



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería”

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 UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, y que se indican a continuación:

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

1. Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido por la empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

- 1.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso de elaboración.
- 1.2 Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas, se aplican: - Dosificando los ingredientes, de acuerdo a la formulación y al orden establecido. - Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras. - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso. - Aplicando criterios de salud e higiene.
- 1.3 Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.
- 1.4 La masa/pasta para cada producto se fracciona una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.
- 1.5 La forma, peso y volumen de las piezas obtenidas se comprueban, garantizado que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, adoptando en caso de desviaciones las medidas correctoras.
- 1.6 Las piezas obtenidas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas según criterios de seguridad alimentaria, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.
- 1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.
- 1.8 El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de pastelería y repostería se mantienen, en estado de limpieza e higiene.
- 1.9 Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia según normativa aplicable medioambiental.

2. Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.

- 2.1 La maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto se selecciona, programando temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.
- 2.2 Las manipulaciones previas a la cocción de las piezas tales como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, se efectúan en el momento y forma requeridos, según protocolo del proceso.
- 2.3 Las piezas se cuecen en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas, según protocolo del proceso.
- 2.4 Las piezas cocidas se dejan enfriar hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación.
- 2.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

3. Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción y aplicando criterios de seguridad alimentaria.

- 3.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones pastelero-reposteras y de panadería artesanal se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica según los procedimientos establecidos.
- 3.2 Las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como el mezclado, batido, fundido, moldeado, cocción entre otras, se ejecutan cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso.
- 3.3 Las características físicas y organolépticas finales de cada producto, tales como textura, densidad y fluidez, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- 3.4 Las elaboraciones confeccionadas se almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.
- 3.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Área de producción de pastelería y repostería y panadería artesanal

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de sus dependencias.
- Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Terminología utilizada en la producción repostero/pastelera y de panadería artesanal.
- Elaboración de planes sencillos para la producción.
- Maquinaria y equipos: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes.
- Utilización de Equipos de Protección Individual (EPI) en función del equipo manipulado.

2. Masas y pastas en pastelería y repostería y panadería artesanal

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
- Masas y pastas dulces/saladas: brisa, hojaldre, empanada, panes sencillos, otros.
- Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.
- Normativa de seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos.

3. Elaboraciones de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y/o panadería artesanal

- Definición, clasificación, y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución.
- Elaboraciones de múltiples aplicaciones: rellenos dulces/salados, jarabes, salsas, coberturas, otros.
- Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones.
- Normativa de seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos.

4. Sistemas y métodos de conservación de masas/pastas y elaboraciones elementales de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería y/o panadería artesanal

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo.
- Deducción de la técnica o método apropiado.
- Normativa de seguridad alimentaria.
- Gestión de residuos.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

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

- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 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 “UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería, 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. Elaborar masas y pastas
2. Cocer las piezas obtenidas
3. Confeccionar elaboraciones

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.

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>Rigor en la elaboración de masas y pastas</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de útiles y equipos y aprovisionamiento de materias primas.- Aplicación de las técnicas de preelaboración.- Fracción de la masa/pasta.- Comprobación de la forma, peso, volumen de las piezas y almacenamiento.- Limpieza de utensilios y equipos.- Gestión de los residuos producidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Eficacia en la cocción de las piezas obtenidas</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de la maquinaria y útiles.- Control de los parámetros temperatura-tiempo-humedad.- Enfriamiento y almacenaje de piezas cocidas.- Limpieza de los equipos y utensilios utilizados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Destreza en la confección de elaboraciones</i>	<ul style="list-style-type: none">- Ejecución de las técnicas de elaboración.- Verificación de las características físicas y organolépticas finales de cada producto.- Almacenaje de las elaboraciones confeccionadas a la temperatura de conservación adecuada.- Limpieza de los equipos y utensilios utilizados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</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	<i>Para elaborar masas y pastas, prepara los útiles y equipos y aprovisionamiento de materias primas. Aplica las técnicas de preelaboración. Fracciona la masa/pasta. Comprueba la forma, peso, volumen de las piezas y almacenamiento. Limpia los utensilios y equipos. Gestiona los residuos producidos.</i>
3	<i>Para elaborar masas y pastas, prepara los útiles y equipos y aprovisionamiento de materias primas. Aplica las técnicas de preelaboración. Fracciona la masa/pasta. Comprueba la forma, peso, volumen de las piezas y almacenamiento. Limpia los utensilios y equipos. Gestiona los residuos producidos, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para elaborar masas y pastas, prepara los útiles y equipos y aprovisionamiento de materias primas. Aplica las técnicas de preelaboración. Fracciona la masa/pasta. Comprueba la forma, peso, volumen de las piezas y almacenamiento. Limpia los utensilios y equipos. Gestiona los residuos producidos, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No elaborar masas y pastas.</i>

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

Escala B

4	<i>Para cocer las piezas obtenidas, selecciona la maquinaria y útiles. Controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad. Enfría y almacena las piezas cocidas. Limpia los equipos y utensilios utilizados.</i>
3	<i>Para cocer las piezas obtenidas, selecciona la maquinaria y útiles. Controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad. Enfría y almacena las piezas cocidas. Limpia los equipos y utensilios utilizados, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para cocer las piezas obtenidas, selecciona la maquinaria y útiles. Controla los parámetros temperatura-tiempo-humedad. Enfría y almacena las piezas cocidas. Limpia los equipos y utensilios utilizados, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No cuece las piezas obtenidas</i>

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

Escala C

4	<i>Para confeccionar elaboraciones, ejecuta las técnicas de elaboración. Verifica las características físicas y organolépticas finales de cada producto. Almacena las elaboraciones confeccionadas a la temperatura de conservación adecuada. Limpia los equipos y utensilios utilizados.</i>
3	<i>Para confeccionar elaboraciones, ejecuta las técnicas de elaboración. Verifica las características físicas y organolépticas finales de cada producto. Almacena las elaboraciones confeccionadas a la temperatura de conservación adecuada. Limpia los equipos y utensilios utilizados, aunque comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para confeccionar elaboraciones, ejecuta las técnicas de elaboración. Verifica las características físicas y organolépticas finales de cada producto. Almacena las elaboraciones confeccionadas a la temperatura de conservación adecuada. Limpia los equipos y utensilios utilizados, pero comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No confeccionar elaboraciones.</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.

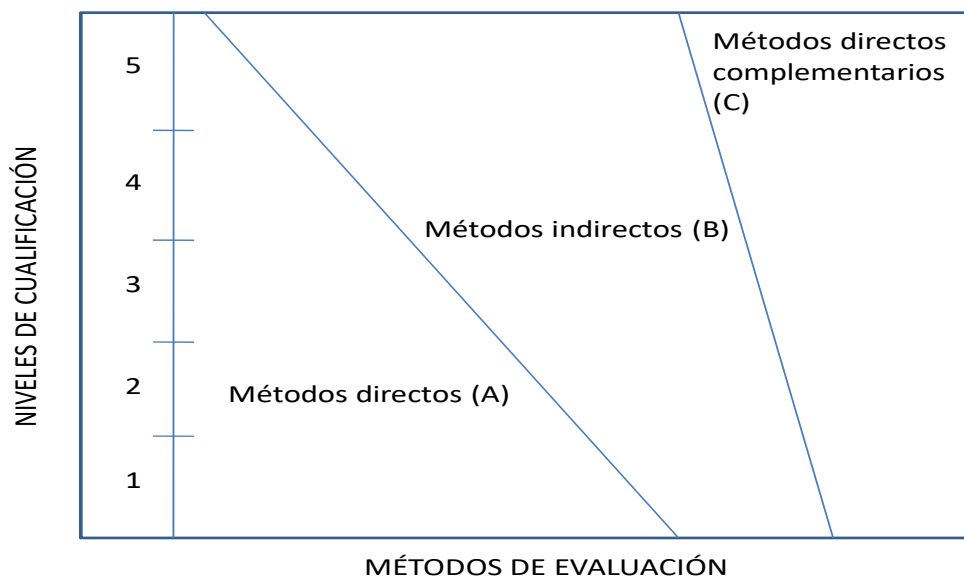
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- 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 Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel "2" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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



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