



## **GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0035\_2: Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PANADERÍA Y BOLLERÍA**

**Código: INA015\_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 UC0035\_2: Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

### 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 Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería, 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 mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de elaboraciones complementarias,***

***composición, decoración y envasado de productos de panadería y bollería para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.***

- 1.1 Las máquinas, útiles y herramientas requeridos en elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de productos de panadería y bollería (cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, retractiladoras, entre otros), se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción, cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.2 El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de panadería y/o bollería se mantienen, en estado de limpieza e higiene.
- 1.3 Las áreas de trabajo e instalaciones del obrador de panadería y bollería se mantienen, una vez señalizadas, considerando: - Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad. - Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. - Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación. - La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. - Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad. - Los sistemas de control y prevención de plagas. - Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.
- 1.4 El funcionamiento de los equipos (cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, entre otros) y medios auxiliares requeridos se comprueba, procediendo a su corrección, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 1.5 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados en panadería y bollería: cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, entre otros, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- 1.6 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones del proceso productivo.

***2. Confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas de acuerdo con lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.***

- 2.1 Los ingredientes requeridos (yema de huevo, azúcar, harina de trigo o de maíz y leche, entre otros) para elaboraciones complementarias (cremas, rellenos y cubiertas de crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados, entre otros), se seleccionan, según el protocolo de producción.
- 2.2 Los ingredientes seleccionados de elaboraciones complementarias se pesan y dosifican, mediante pesadoras-dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción.

- 2.3 Los productos y elaboraciones complementarias (crema, nata, trufa, merengue, entre otros), se obtienen por medio del mezclado de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración, dependiendo del tipo de producto a obtener con los equipos requeridos (batidoras, mezcladoras, agitadoras y otras).
- 2.4 El proceso de cocción de productos y elaboraciones complementarias (cremas, merengues, bechamel, entre otros), se controla, actuando sobre los reguladores de los equipos de cocción, ajustando parámetros (tiempo, temperatura, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación.
- 2.5 Las natas se montan con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida, según lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.
- 2.6 Los productos de chocolates y coberturas se obtienen por medio de las operaciones requeridas (templado, moldeado, entre otros), utilizando los moldes, dependiendo del producto a obtener, según especificaciones de la ficha técnica y controlando parámetros de temperatura en el fundido y enfriamiento.
- 2.7 Las elaboraciones complementarias (crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados, entre otros), se conservan según condiciones indicadas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.
- 2.8 Las elaboraciones complementarias se controlan, evitando la aparición de peligros alimentarios, manteniendo los límites y medidas establecidas en el Sistema (APPCC) de Autocontrol de Puntos Críticos y en las Guías de Prácticas de Higiene.

### ***3. Efectuar las operaciones de composición y decoración requeridas por cada producto de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.***

- 3.1 Los componentes requeridos en la composición y decoración para cada producto de panadería y bollería (cremas, rellenos, coberturas y otros), se seleccionan en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas para su aplicación.
- 3.2 Los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración requeridos para cada tipo de pieza de bollería se dosifican, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos.
- 3.3 Los productos de panadería y bollería se decoran, obteniendo una composición según lo especificado en la ficha técnica por medio de rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, y otras, subsanando posibles anomalías, en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 3.4 Los productos de panadería y bollería elaborados se refrigeran o congelan, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados.
- 3.5 Los productos de panadería y bollería refrigerados o congelados se trasladan al lugar señalado para su envasado, almacenamiento o punto de venta, sin romper en ningún momento la cadena de frío; aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

#### **4. Efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad de productos intermedios y acabados de panadería y bollería.**

- 4.1 Las muestras de los productos de panadería y bollería se toman en el lugar, forma y cuantía indicados en la ficha técnica de trabajo, trasladándolas, bien para formar las muestrotecas internas o laboratorios externos; siendo esta operación un preventivo para evitar aparición de microorganismos.
- 4.2 Las muestras de los productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería se preparan, siguiendo los protocolos establecidos de organización.
- 4.3 Los ensayos "in situ" se efectúan, siguiendo los protocolos establecidos por la empresa y con el instrumental específico y calibrado, caso de efectuarse internamente.
- 4.4 Los resultados de los ensayos "in situ" o en laboratorios externos se interpretan a fin de asegurar las características de calidad, estableciéndose la liberación positiva de forma que sólo sale un producto elaborado si está analizado.
- 4.5 Las características organolépticas de los productos de panadería y bollería se comprueban, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones.
- 4.6 Los resultados de los controles y pruebas efectuados se registran, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.

#### **5. Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería para evitar cortes en la producción, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 5.1 El aprovisionamiento de materiales para el envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería (bobinas, etiquetas, cartonaje, bolsas de plástico, entre otros), se organiza de acuerdo con lo establecido en los manuales.
- 5.2 Los equipos específicos de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería se regulan, de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- 5.3 Las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado (sellado o cierre, etiquetado, entre otras) se controla, verificando que el flujo de producto

- se ajusta a lo establecido, aplicando en caso de posibles anomalías, las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso.
- 5.4 Los materiales de desecho y productos terminados de panadería y bollería no conformes se depositan en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental.
  - 5.5 Los productos de envasado y etiquetado se trasladan si es requerido, al embalado y paletizado, en la forma y al lugar establecido, en función de los procesos de venta o almacenamiento posteriores previstos.
  - 5.6 Los productos de panadería y bollería se almacenan en las condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos, bien por atmósfera inerte u otros métodos de conservación, para ampliar la vida útil de los productos.
  - 5.7 Los stocks de productos de panadería y bollería almacenados se controlan, contrastándolos con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.
  - 5.8 La leyenda del etiquetado se controla, verificando que corresponde al producto y lote requerido y está completa, indicando el valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad, entre otros, aplicando, en caso requerido, las medidas correctoras oportunas, para restablecer las condiciones del proceso.
  - 5.9 Los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene en las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería se cumplen, manteniendo controlados los peligros; según lo determinado en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
  - 5.10 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería y bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

## **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 **UC0035\_2: Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Equipos, herramientas y utensilios de elaboraciones complementarias, composición y decoración de productos de panadería y bollería***

- Equipos principales utilizados en panadería y bollería, características, uso y manejo: llenadoras y dosificadoras, transportadoras, distribuidoras de frutos secos, dosificadoras de chocolate.
- Moldeadoras. Distribución de azúcar. Manga pastelera.
- Manejo del cartucho, inyectoras, bañadoras, dosificadoras y distribuidoras, forma circular, en continua, con pistola, para cornetas, recibidoras, decoradoras, inyectoras, baños maría, atemperadores de cobertura. Inyectores de cremas, dosificadores, nebulizadores y aerógrafos.
- Palas de quemar, sopletes, mangas pasteleras, cartuchos o cornetes, paletas.
- Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación.
- Normativa de riesgos laborales.

## **2. Mantenimiento de primer nivel de equipos y máquinas de elaboraciones complementarias, composición y decoración de productos de panadería y bollería**

- Documentación técnica del mantenimiento de equipos y máquinas de confección y/u obtención de elaboraciones complementarias, composición y decoración de productos de panadería y bollería.
- Fichas técnicas.
- Manuales de funcionamiento y mantenimiento de máquinas y equipos de confección y/u obtención de elaboraciones complementarias, composición y decoración de productos de panadería y bollería.
- Manual de mantenimiento de la empresa. Informes del estado de las máquinas y herramientas.
- Informes de necesidades de revisión o mantenimiento.
- Tipos de mantenimiento de máquinas, utensilios y equipos de confección y/u obtención de elaboraciones complementarias, composición y decoración de productos de panadería y bollería.
- Mantenimiento preventivo y correctivo.
- Procedimientos y técnicas aplicables.
- Operaciones de montaje y desmontaje.
- Lubricación y limpieza; regulación, ajuste y programación.
- Normativa de riesgos laborales.

## **3. Elaboraciones complementarias de piezas de bollería**

- Tipos de cremas, características: cremas con huevo; pastelera; pastelera para hornear; de yema, de mantequilla y otras.
- Determinación del punto de montaje: batido, consistencia, peculiaridades de cada crema.
- Utilización en bollería de estas cremas.
- Cremas batidas, características: proceso de elaboración, secuencia de operaciones.
- Otros tipos de cremas, características: de almendras, muselina, de moka, de trufa.
- Nata montada y otras, conservación: determinación del punto de montaje, batido consistencia, peculiaridades de cada elaboración, utilización en bollería de estas cremas.
- Cremas ligeras, características: proceso de elaboración, secuencia de operaciones.
- Cremas, tipos Chantilly.
- Fondant: características, secuencia de operaciones, conservación.



- Determinación del punto de montaje de estas cremas: batido, consistencia, peculiaridades, utilización en bollería.
- Rellenos salados, características: proceso de elaboración, secuencia de operaciones.
- Tipos de rellenos salados: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Características de estos rellenos: secuencia de operaciones, conservación, determinación del punto de montaje, batido, consistencia, peculiaridades de estas cremas, utilización en bollería.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos. Ecoeficiencia.

#### **4. Recubrimiento o bañado de distintas piezas de bollería**

- Proceso de elaboración: secuencia de operaciones.
- Tipos de cubiertas, características: glaseados, con pastas de almendra, brillos de frutas.
- Secuencia de operaciones: conservación, determinación del punto de montaje, batido, consistencia, peculiaridades de las cubiertas, utilización en bollería de las cubiertas, relleno de productos de bollería.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos. Ecoeficiencia.

#### **5. Adornos. Elementos decorativos de piezas de bollería y técnicas de composición y decoración de los productos de panadería y bollería**

- Elementos decorativos: adornos, ribetes, cordones, trenzas, flores.
- Otros elementos decorativos: polvo de almendras, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, almendras, virutas de chocolate, frutas. Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones: realización, consistencia y características, utilización de adornos y elementos decorativos en bollería.
- Formas de aplicación de elementos decorativos: rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, tostado, aerografiado.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos. Ecoeficiencia.

#### **6. Control de las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería**

- Envases y materiales de envase y embalaje.
- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- El embalaje: función, materiales, normativa aplicable.
- Etiquetas: normativa aplicable, información, tipos, códigos, valor nutricional.
- Operaciones de envasado: manipulación y preparación de envases, procedimientos de llenado.
- Sistemas de cerrado, etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
- Incompatibilidades con los alimentos.
- Operaciones de embalaje: técnicas de composición de paquetes, métodos de reagrupamiento.
- Técnicas de rotulado.
- Técnicas de preparación de envoltorios.
- Empaquetado de productos ante el cliente.



- Mantenimiento higiénico.
- Riesgos laborales. Ergonomía.

### **7. Muestreo y control de calidad de productos de panadería y bollería**

- Toma de muestras de elaboraciones complementarias y de productos de panadería y bollería: instrumental de toma de muestras, sondas.
- Técnicas de muestreo: sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras; procedimientos de toma de muestras en panadería y bollería.
- Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad.
- Preparación de la muestra.
- Ensayos de control de calidad de las elaboraciones complementarias y de los productos de panadería y bollería: interpretación de resultados de análisis.
- Especificaciones de calidad de los productos.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes, posibles correcciones: registros del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Registros de trabajo e incidencias.
- Aplicación de normativa en seguridad alimentaria.

#### **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:

- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Promover la igualdad de trato entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo.

### **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 “UC0035\_2: Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

### 1.2.1. Situación profesional de evaluación.

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

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería.
2. Efectuar las operaciones de composición y decoración.
3. Efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad.
4. Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos.

#### *Condiciones adicionales:*

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

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 de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
----------------------------	--

<p><i>Rigor en la confección de productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pesado y dosificación de los ingredientes seleccionados.</li><li>- Obtención de los productos.</li><li>- Control del proceso de cocción de productos y elaboraciones.</li><li>- Montado de las natas.</li><li>- Obtención de los productos de chocolates y coberturas.</li><li>- Conservación de las elaboraciones complementarias.</li><li>- Control de las elaboraciones.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Precisión en la realización de las operaciones de composición y decoración.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de los componentes requeridos en la composición y decoración.</li><li>- Dosificación de los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración.</li><li>- Decoración de los productos.</li><li>- Refrigeración o congelación de los productos.</li><li>- Traslado de los productos refrigerados o congelados al lugar señalado.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Exactitud en la ejecución de toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toma de las muestras.</li><li>- Preparación de las muestras.</li><li>- Ejecución de los ensayos "in situ".</li><li>- Interpretación de los resultados.</li><li>- Comprobación de las características organolépticas.</li><li>- Registro de los resultados.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Eficacia en el control de las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organización del aprovisionamiento de materiales.</li><li>- Control de las operaciones.</li><li>- Depósito de los materiales de desecho.</li><li>- Traslado de los productos de envasado y etiquetado, al embalado y paletizado.</li><li>- Almacenaje de los productos.</li><li>- Control de los stocks de productos.</li><li>- Cumplimiento de los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene.</li><li>- Realización del mantenimiento de primer nivel de la maquinaria.</li></ul>

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

## Escala A

4	<p><i>Para confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería, pesa y dosifica los ingredientes seleccionados, mediante pesadoras-dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción. Obtiene los productos por medio del mezclado de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración. Controla el proceso de cocción de productos y elaboraciones, actuando sobre los reguladores, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Monta las natas con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida. Obtiene los productos de chocolates y coberturas, utilizando los moldes, según especificaciones de la ficha técnica y controlando parámetros de temperatura en el fundido y enfriamiento. Conserva las elaboraciones complementarias, según condiciones indicadas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria. Controla las elaboraciones, evitando la aparición de peligros alimentarios, manteniendo los límites y medidas establecidas en el Sistema (APPCC) de Autocontrol de Puntos Críticos y en las Guías de Prácticas de Higiene.</i></p>
3	<p><b><i>Para confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería, pesa y dosifica los ingredientes seleccionados, mediante pesadoras-dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción. Obtiene los productos por medio del mezclado de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración. Controla el proceso de cocción de productos y elaboraciones, actuando sobre los reguladores, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Monta las natas con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida. Obtiene los productos de chocolates y coberturas, utilizando los moldes, según especificaciones de la ficha técnica y controlando parámetros de temperatura en el fundido y enfriamiento. Conserva las elaboraciones complementarias, según condiciones indicadas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria. Controla las elaboraciones, evitando la aparición de peligros alimentarios, manteniendo los límites y medidas establecidas en el Sistema (APPCC) de Autocontrol de Puntos Críticos y en las Guías de Prácticas de Higiene, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></b></p>
2	<p><i>Para confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería, pesa y dosifica los ingredientes seleccionados, mediante pesadoras-dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción. Obtiene los productos por medio del mezclado de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración. Controla el proceso de cocción de productos y elaboraciones, actuando sobre los reguladores, ajustando parámetros, a los niveles establecidos en los protocolos de actuación. Monta las natas con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida. Obtiene los productos de chocolates y coberturas, utilizando los moldes, según especificaciones de la ficha técnica y controlando parámetros de temperatura en el fundido y enfriamiento. Conserva las elaboraciones complementarias, según condiciones indicadas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable</i></p>

	<i>en materia de seguridad alimentaria. Controla las elaboraciones, evitando la aparición de peligros alimentarios, manteniendo los límites y medidas establecidas en el Sistema (APPCC) de Autocontrol de Puntos Críticos y en las Guías de Prácticas de Higiene, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No confecciona productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería.</i>

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

### Escala B

4	<i>Para efectuar las operaciones de composición y decoración, selecciona los componentes requeridos en la composición y decoración en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas para su aplicación. Dosifica los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos. Decora los productos, según lo especificado en la ficha técnica, subsanando posibles anomalías, en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Refrigerera o congela los productos, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados. Traslada los productos refrigerados o congelados al lugar señalado, sin romper la cadena de frío; aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad.</i>
3	<i>Para efectuar las operaciones de composición y decoración, selecciona los componentes requeridos en la composición y decoración en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas para su aplicación. Dosifica los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos. Decora los productos, según lo especificado en la ficha técnica, subsanando posibles anomalías, en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Refrigerera o congela los productos, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados. Traslada los productos refrigerados o congelados al lugar señalado, sin romper la cadena de frío; aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para efectuar las operaciones de composición y decoración, selecciona los componentes requeridos en la composición y decoración en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas para su aplicación. Dosifica los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos. Decora los productos, según lo especificado en la ficha técnica, subsanando posibles anomalías, en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Refrigerera o congela los productos, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados. Traslada los productos refrigerados o congelados al lugar señalado, sin romper la cadena de frío; aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No efectúa las operaciones de composición y decoración.</i>

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

## Escala C

4	<p><i>Para efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad, toma las muestras en el lugar, forma y cuantía indicados en la ficha técnica, trasladándolas, bien para formar las muestrotecas internas o laboratorios externos. Prepara las muestras, siguiendo los protocolos establecidos de organización. Ejecuta los ensayos "in situ", siguiendo los protocolos establecidos y con el instrumental específico y calibrado. Interpreta los resultados a fin de asegurar las características de calidad, estableciéndose la liberación positiva de forma que sólo sale un producto elaborado si está analizado. Comprueba las características organolépticas, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Registra los resultados, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.</i></p>
3	<p><i>Para efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad, toma las muestras en el lugar, forma y cuantía indicados en la ficha técnica, trasladándolas, bien para formar las muestrotecas internas o laboratorios externos. Prepara las muestras, siguiendo los protocolos establecidos de organización. Ejecuta los ensayos "in situ", siguiendo los protocolos establecidos y con el instrumental específico y calibrado. Interpreta los resultados a fin de asegurar las características de calidad, estableciéndose la liberación positiva de forma que sólo sale un producto elaborado si está analizado. Comprueba las características organolépticas, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Registra los resultados, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad, toma las muestras en el lugar, forma y cuantía indicados en la ficha técnica, trasladándolas, bien para formar las muestrotecas internas o laboratorios externos. Prepara las muestras, siguiendo los protocolos establecidos de organización. Ejecuta los ensayos "in situ", siguiendo los protocolos establecidos y con el instrumental específico y calibrado. Interpreta los resultados a fin de asegurar las características de calidad, estableciéndose la liberación positiva de forma que sólo sale un producto elaborado si está analizado. Comprueba las características organolépticas, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Registra los resultados, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectúa toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad.</i></p>

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

## Escala D

4	<p><i>Para controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos, organiza el aprovisionamiento de materiales, de acuerdo con lo establecido en los manuales, regulando los equipos empleados. Controla las operaciones, verificando que el flujo de producto se ajusta a lo establecido, aplicando las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso. Deposita los materiales de desecho en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental. Traslada los productos de envasado y etiquetado, al embalado y paletizado, en la forma y al lugar establecido. Almacena los</i></p>
---	--



	<p><i>productos, conservándolos por atmósfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos. Controla los stocks de productos, contrastándolos con los pedidos recibidos, poniendo atención al etiquetado correcto. Cumple los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene. Realiza el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria.</i></p>
3	<p><i>Para controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos, organiza el aprovisionamiento de materiales, de acuerdo con lo establecido en los manuales, regulando los equipos empleados. Controla las operaciones, verificando que el flujo de producto se ajusta a lo establecido, aplicando las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso. Deposita los materiales de desecho en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental. Traslada los productos de envasado y etiquetado, al embalado y paletizado, en la forma y al lugar establecido. Almacena los productos, conservándolos por atmósfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos. Controla los stocks de productos, contrastándolos con los pedidos recibidos, poniendo atención al etiquetado correcto. Cumple los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene. Realiza el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos, organiza el aprovisionamiento de materiales, de acuerdo con lo establecido en los manuales, regulando los equipos empleados. Controla las operaciones, verificando que el flujo de producto se ajusta a lo establecido, aplicando las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso. Deposita los materiales de desecho en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental. Traslada los productos de envasado y etiquetado, al embalado y paletizado, en la forma y al lugar establecido. Almacena los productos, conservándolos por atmósfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos. Controla los stocks de productos, contrastándolos con los pedidos recibidos, poniendo atención al etiquetado correcto. Cumple los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene. Realiza el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No controla las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos.</i></p>

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

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

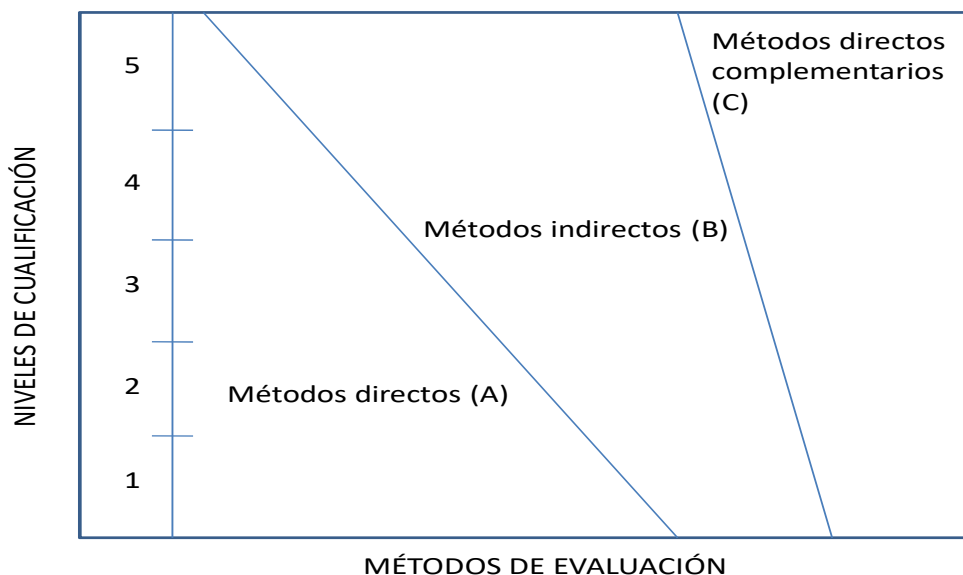
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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



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

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería, 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 o una 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)
- 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



UNIÓN EUROPEA  
NextGenerationEU

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: