



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración”

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, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

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 Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración, 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 en seguridad alimentaria.

- 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 El aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración se mantienen, en estado de limpieza e higiene.
- 1.4 Las áreas de trabajo en las que se desarrollan los procesos de elaboración 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, aplicando técnicas de limpieza, desinfección o esterilización (luminómetros, entre otros). - 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.
- 1.5 El funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en pastelería y confitería se comprueba, detectando las posibles anomalías, según instrucciones de mantenimiento.
- 1.6 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en pastelería y confitería se corrigen, siguiendo instrucciones del plan de mantenimiento de primer nivel.
- 1.7 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones establecidas para el 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, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

- 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 según el proceso, por los productos perecederos; considerando el estado y la caducidad de otras existencias, aplicando criterios de ergonomía y de salud sanitaria.
- 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.
- 2.5 Los posibles residuos se gestionan según normativa medioambiental, aplicando criterios de ecoeficiencia.

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 según criterios de seguridad alimentaria.
- 3.2 Los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería se comprueban, verificando que son las requeridas según el proceso y se encuentran, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto, manipulándose según criterios ergonómicos.
- 3.3 Las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería se descargan, con los equipos específicos, 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, aplicando criterios de ergonomía.
- 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 y salud; 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 según criterios de seguridad alimentaria, 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 por la empresa.
- 3.8 La información y operaciones referentes con las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se registran, según el protocolo administrativo, archivándolo a continuación.

4. Almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería para su conservación, según 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, manipulándolas aplicando técnicas ergónomicas.
- 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 medios específicos, 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 por la empresa.

4.7 El almacén de productos de pastelería y confitería se gestiona, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido por la empresa.

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 se reciben, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados por los clientes.
- 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 por los clientes.
- 5.4 Las operaciones de manipulación y transporte interno se realizan con los medios específicos, 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 por la empresa.

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, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

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

- 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.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

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.
- Equipos, 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.
- Ergonomía.
- Normativa sobre seguridad alimentaria.

3. Materias primas de pastelería y 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 y confitería.
- Frutos secos y especias: frutos secos más utilizados en pastelería y confitería. Características.
- Principales usos de los frutos secos en pastelería y confitería.
- Especias más utilizadas en pastelería y confitería: características.
- Principales usos de las especias en pastelería y 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 y confitería.
- Bebidas alcohólicas en pastelería y confitería.
- Normativa sobre seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos.

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

- Recepción de mercancías: operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad y otros).
- Organización de la recepción: medición y pesaje de cantidades.
- Protección de las mercancías.
- Condiciones y medios de transporte.
- Graneles y envasados: características.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, traslado.
- Materiales "no conformes": características.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.
- Inventarios. Técnicas de elaboración.
- Normativa aplicable de almacenamiento.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén.
- Almacenamiento productos de pastelería y confitería: sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías: criterios de clasificación.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- Técnicas y medios de codificación de mercancías.
- Almacenamiento: valoración de existencias, métodos de valoración de existencias, PMP, FIFO y otros.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén: tendencias actuales de almacenamiento.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.
- Recepción y expedición de mercancías: operaciones y comprobaciones generales en expedición.
- Documentación de entrada y de salida.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Protección de las mercancías.
- Riesgos laborales. Ergonomía.

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.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 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 “UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración”, 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, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración, 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. Aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado.**
- 2. Almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería.**
- 3. Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados.**

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>
<i>Precisión en el aprovisionamiento de las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recuento de la mercancía almacenada.- Pedido de las mercancías.- Gestión de los posibles residuos.- Comprobación de los embalajes y envases que protegen las materias primas, así como del transporte.- Descarga de las materias.- Contraste de las materias recibidas con lo especificado en el pedido y en la nota de entrega.- Obtención de las características de calidad de las materias.- Clasificación de las materias en posibles lotes.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Eficiencia en el almacenaje de las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Distribución de las materias en almacenes, depósitos o cámaras.- Comprobación del espacio, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento.- Control de los almacenes.- Transporte de las materias internamente.- Cumplimentación de los documentos de registro.- Gestión del almacén. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Exhaustividad en la preparación de los pedidos externos y la expedición de productos almacenados.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de los pedidos.- Cumplimentación de los documentos de salidas.- Preparación del pedido.- Realización de las operaciones de manipulación y transporte interno.- Colocación de las mercancías en los medios de transporte.- Registro y archivo de las salidas de mercancías.- Realización del mantenimiento de primer nivel de toda la maquinaria. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</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

Para aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad requerida; considerando el estado y la caducidad de otras existencias inventariándola a continuación. Pide las mercancías, seleccionando al proveedor, a través de la hoja de solicitud. Gestiona los posibles residuos según la normativa medioambiental, aplicando criterios de ecoeficiencia. Comprueba los embalajes y envases que protegen las materias primas, así como del transporte, verificando que carecen de deterioros que puedan condicionar la calidad del producto. Descarga las materias, controlando que se lleva a cabo en el lugar y el modo requerido y que no se depositen directamente en el suelo. Contrasta las materias recibidas con lo especificado en el pedido y en la nota de entrega, verificando que se corresponde en calidad y en cantidad detectando posibles anomalías. Obtiene las características de calidad de las materias por medio de pruebas "in situ" o en laboratorios externos, adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Clasifica las materias en posibles lotes, separando los productos

	<p>que no cumplen con lo establecido como "no conformes" registrando las operaciones y los posibles defectos en el sistema.</p>
3	<p><i>Para aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad requerida; considerando el estado y la caducidad de otras existencias inventariándola a continuación. Pide las mercancías, seleccionando al proveedor, a través de la hoja de solicitud. Gestiona los posibles residuos según la normativa medioambiental, aplicando criterios de ecoeficiencia. Comprueba los embalajes y envases que protegen las materias primas, así como del transporte, verificando que carecen de deterioros que puedan condicionar la calidad del producto. Descarga las materias, controlando que se lleva a cabo en el lugar y el modo requerido y que no se depositen directamente en el suelo. Contrasta las materias recibidas con lo especificado en el pedido y en la nota de entrega, verificando que se corresponde en calidad y en cantidad detectando posibles anomalías. Obtiene las características de calidad de las materias por medio de pruebas "in situ" o en laboratorios externos, adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Clasifica las materias en posibles lotes, separando los productos que no cumplen con lo establecido como "no conformes" registrando las operaciones y los posibles defectos en el sistema, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado, recuenta la mercancía almacenada con la periodicidad requerida; considerando el estado y la caducidad de otras existencias inventariándola a continuación. Pide las mercancías, seleccionando al proveedor, a través de la hoja de solicitud. Gestiona los posibles residuos según la normativa medioambiental, aplicando criterios de ecoeficiencia. Comprueba los embalajes y envases que protegen las materias primas, así como del transporte, verificando que carecen de deterioros que puedan condicionar la calidad del producto. Descarga las materias, controlando que se lleva a cabo en el lugar y el modo requerido y que no se depositen directamente en el suelo. Contrasta las materias recibidas con lo especificado en el pedido y en la nota de entrega, verificando que se corresponde en calidad y en cantidad detectando posibles anomalías. Obtiene las características de calidad de las materias por medio de pruebas "in situ" o en laboratorios externos, adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones. Clasifica las materias en posibles lotes, separando los productos que no cumplen con lo establecido como "no conformes" registrando las operaciones y los posibles defectos en el sistema, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No aprovisiona las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería comprobando su estado.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Para almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería, distribuye las materias en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características; siguiendo los criterios establecidos, manipulándolas aplicando técnicas ergonómicas. Comprueba el espacio, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento, verificando que cumplen con la normativa aplicable seguridad alimentaria. Controla los almacenes, regulando las variables hasta conseguir los requerimientos o exigencias de conservación de los productos. Transporta las materias internamente con medios específicos, de forma que no se deterioren; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales. Cumplimenta los documentos de registro, utilizando el soporte establecido por la</i></p>
---	---

3	<p><i>empresa. Gestiona el almacén, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido por la empresa.</i></p> <p><i>Para almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería, distribuye las materias en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características; siguiendo los criterios establecidos, manipulándolas aplicando técnicas ergonómicas. Comprueba el espacio, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento, verificando que cumplen con la normativa aplicable seguridad alimentaria. Controla los almacenes, regulando las variables hasta conseguir los requerimientos o exigencias de conservación de los productos. Transporta las materias internamente con medios específicos, de forma que no se deterioren; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales. Cumplimenta los documentos de registro, utilizando el soporte establecido por la empresa. Gestiona el almacén, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido por la empresa, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería, distribuye las materias en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características; siguiendo los criterios establecidos, manipulándolas aplicando técnicas ergonómicas. Comprueba el espacio, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento, verificando que cumplen con la normativa aplicable seguridad alimentaria. Controla los almacenes, regulando las variables hasta conseguir los requerimientos o exigencias de conservación de los productos. Transporta las materias internamente con medios específicos, de forma que no se deterioren; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales. Cumplimenta los documentos de registro, utilizando el soporte establecido por la empresa. Gestiona el almacén, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido por la empresa, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No almacena las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería.</i></p>

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

Escala C

4	<p><i>Para preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, recibe los pedidos, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados por los clientes. Cumplimenta los documentos de salidas en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad. Prepara el pedido de acuerdo con la orden de salida; verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos por los clientes. Realiza las operaciones de manipulación y transporte interno comprobando los medios específicos, de forma que los productos no sufran deterioros. Coloca las mercancías en los medios de transporte, asegurando la integridad de los productos. Registra y archiva las salidas de mercancías, de acuerdo con el sistema establecido por la empresa. Realiza el mantenimiento de primer nivel de toda la maquinaria.</i></p>
3	<p><i>Para preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, recibe los pedidos, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados por los clientes. Cumplimenta los documentos de salidas en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad. Prepara el pedido de acuerdo con la orden de salida; verificando que las características de los productos</i></p>

	<p><i>y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos por los clientes. Realiza las operaciones de manipulación y transporte interno comprobando los medios específicos, de forma que los productos no sufran deterioros. Coloca las mercancías en los medios de transporte, asegurando la integridad de los productos. Registra y archiva las salidas de mercancías, de acuerdo con el sistema establecido por la empresa. Realiza el mantenimiento de primer nivel de toda la maquinaria, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, recibe los pedidos, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados por los clientes. Cumplimenta los documentos de salidas en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad. Prepara el pedido de acuerdo con la orden de salida; verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos por los clientes. Realiza las operaciones de manipulación y transporte interno comprobando los medios específicos, de forma que los productos no sufran deterioros. Coloca las mercancías en los medios de transporte, asegurando la integridad de los productos. Registra y archiva las salidas de mercancías, de acuerdo con el sistema establecido por la empresa. Realiza el mantenimiento de primer nivel de toda la maquinaria, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No prepara los pedidos externos y la expedición de productos almacenados.</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.

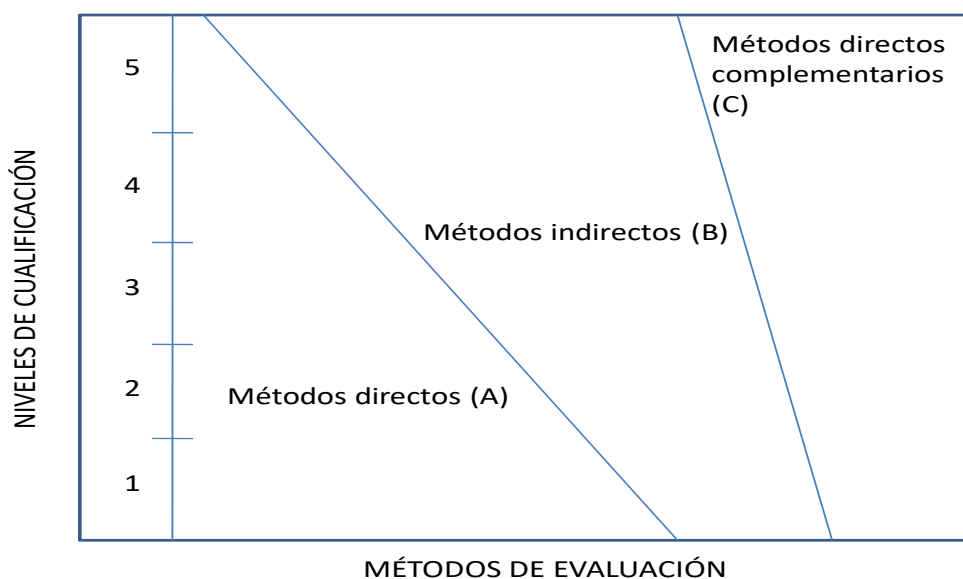
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración, 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 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: