



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 término 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, estocage 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.

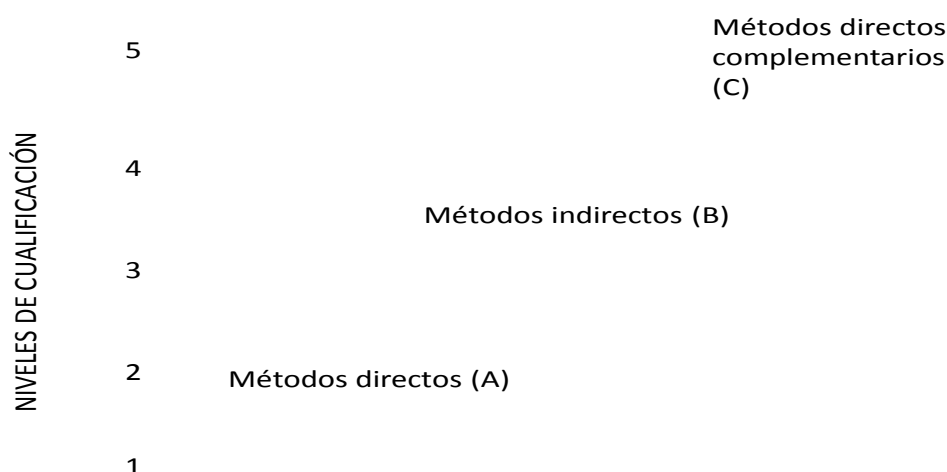
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

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.