



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”

Transversal en las siguientes cualificaciones:

HOT093_2 Cocina
HOT223_2 Repostería
HOT326_2 Alojamiento rural
HOT327_2 Servicios de bar y cafetería
HOT328_2 Servicios de restaurante
HOT332_3 Dirección y producción en cocina
HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración
HOT337_3 Sumillería
HOT542_3 Dirección y producción en pastelería
HOT653_2 Guarda de refugios y albergues de montaña



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

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

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.

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

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.

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



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

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

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

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

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

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

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

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

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la



práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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

En el caso de la “UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

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

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

Condiciones adicionales:

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

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

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

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

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

Escala A

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

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

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

Escala B

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

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

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

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

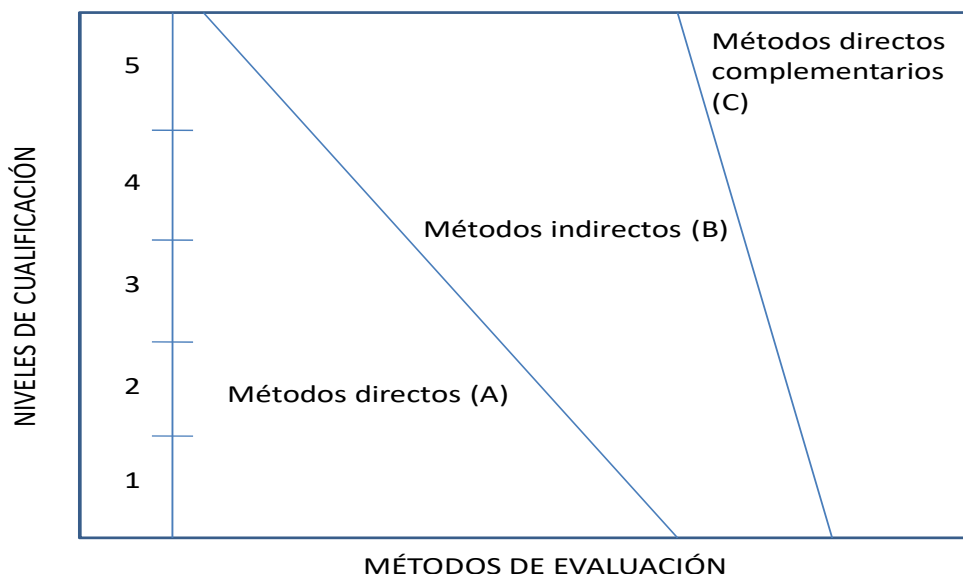


fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

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



- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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



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

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

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

- La Unidad de Competencia “UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería” es transversal a distintas cualificaciones de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, por lo que, a efectos de someter a la persona candidata a Situaciones Profesionales de Evaluación significativas en el conjunto de la Cualificación a la que opta para su Acreditación, debe evaluarse implícitamente en todas y cada una de las Unidades de Competencia que se integran en dichas Cualificaciones, ya que, contienen como condición necesaria del desarrollo de la actividad profesional a la que hacen referencia el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Se recomienda evaluar esta UC de forma conjunta con las UCs derivadas de funciones que implican actividades de ejecución de hostelería. Se deberán valorar los aspectos contemplados en la situación profesional establecida en relación con la normativa contemplada en esta UC respecto a “seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería” utilizando una entrevista profesional sobre conocimientos.
- En las situaciones profesionales de evaluación del resto de las unidades de competencia que conforman la cualificación se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:
 - Durante la limpieza y desinfección de máquinas, propias de su área de trabajo, conectadas a la red eléctrica interrumpirá momentáneamente la actividad para que aplique el protocolo de



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

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