucciones en relación con los productos a utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación y regulación y controles de los equipos, cumpliendo la normativa aplicable.
- 2.8 Las áreas o zonas a limpiar-desinfectar se señalizan hasta que queden en condiciones operativas, controlando el cerramiento de puertas, ventanas y otras aberturas para evitar vías de comunicación con el exterior.
- 2.9 Los productos y equipos de limpieza-desinfección, se depositan una vez finalizadas las operaciones en el lugar específico para evitar riesgos y confusiones.



3. Efectuar la limpieza "in situ" de equipos y maquinaria en instalaciones del obrador de panadería pastelería que se lleva a cabo según lo requerido en el plan de mantenimiento de equipos para evitar contaminaciones de los productos.

- 3.1 Las acciones de limpieza y desinfección de equipos y utillaje de las instalaciones de panadería, bollería, se efectúan, según el plan de limpieza de la empresa.
- 3.2 Los equipos y máquinas de producción de panadería y pastelería se comprueban que se encuentran operativos, para la ejecución de las operaciones de limpieza: parada, vaciado, protección, entre otros, avisando ante cualquier anomalía.
- 3.3 Las señales reglamentarias se colocan en los lugares establecidos según normativa aplicable, acotando el área de limpieza y siguiendo los requerimientos de seguridad establecidos.
- 3.4 Las operaciones de limpieza manual se ejecutan con los productos requeridos, en las condiciones fijadas y con los medios requeridos.
- 3.5 Las operaciones de limpieza en el obrador se realizan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.
- 3.6 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, alcanzados en los equipos y maquinaria se comprueba, constatando que se corresponden con los exigidos por las especificaciones según los planes y registros del sistema de autocontrol.
- 3.7 Los equipos y máquinas de producción se comprueba que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.
- 3.8 Los productos y materiales de limpieza-desinfección se depositan en el lugar requerido una vez finalizadas las operaciones de limpieza-desinfección para evitar riesgos y confusiones.
- 3.9 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción de productos de panadería, se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas, verificando que se encuentran listos para su uso, por medio de la utilización de luminómetros, en algunos casos.
- 3.10 El área de limpieza de las zonas de producción de productos de panadería-bollería, se acota en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos.
- 3.11 Las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción de productos de panadería-bollería, se corrigen por acciones preventivas y posibles correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.



4. Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos en instalaciones de panadería y pastelería, así como el control de los consumos de agua, energía y materia, cumpliendo con lo establecido en los planes de la empresa, la ecoeficiencia; según y la normativa aplicable medioambiental y de prevención de riesgos.

- 4.1 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se efectúa, según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
- 4.2 El almacenamiento de los residuos generados se efectúa en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones y la normativa aplicable.
- 4.3 La comprobación del funcionamiento de equipos y condiciones de depuración y/o eliminación de residuos en instalaciones de panadería y pastelería se efectúa, de acuerdo con el tipo de residuos a tratar, según los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- 4.4 Los productos y equipos de limpieza-desinfección se depositan en el lugar específico, para evitar riesgos y confusiones en industrias de panadería y pastelería.
- 4.5 El consumo de energía y agua durante el funcionamiento y en parada de los equipos e instalaciones se ajusta a las necesidades; comprobando que no existen fugas o pérdidas de agua en las conducciones de las instalaciones, depósitos y grifos y consumiendo las materias primas de forma racional, disminuyendo los desperdicios.

5. Efectuar acciones preventivas en las instalaciones de industrias de panadería y pastelería, según lo especificado en los planes de seguridad; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales para evitar situaciones de emergencia.

- 5.1 Los equipos y medios de seguridad se mantienen en estado operativo en las instalaciones de panadería, bollería, ante la posibilidad de cualquier situación de emergencia.
- 5.2 El área de trabajo: puesto, entorno, servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y dificulten los trabajos.
- 5.3 Las alteraciones en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo, se detectan y notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.
- 5.4 Las posibles situaciones de emergencia se detectan, actuando, según los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos, en las medidas de precaución y protección recogidas en la normativa al respecto e indicadas por las señales pertinentes en la utilización de servicios auxiliares.

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 UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación. Sistema APPCC. Normativa aplicable.

- Transformaciones y alteraciones que originan.
- Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios. Riesgos para la salud.
- Características de alérgenos.
- Normativa aplicable al sector.
- Medidas de higiene personal: vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y protección adecuada. Enfermedades transmisibles. Reglamento de manipuladores de alimentos.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Concepto y niveles de limpieza.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Sistemas y equipos de limpieza.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- A.P.P.C.C. en pastelería y confitería (Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos). Verificación o confirmación del sistema APPCC.

2. Incidencia ambiental de la industria alimentaria.

- Agentes y factores de impacto.
- Tipos de residuos generados.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Tratamientos de residuos orgánicos.
- Medidas de protección ambiental.
- Ahorro y alternativas energéticas.
- Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos.
- Otras técnicas de prevención o protección.

3. Seguridad en la industria alimentaria. Normativa aplicable.

- Factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria alimentaria. Normativa aplicable al sector. Medidas de prevención y protección en instalaciones y en utilización de maquinarias y equipos personales. Situaciones de emergencia.
- Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios.
- Escapes de gases.
- Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.
- Acciones preventivas en instalaciones de pastelería y confitería.
- Prevención y protección de riesgos laborales. Normativa aplicable al sector. Evaluación de riesgos profesionales: Condiciones de trabajo y salud.

- Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional. Riesgos específicos de la industria de pastelería y confitería.
- Medidas de prevención y protección en pastelería y confitería: diseño de locales e instalaciones.
- Condiciones ambientales. Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
- Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
- Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos. Señalización de seguridad.
- Protocolo de actuación en caso de emergencia. Clasificación de emergencias.
- Equipos de emergencia. Procedimientos de avisos y alarmas. Técnicas de clasificación de heridos.
- Técnicas básicas de 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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- 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 UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria, se tienen una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1 Situación profesional de evaluación número 1.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata deberá realizar las operaciones de limpieza y desinfección de un equipo, maquinaria o parte de las instalaciones de un obrador o industria de pastelería y confitería. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades.

1. Preparar los trabajos de limpieza e higienización.
2. Ejecutar las operaciones de limpieza.
3. Recoger los residuos y comprobación y registro de las acciones efectuadas.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Crterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Adecuación en la preparación de los trabajos de limpieza e higienización.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de vestimenta adecuada, estado de limpieza y aseo personal. - Selección de equipos, útiles y productos de limpieza. - Comprobación de las condiciones y estado de las máquinas, equipos e instalaciones para proceder a su limpieza. - Señalización de las zonas a limpiar- desinfectar. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Destreza y calidad en la ejecución de las operaciones de limpieza.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Secuencia de las operaciones de limpieza. - Adecuación de productos, condiciones y medios. - Identificación de focos y puntos de infección y acumulación de suciedad. - Comprobación del nivel de limpieza y desinfección alcanzado. - Consumo de agua y eficiencia energética en las operaciones. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en la recogida de residuos y en la comprobación de las acciones de limpieza y registro de la actividad.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Recogida y depósito de residuos - Colocación de materiales y útiles de limpieza. - Condiciones y operatividad de las máquinas, equipos e instalaciones tras la limpieza. - Cumplimentación de los registros del manual de autocontrol de las operaciones realizadas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de Higiene y Seguridad en el trabajo.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</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

5	<p><i>Se cumple la normativa aplicable a nivel de vestimenta e higiene personal para operar en industrias alimentarias, se seleccionan los equipos, útiles y productos de limpieza adecuados al tipo de operaciones de limpieza encomendadas, se comprueba que los equipos, máquinas o instalaciones se encuentran en el estado operativo adecuado (desconexión eléctrica, parada, vaciado, protección, u otros), para la ejecución de las operaciones de limpieza y se señalizan o indican las áreas, o equipos a limpiar hasta que queden de nuevo operativos.</i></p>
4	<p><i>Se cumple la normativa existente a nivel de vestimenta e higiene personal para operar en industrias alimentarias, se seleccionan los equipos, útiles y productos de limpieza adecuados al tipo de operaciones de limpieza encomendadas, se comprueba que los equipos, máquinas o instalaciones se encuentran en el estado operativo adecuado (desconexión eléctrica, parada, vaciado, protección, u otros) para la ejecución de las operaciones de limpieza y no se señalizan o indican las áreas, o equipos a limpiar.</i></p>
3	<p><i>Se cometen fallos en el cumplimiento de la normativa existente a nivel de vestimenta o higiene personal para operar en industrias alimentarias, se seleccionan los equipos, útiles y productos de limpieza adecuados al tipo de operaciones de limpieza encomendadas, se comprueba que los equipos, máquinas o instalaciones se encuentran en el estado operativo adecuado (desconexión eléctrica, parada, vaciado, protección, etc.) para la ejecución de las operaciones de limpieza y no se señalizan o indican las áreas, o equipos a limpiar.</i></p>
2	<p><i>Se cometen fallos en el cumplimiento de la normativa existente a nivel de vestimenta e higiene personal para operar en industrias alimentarias, se seleccionan, con algunos fallos, los equipos, útiles y productos de limpieza adecuados al tipo de operaciones de limpieza encomendadas, se comprueba que los equipos, máquinas o instalaciones se encuentran en el estado operativo adecuado (desconexión eléctrica, parada, vaciado, protección, u otros) para la ejecución de las operaciones de limpieza y no se señalizan o indican las áreas, o equipos a limpiar.</i></p>
1	<p><i>Se cometen fallos en el cumplimiento de la normativa existente a nivel de vestimenta e higiene personal para operar en industrias alimentarias, se seleccionan, con fallos, los equipos, útiles y productos de limpieza adecuados al tipo de operaciones de limpieza encomendadas, no se comprueba que los equipos, máquinas o instalaciones se encuentran en el estado operativo adecuado (desconexión eléctrica, parada, vaciado, protección, u otros) para la ejecución de las operaciones de limpieza y no se señalizan o indican las áreas, o equipos a limpiar.</i></p>

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

Escala B

5	<p><i>Se sigue la secuencia de operaciones adecuada al tipo de limpieza a realizar (retirada de sólidos, acción mecánica con detergente, aclarado, desinfectado, secado, u otros), se ejecutan las operaciones de limpieza con los productos adecuados, las condiciones fijadas y con los medios requeridos en el plan de limpieza, se identifican y se actúa especialmente sobre los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad eliminando riesgos, se constata que los niveles de limpieza o desinfección alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones dadas y se realizan las operaciones, ajustando el consumo de agua, energía y consumibles consiguiendo un nivel de eficiencia energética adecuado.</i></p>
4	<p><i>Se sigue la secuencia de operaciones adecuada al tipo de limpieza a realizar (retirada de sólidos, acción mecánica con detergente, aclarado, desinfectado, secado, u otros), se ejecutan las operaciones de limpieza con los productos adecuados, las condiciones fijadas y con los medios requeridos en el plan de limpieza, se identifican y se actúa especialmente sobre los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad eliminando riesgos, se constata que los niveles de limpieza o desinfección alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones dadas pero se realizan las operaciones sin tener en cuenta el consumo de agua, energía y consumibles y sin conseguir un nivel de eficiencia energética adecuado.</i></p>
3	<p><i>Se sigue la secuencia de operaciones adecuada al tipo de limpieza a realizar (retirada de sólidos, acción mecánica con detergente, aclarado, desinfectado, secado, u otros), se ejecutan las operaciones de limpieza con los productos adecuados, las condiciones fijadas y con los medios requeridos en el plan de limpieza, se identifican y se actúa especialmente sobre los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad eliminando riesgos, no se constata que los niveles de limpieza o desinfección alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones dadas y se realizan las operaciones sin tener en cuenta el consumo de agua, energía y consumibles y sin conseguir un nivel de eficiencia energética adecuado.</i></p>
2	<p><i>Se sigue, con fallos, la secuencia de operaciones adecuada al tipo de limpieza a realizar (retirada de sólidos, acción mecánica con detergente, aclarado, desinfectado, secado, u otros), se ejecutan las operaciones de limpieza con los productos adecuados, las condiciones fijadas y con los medios requeridos en el plan de limpieza, se identifican y se actúa especialmente sobre los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad eliminando riesgos, no se constata que los niveles de limpieza o desinfección alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones dadas y se realizan las operaciones sin tener en cuenta el consumo de agua, energía y consumibles y sin conseguir un nivel de eficiencia energética adecuado.</i></p>
1	<p><i>No se sigue la secuencia de operaciones adecuada al tipo de limpieza a realizar (retirada de sólidos, acción mecánica con detergente, aclarado, desinfectado, secado, etc.), no se ejecutan las operaciones de limpieza con los productos adecuados, las condiciones fijadas y con los medios requeridos en el plan de limpieza, o no se identifican ni se actúa especialmente sobre los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad eliminando riesgos, no se constata que los niveles de limpieza o desinfección alcanzados se corresponden con los exigidos por las especificaciones dadas y se realizan las operaciones sin tener en cuenta el consumo de agua, energía y consumibles y sin conseguir un nivel de eficiencia energética adecuado.</i></p>

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

Escala C

5	<p><i>Se recogen y depositan los residuos y desperdicios generados en el proceso de limpieza, según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos atendiendo a su naturaleza, se depositan los productos y equipos de limpieza en el lugar específico para ello con el fin de evitar riesgos y confusiones en la industria, se comprueba que los equipos, máquinas e instalaciones quedan en condiciones operativas adecuadas después de su limpieza y se cumplimentan correctamente los registros del manual de autocontrol dejando constancia de las operaciones realizadas.</i></p>
4	<p><i>Se recogen y depositan los residuos y desperdicios generados en el proceso de limpieza según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos atendiendo a su naturaleza, se depositan los productos y equipos de limpieza en el lugar específico para ello con el fin de evitar riesgos y confusiones en la industria, se comprueba que los equipos, máquinas e instalaciones quedan en condiciones operativas adecuadas después de su limpieza y se cumplimentan, con pequeños fallos, los registros del manual de autocontrol sin dejar constancia clara de las operaciones realizadas.</i></p>
3	<p><i>Se recogen y depositan los residuos y desperdicios generados en el proceso de limpieza según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos atendiendo a su naturaleza, se depositan los productos y equipos de limpieza en el lugar específico para ello para evitar riesgos y confusiones en la industria, no se comprueba que los equipos, máquinas e instalaciones quedan en condiciones operativas adecuadas después de su limpieza y se cumplimentan, con fallos, o no se cumplimentan, los registros del manual de autocontrol sin dejar constancia clara de las operaciones realizadas.</i></p>
2	<p><i>No se recogen ni depositan los residuos y desperdicios generados en el proceso de limpieza según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos atendiendo a su naturaleza, se depositan los productos y equipos de limpieza en el lugar específico para ello con el fin de evitar riesgos y confusiones en la industria, no se comprueba que los equipos, máquinas e instalaciones quedan en condiciones operativas adecuadas después de su limpieza y se cumplimentan, con fallos, o no se cumplimentan los registros del manual de autocontrol dejando sin dejar constancia clara de las operaciones realizadas.</i></p>
1	<p><i>No se recogen ni depositan los residuos y desperdicios generados en el proceso de limpieza según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos atendiendo a su naturaleza, no se depositan los productos y equipos de limpieza en el lugar específico para ello con el fin de evitar riesgos y confusiones en la industria, no se comprueba que los equipos, máquinas e instalaciones quedan en condiciones operativas adecuadas después de su limpieza y se cumplimentan, con fallos, o no se cumplimentan, los registros del manual de autocontrol sin dejar constancia clara de las operaciones realizadas.</i></p>

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



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

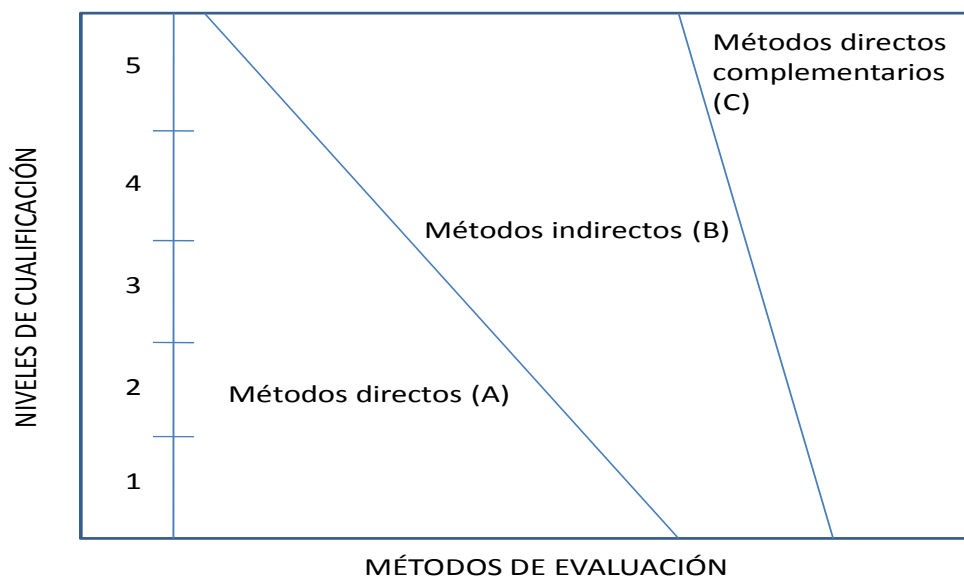
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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

- Entrevista profesional estructurada (C). Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la aplicación de la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2 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) Esta Unidad de Competencia, por si misma, no tiene identidad a nivel competencial, ya que las actividades que en ella se delimitan, son acciones transversales a cualquier Unidad de competencia que integran la cualificación de pastelería, confitería.
- i) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - Deberá proponerse la limpieza de un equipo, máquina o instalación con restos y niveles de suciedad propios de un uso habitual de procesos de elaboración de pastelería y confitería.
 - Con la finalidad de valorar su capacidad de discriminación se pondrán a disposición del candidato indumentaria, útiles, herramientas y productos tanto adecuados como inadecuados para la realización del proceso que se le solicite.
 - Se recomienda proponer la realización de las operaciones de limpieza en un equipo, máquina o instalación que requiera tomar medidas preventivas de seguridad.



- Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de alguna de las actividades de esta situación proporcionando al candidato una situación intermedia del proceso de limpieza.

- Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar la realización de la limpieza de un equipo, máquina o espacio que no exija procedimientos con tiempos largos



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: PASTELERIA Y
CONFITERIA**

Código: INA107_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.

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

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

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Atemperar: Bajar la temperatura de una crema, líquido o salsa que ha sido calentado hasta que alcanzó una elevada temperatura.

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.

Azúcar invertido: Combinación de fructosa y glucosa, que se obtiene por hidrólisis del azúcar común (sacarosa).

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

Boixet: Palabra valenciana que designa a un pequeño mortero.

Bollo maimón: Bizcocho casero, típico de Salamanca, de antigua tradición. El aspecto exterior es el de un roscón, de unos 20 centímetros de diámetro y superficie lisa. Sus ingredientes son harina, azúcar, huevos y ralladura de limón. Es un dulce asociado a bodas y otras celebraciones tradicionales.

Bomba inyectora: Dispositivo capaz de elevar la presión de un fluido.

Buñuelos de viento: Bolas de masa elaboradas con harina de trigo, manteca y huevos que se fríe en aceite caliente. La masa frita puede llegar a doblar su volumen, es por esta razón por las que se les denomina con el apelativo «de viento».

Canapé: Porción de pan o de hojaldre cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo.

Capuchinas: Postre hecho con huevos, yema de huevo y almíbar y el delicioso pero laborioso huevo hilado.



Ciegas: Bollo esponjoso con forma de concha, de presentación muy atractiva. También se las conoce como Bollo Soplo, Pelusas, Pastas de Soplillo o Suspiros.

Comprimido: Elaborados por simple mezcla de azúcares, almidones, harinas y saborizantes, sin cocción y en frío.

Conchado: Amasado suplementario en artesas que, originalmente, tenían forma de concha.

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

Confitura: Se elabora con la pulpa o puré de la fruta, con azúcares y agua. Debe tener un contenido mínimo de fruta del 35%.

Crema catalana: Conocida también como *crema quemada* o, en Cataluña, simplemente *crema*) es un postre muy típico de la cocina catalana y que consiste en una crema pastelera con base en yema de huevo que se suele cubrir con una capa de azúcar caramelizado en su superficie para aportar un contraste crujiente y más divertido.

Duquesitas: Porciones de pasta *choux* escudilladas con manga en placas.

Encremadora: Equipo para rellenar productos de pastelería.

Escudillar: Colocar en una placa o en cápsulas, pequeñas porciones de masa o pasta para ser horneadas posteriormente.

Extrusionado: Dar forma a una masa haciéndola salir por una abertura especialmente dispuesta.

Fideo: Trocitos muy pequeños de golosina, normalmente con sabor a chocolate, aunque también se comercializan con diversos colores y sabores, usados para decorar o añadir textura a dulces y postres.

FIFO *First in first out.* Sistema de almacenaje que se basa en la premisa de la primera mercancía en entrar es la primera en salir del almacén.

Figuritas: Mazapán de Toledo moldeado con diversas formas figurativas y horneado para obtener su aspecto característico.

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

Flejes: Cinta utilizada para encintar el embalaje de diversos productos y mejorar la resistencia a la tracción del embalado.



Flores: Masa frita en forma de flor que contiene huevos, harina, azúcar y ralladura de limón. Una vez fritas las flores se pueden rebozar en azúcar, canela o pintar con miel.

Fruta escarchada: Frutas o trozos de fruta cocidas levemente que se introducen en una solución con un alto contenido de azúcar.

Glasear: Cubrir la superficie de un preparado de pastelería con glasa que es un preparado semipastoso, elaborado a base de agua, azúcar, zumo de limón y clara de huevo.

Gofres: Llamado también *waffle* o *wafle* (del neerlandés *Wafel*), es una especie de torta con masa crujiente parecida a una galleta tipo oblea de origen belga que se cocina entre dos planchas calientes.

Granillo de fondant: Piezas de cobertura de chocolate negro.

Guirlache: Dulce hecho básicamente de almendras y caramelo solidificado típico en muchas zonas de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

Hojaldre: Pasta formada por finísimas capas de masa y grasa que, una vez que se hornea, da como resultado una pieza de aspecto crujiente.

Hojuelas: Postre típico de la cocina manchega elaborado con harina, leche y los huevos se forma una masa que se fríe formando hojas muy finas, se sirve caliente rociada de miel.

Jalea: Se obtiene por la cocción prolongada de zumo de frutas y azúcar, reduciéndola a fuego lento hasta obtener una salsa densa.

Leche frita: Dulce de harina cocida con leche y azúcar hasta que espesa, cortándose la masa resultante en porciones que se fríen.

Lengua: Espátula de goma utilizad para recoger los últimos restos de crema, salsa o líquido adheridos a un recipiente.

Lenguas: Dulce en forma de tira aplastada y alargada que se compone de mantequilla, azúcar lustre, sal, vainilla, huevo y harina.

Lionesas: Pastelillo relleno de crema u otros ingredientes y cubierto de chocolate caliente.

Mantecación 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.

Mantecado: Bollo amasado con manteca de cerdo.



Masas antiaglutinantes: Masas de poca energía, bajo presión son cohesivas pero rompen bajo tensión. No tienen prácticamente gluten.

Mazapán: Dulce elaborado con almendras molidas y azúcar.

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.

Mermelada: Preparación resultante de la cocción de piezas de fruta con un contenido mínimo de fruta del 30%.

Mix: Mezcla de ingredientes en la preparación de helados.

Natillas: Postre lácteo muy extendido en la gastronomía española. Se trata de una crema elaborada con leche, yemas de huevo, azúcar y aromas como la vainilla o el limón.

Nebulizador: Aparato para nebulizar, que consiste en transformar un líquido en partículas finísimas que forman una especie de nubecilla.

Paciencias: Dulce típico de Soria que se hace con claras de huevo, azúcar, esencia de limón y harina.

Pailas: Vasija grande de metal, redonda y poco profunda que permite calentar agua.

Panellets: Dulce típico de Cataluña, Valencia y Baleares que tradicionalmente se prepara en la festividad de la Todos los Santos. Se elaboran con una masa dulce hecha con azúcar, almendra cruda molida, huevo y ralladura de limón, para que tenga una textura más esponjosa.

Pasta brisa: Masa usada para las bases de tartas dulces y saladas.

Pastillaje: Mezcla de azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua utilizada para realizar motivos decorativos.

Pastillas de goma: Caramelos masticables muy dulces, elaborados a partir de gelatina a las que se les añaden edulcorantes, saborizantes y colorantes alimentarios.

Perrunillas: Especialidad Navideña típica de la región española de Extremadura que se realizan con manteca de cerdo, anís en grano, azúcar, ralladura de limón, yemas de huevo, aguardiente, canela y harina de trigo.



Pestiños: Masa frita típica de Madrid que va posteriormente bañada en aguamiel. Están compuestos de harina floja, manteca de cerdo, agua o vino blanco y una pizca de sal.

Petisú: Pastelillo hueco relleno de crema o de nata.

PMP: *Precio Medio Ponderado*. Sistema de almacenaje que valora las salidas de producto de acuerdo con la media de los precios de adquisición de las existencias en ese momento, ponderados por las cantidades adquiridas.

Polvorón: Torta, comúnmente pequeña, de harina, manteca y azúcar, cocida en horno fuerte y que se deshace en polvo al comerla.

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.

Regaliz: Pasta hecha con el jugo del rizoma de esta planta que se toma como golosina en pastillas o barritas.

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

Roscas de baño (rosas de Santa Clara): Estas roscas pueden encontrarse con diferentes formas y tamaños siendo su formato más común, redondeada en forma de "O", de unos 12 cm de diámetro. Sus ingredientes son: harina, huevos, aceite de girasol, azúcar, aguardiente, ralladura de naranja y limón.

Roscas: Dulces más típicos de la Semana Santa son los roscos fritos. Masa dulce en forma de rosca elaborada con harina, frita en aceite y aromatizada.

Rosquillas: Dulces en forma de anillo compuestos de azúcar, huevos, leche, aceite, anís, harina floja, ralladura de limón, impulsor y bicarbonato, que se fríen en abundante aceite.

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 un pastelería y bollería.

Sistema CIP: Proceso de limpieza realizado "in situ", cuando el equipo puede limpiarse sin desarmarse.

Sorbete: Postre helado, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Por esta razón su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa.



Tartas forradas: Pastel dulce que se cocina en el horno y que se puede rellenar con capas de algún tipo de dulce cremoso que no necesite frío. En la parte exterior se le aplica una capa decorativa que puede estar realizada en masa elástica, fondant extendido, glasé o mazapán.

Teclas: Pasta de hojaldre que se elaboran tanto en León capital como en algunos pueblos aledaños. Son unas pastas de textura muy crujiente y disgregable, algo secas que están recubiertas con una capa de almendra molida.

Tejas: Pasta crujiente con forma de teja que debe ser firme y fina.

TIC: Tecnología de la información y la comunicación.

Tocinillos de cielo: Postre elaborado a base de yema de huevo caramelizada y azúcar, compacto y de color amarillo intenso

Torrijas: Dulce típico de las celebraciones de Cuaresma y Semana Santa en España. Consiste en una rebanada de pan (habitualmente de varios días) que es empapada en leche o vino y, tras ser rebozada en huevo, es frita en una sartén con aceite.

Tratamiento DDD: Programa que describe todas aquellas medidas, pasivas y activas, encaminadas a impedir la entrada y desarrollo de plagas en las instalaciones de la empresa.

Turrón: Masa dulce que se obtiene a partir de un mazapán base y de la cocción de miel, azúcar, almendra y clara de huevo, que se corta en tabletas y posteriormente en pequeños bocados.