



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0307_2: Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones”

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 UC0307_2: Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

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 productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, 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 productos de galletería, para obtenerlos con la formulación y características requeridas en la ficha técnica;

cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las materias primas y el material auxiliar de productos de galletería se comprueban, verificando que se corresponden en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 1.2 Las materias primas de galletería se acondicionan, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, entre otras; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.
- 1.3 Los ingredientes de productos de galletería se dosifican, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación aplicando protocolos de higiene.
- 1.4 Los ingredientes se someten a operaciones de mezclado, batido o amasado en amasadora, batidora, y otros; ajustándolos al producto a elaborar, aplicando protocolos de higiene.
- 1.5 La pasta o masa de galletería se comprueba, por medio de las características físicas y organolépticas (color, extensibilidad, tenacidad, entre otras), que se ajusten a la ficha técnica; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías.
- 1.6 Las piezas de galletería se obtienen por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería; comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica.
- 1.7 Las piezas de galletería se someten a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción.
- 1.8 Los productos de galletería se hornean; verificando que las variables de tiempo, temperatura, humedad, frecuencia y volumen de carga son las requeridas al producto a elaborar.
- 1.9 Las características físicas y organolépticas de las piezas obtenidas de galletería obtenidas se comprueban, verificando que son las establecidas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
- 1.10 Los productos de galletería obtenidos se refrigeran en la forma establecida, según ficha técnica; verificando que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.
- 1.11 Las operaciones relativas a la obtención de productos de galletería se registran, según el soporte establecido por la empresa.
- 1.12 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

2. Fabricar productos de chocolatería a nivel industrial o en proceso semiautomático o artesanal, para conseguir que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la

normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 2.1 Las materias primas y el material auxiliar de productos de chocolatería se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 2.2 Los ingredientes para la obtención de productos de chocolatería se dosifican, en el orden establecido en el protocolo de elaboración y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, aplicando criterios de salud e higiene.
- 2.3 La pasta de chocolate se somete a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula, en equipos industriales o en proceso semiautomático.
- 2.4 Las características físicas y organolépticas de la pasta de chocolate (color, fluidez, entre otras) se comprueban, verificando su correspondencia con las especificaciones de producto; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de error.
- 2.5 El chocolate se atempera, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espatulado o baño de maría invertido, según lo establecido; regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener.
- 2.6 Los productos de chocolatería se obtienen por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate; considerando las características, forma, peso y volúmenes del tipo de pieza a elaborar.
- 2.7 Las piezas obtenidas se refrigeran, según lo establecido en el protocolo de elaboración; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto.
- 2.8 Las características de las piezas de chocolate obtenidas (láminas, grageas, entre otras) se comprueban, controlando las características físicas y organolépticas; verificando si se han obtenido los productos, procediendo al ajuste en caso de desviaciones.
- 2.9 Las operaciones relativas a la elaboración de productos de chocolatería se registran, en el soporte establecido por la empresa.
- 2.10 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

3. Efectuar las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes para obtener productos con calidad, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de elaboración y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 3.1 Las materias primas de turrones y mazapanes se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 3.2 Las materias primas de turrones (duros, blandos, de chocolate, de coco, de nata, nueces, entre otros) y mazapanes se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, pelado, remojo, lavado, tostado de frutos secos, entre otras; cumpliendo con lo establecido en la ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 3.3 Los ingredientes en la elaboración de turrones y mazapanes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, sometiéndolos a operaciones de molido por medio de trituradores, molinillos y otros, dependiendo del tipo de producto a elaborar.
- 3.4 Los turrones y mazapanes se obtienen por medio de las operaciones de trituración, molido, refinado, secado, caramelizado, mezclado de ingredientes (frutas, chocolates y otros) amasado, controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula en los equipos utilizados, tales como trituradores, molinillos, amasadoras, entre otras; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 3.5 Los turrones duros se obtienen a partir de la cocción de la miel en equipos de cocción específicos (malaxadoras), añadiendo el resto de ingredientes edulcorantes, emulsionantes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros) y obteniéndose una pasta resultante la cual se mezcla por medio de grandes palas hasta la obtención del "punto de melero"; controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga.
- 3.6 Los turrones blandos se obtienen por medio del molido y refinado preliminares, de la pasta obtenida al mezclar los ingredientes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros); trasladando a morteros (boixet) para su último pulverizado, controlando frecuencia y volumen de carga.
- 3.7 Las piezas de turrón y mazapán se obtienen por medio de la aplicación de moldeado, formado y cortado de las masas, después de su endurecimiento; controlando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados.
- 3.8 Las cocedoras, boixets y pailas se preparan, controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga; verificando que son las requeridas por el producto a elaborar, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 3.9 Las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán (color, consistencia y otras) se comprueban su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica, dependiendo del tipo de producto; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración.
- 3.10 Los turrones y mazapanes se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.

- 3.11 Las operaciones relativas a las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes se registran, según el soporte establecido por la empresa.
- 3.12 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

4. Efectuar el procesado de productos de confitería, caramelos, chicles, confites y otras golosinas para la obtención de productos con la calidad y textura requerida de cada tipo de producto, de acuerdo con lo establecido en la formulación y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 4.1 Las características de los azúcares y demás materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se ajustan a los requerimientos del proceso de producción.
- 4.2 Las materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas (azúcar, glucosa y otras) se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos; obteniendo una disolución que es la mezcla base, la cual es transportada por una bomba alimentadora al punto de cocción.
- 4.3 La mezcla base se cuece en el punto de cocción, controlando parámetros de temperatura, obteniendo una mixtura, la cual es situada en la mesa enfriadora de forma circular.
- 4.4 Los ingredientes complementarios tales como colorantes, ácidos orgánicos, especias, aromas, acidulantes, entre otros, se incorporan a la mezcla base, en el momento y condiciones indicadas en la ficha técnica de elaboración, obteniéndose una mezcla o mixtura.
- 4.5 La mixtura obtenida se pasa través de un rodillo de estirado donde es alargado, adquiriendo forma de bastones al tamaño especificado, pasando a continuación a la máquina estampadora para formar el tipo específico de caramelo, chicles, confites u otras golosinas; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 4.6 Los bastones se pasan por medio de un transportador a la zona de refrigeración, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido.
- 4.7 Las operaciones requeridas en el procesado por cada tipo de elaboración se efectúa, controlando las variables: tiempo, temperatura, velocidad de mezclado, presión y otras, especificadas en la ficha técnica de elaboración.
- 4.8 Las características físicas y organolépticas de la mezcla base y de los productos finales, tales como la consistencia, textura, densidad, color, aroma, sabor, cristalización, entre otros se comprueban, verificando que son las requeridas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.

- 4.9 Las operaciones relativas al procesado de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se registran en el soporte establecido.
- 4.10 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

5. Elaborar helados artesanos de acuerdo con lo establecido en la formulación de cada tipo de producto, para adquirir las características físicas y organolépticas requeridas según ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 5.1 Las materias primas (leche, frutos secos, frutas, azúcar, entre otros) de helados artesanos se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y cantidad, con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 5.2 Las materias primas de helados artesanos se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado de frutas o frutos secos, entre otros; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.
- 5.3 Los ingredientes para elaborar helados se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos).
- 5.4 Los helados artesanos se preparan a partir del mix o mezcla base, utilizando el utensilio requerido; controlando durante todo el proceso las variables: tiempo, temperatura y velocidad de mezclado.
- 5.5 Las características físicas y organolépticas del mix (color, consistencia, textura, fluidez, entre otros) se comprueba, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse alguna desviación.
- 5.6 El mix se pasteuriza, controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga del pasteurizador.
- 5.7 El mix se madura en las condiciones establecidas en la ficha técnica; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido.
- 5.8 La mezcla o mix se manteca, por comunicación de aire, mediante el batido según el tipo de helado a elaborar tales como helados de crema, helados de leche, sorbetes, helados de fruta, helados de yogurt y helados dietéticos, y otros.
- 5.9 El helado se moldea, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados en la ficha técnica.
- 5.10 Los helados se congelan en congeladores en la forma establecida en la ficha técnica, hasta conseguir su completo endurecimiento.

- 5.11 Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando que los helados obtenidos se ajustan con las especificaciones de la ficha técnica; modificando, en caso requerido, las proporciones de las materias primas y/o las condiciones del proceso.
- 5.12 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

6. Efectuar las operaciones de elaboración de especialidades diversas de pastelería, merengues, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres, entre otros, para obtener los productos con la calidad establecida, según especificaciones de la ficha técnica de cada tipo de producto; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y seguridad alimentaria.

- 6.1 Las materias primas de especialidades diversas de pastelería, merengues, tocnillos de cielo, flanes, natillas, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 6.2 Las materias primas se acondicionan por medios de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado, tamizado, entre otras; según lo establecido en la ficha técnica de elaboración, utilizando los utensilios requeridos.
- 6.3 Los ingredientes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, dependiendo del tipo de especialidad de confitería a elaborar.
- 6.4 Los productos de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de operaciones de mezclado, batido o amasado en función de las materias primas a utilizar y del producto a obtener; controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura y velocidad en las máquinas respectivas (mezcladoras, batidoras, amasadoras, entre otras).
- 6.5 Las características físicas y organolépticas de la masa o de la pasta, tales como color, extensibilidad, tenacidad y esponjosidad se comprueban, verificando su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de desviación.
- 6.6 Las piezas de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de las operaciones de división, formado, laminado, escudillado o moldeado de la masa; comprobando que las piezas obtenidas corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica del producto.

- 6.7 Las operaciones físicas finales de las piezas de pastelería se aplican, mediante cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras se efectúa, comprobando que se ejecutan en el momento y forma requeridas para asegurar su cocción.
- 6.8 Las piezas de pastelería que lo requieran se hornean, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de cocción, frecuencia y volumen de carga de hornos, para que se ajuste a lo requerido; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener.
- 6.9 Las piezas de pastelería que lo requieran se fríen, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de fritura, volumen de carga y calidad del aceite, para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas.
- 6.10 Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando su correspondencia con lo establecido en la ficha técnica de cada producto; modificando, en caso requerido, las condiciones.
- 6.11 Los productos de pastelería se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado.
- 6.12 Las operaciones relativas a la elaboración de especialidades diversas de pastelería se registran en el soporte establecido por la empresa.
- 6.13 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería 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 **UC0307_2: Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Elaboración de productos de galletería*

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de galletería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de galletería, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: amasadoras, laminadoras, troqueladoras, extrusionadoras, escudilladoras, hornos.
- Definición y clasificación de las masas de galletería.
- Tipos de galletas: marías tostadas y troqueladas, cracker y de aperitivo, barquillos con o sin rellenos, bizcochos secos y blandos, sándwiches, pastas blandas y duras. Bañadas con aceite vegetal, recubiertas de chocolate, surtido.

- Elaboraciones complementarias.
- Ingredientes y su influencia en las características del producto final.
- Fórmulas y procesos de elaboración de masas de galletería.
- Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
- Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado.
- Elaboraciones de galletería destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina).
- Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): fórmulas, productos y características físicas y organolépticas de la masa.
- Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas), fórmulas, productos.
- Secuencia de operaciones, ejecución.
- Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
- Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

2. Obtención de los productos del cacao

- Instalaciones y maquinaria para el procesado de las habas de cacao: distribución de espacios en salas de procesado de las habas de cacao: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: tostadores, descascarilladoras, molinos, refinadoras tamizadoras, atemperadoras, prensas hidráulicas.
- Definición y clasificación de los derivados del cacao.
- Manteca de cacao.
- Cacao en polvo.
- Cacao magro o desgrasado en polvo.
- Composición, variedades y características de los granos de cacao.
- Proceso de obtención de la manteca de cacao y del cacao en polvo: acondicionamiento del fruto del cacao: selección, limpieza, fermentación y secado de las habas de cacao.
- Procesado de las habas de cacao: tostado, descascarillado y tamizado.
- Molturación, refinado y alcalinizado (opcional) de los granos de cacao.
- Prensado de la pasta de cacao.
- Filtrado, atemperado, desodorizado y moldeado de la manteca de cacao.
- Molturación de la torta de cacao.
- Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

3. Elaboración de productos de chocolatería

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de chocolatería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de chocolatería: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: dosificadoras, mezcladoras, refinadoras, conchadoras, atemperadoras, bañadoras, moldeadoras.
- Definición y clasificación de los tipos de chocolate.

- Tipos de chocolates: Chocolate en polvo, chocolate en polvo para beber, chocolate, chocolate con leche, Chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza, bombón de chocolate, sucedáneos de chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche, frutos secos, vainilla.
- Proceso de obtención del chocolate: mezcla de licores de cacao seleccionados con manteca de cacao, adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla y otros), refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento y desmoldado.
- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas: fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos, chocolate para baños, rellenos y coberturas, coquillas, chocolates con frutas y con frutos secos, bombones, coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.
- Rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
- Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
- Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías). Cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

4. Elaboración de turrone y mazapanes

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de turrone y mazapanes: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de chocolatería, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: dosificadoras, molinos, mezcladoras, refinadoras, moldeadoras, cocedoras, boxets y pailas.
- Tipos y calidades de turrone y mazapanes según la normativa aplicable.
- Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).
- Turrone con fécula.
- Turrone (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, guirlache).
- Mazapán, mazapán con fécula.
- Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar), polvorone, pesadillas, piñone, anise, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros.
- Ingredientes y su influencia en las características del producto final.
- Formulación de los distintos tipos de turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias.
- Proceso de elaboración de turrone duros y blandos.
- Turrone diversos.
- Mazapanes.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina), principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.

- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

5. Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de caramelos, chicles, confites y otras golosinas: distribución de espacios en salas de elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Definición y clasificación de estos productos: caramelos, goma de mascar o chicle, confites, golosinas.
- Ingredientes. Características e influencia en el producto final.
- Formulación.
- Tecnología de fabricación de: caramelos duros y blandos, regaliz, gelatinas, chicles, grageas y confites, otros dulces y golosinas.
- Anomalías, causas y correcciones.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

6. Elaboración de helados artesanos

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de helados artesanos: dosificadores, amasadoras, batidoras, mezcladoras, moldeadoras.
- Distribución de espacios en salas de elaboración de helados artesanos: tipos, características, prestaciones y aplicaciones, uso y manejo, cubas de maduración, mantecadoras, pasterizadores, enfriadores.
- Clasificación de los helados: helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado de agua, sorbete.
- Derivados de los anteriores con proporciones masa, zumo o concentrado de fruta.
- Mantecado, granizado, espuma, mouse o montado.
- Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
- Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos. Ingredientes. Características e influencia en el producto final.
- Fórmulas y procesos de elaboración de los helados.
- Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
- Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje. Parámetros de control de calidad. Anomalías, causas y correcciones.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

7. Elaboración de especialidades diversas en confitería

- Elaboraciones: merengues, pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
- Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).

- Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
- Masas escaldadas (roscas de San Froilán, buñuelos de viento).
- Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
- Cocadas.
- Roscas de baño (roscas de Santa Clara, ciegas).
- Rosquillas de palo.
- Capuchinas.
- Productos fritos (roscas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
- Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
- Monas de Pascua.
- Gofres y crepes.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas.
- Formulación.
- Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
- Secuencia de operaciones: amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura, otras. Parámetros de control de calidad. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- 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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 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 “UC0307_2: Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones”, 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 productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, 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 productos de galletería.**
- 2. Fabricar productos de chocolatería.**
- 3. Efectuar las operaciones de elaboración de turrones y mazapanes.**
- 4. Efectuar el procesado de productos de confitería y pastelería.**
- 5. Elaborar helados artesanos.**

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>Eficacia en la elaboración de productos de galletería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Acondicionar las materias primas.- Dosificado de los ingredientes.- Sometimiento de los ingredientes a operaciones de mezclado, batido o amasado.- Comprobación de la pasta o masa.- Obtención de las piezas.- Sometimiento de las piezas a manipulaciones.- Horneado de los productos de galletería.- Refrigeración de los productos.- Registro de las operaciones relativas a la obtención de productos.- Gestión de los residuos producidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Exhaustividad en la fabricación de productos de chocolatería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Dosificación de los ingredientes.- Sometimiento de la pasta de chocolate.- Atemperado del chocolate.- Obtención de los productos de chocolatería.- Refrigeración de las piezas obtenidas.- Registro de las operaciones.- Gestión de los residuos producidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en la ejecución de las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Acondicionado de las materias primas.- Dosificación de los ingredientes.- Obtención de los turrónes duros y blandos y mazapanes.- Preparación de las cocedoras, boixets y pailas.- Comprobación de las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán.- Refrigeración de los turrónes y mazapanes.- Registro de las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes.- Gestión de los residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Exactitud en el procesado de productos de confitería y pastelería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de los productos.- Dosificación de las materias primas.- Pasado de la mixtura con los ingredientes complementarios.- Refrigeración de los bastones.

	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de las piezas.- Horneado de las piezas.- Fritura de las piezas que lo requieran.- Refrigeración de los productos.- Comprobación de las características físicas y organolépticas.- Registro de las operaciones.- Gestión de los residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Eficiencia en la elaboración de helados artesanos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Acondicionado de las materias primas.- Dosificación de los ingredientes.- Preparación de los helados artesanos.- Pasteurización del mix.- Maduración del mix.- Mantecado de la mezcla.- Moldeado del helado.- Congelado de los helados.- Comprobación de las características físicas y organolépticas.- Gestión de los residuos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<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 elaborar productos de galletería, acondiciona las materias primas, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, verificándolas. Dosifica los ingredientes, pesándolos manualmente o con equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Somete los ingredientes a operaciones de mezclado, batido o amasado. Comprueba la pasta o masa, por medio de las características físicas y organolépticas; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías. Obtiene las piezas por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería. Somete las piezas a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción. Hornea los productos de galletería; verificando que las variables son las requeridas al producto a elaborar. Refrigerar los productos, verificando que alcanzan la temperatura requerida y comprobando las propiedades del producto. Registra las operaciones relativas a la obtención de productos. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p>
---	---

3	<p><i>Para elaborar productos de galletería, acondiciona las materias primas, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, verificándolas. Dosifica los ingredientes, pesándolos manualmente o con equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Somete los ingredientes a operaciones de mezclado, batido o amasado. Comprueba la pasta o masa, por medio de las características físicas y organolépticas; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías. Obtiene las piezas por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería. Somete las piezas a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción. Hornea los productos de galletería; verificando que las variables son las requeridas al producto a elaborar. Refrigerar los productos, verificando que alcanzan la temperatura requerida y comprobando las propiedades del producto. Registra las operaciones relativas a la obtención de productos. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para elaborar productos de galletería, acondiciona las materias primas, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, verificándolas. Dosifica los ingredientes, pesándolos manualmente o con equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Somete los ingredientes a operaciones de mezclado, batido o amasado. Comprueba la pasta o masa, por medio de las características físicas y organolépticas; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías. Obtiene las piezas por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería. Somete las piezas a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción. Hornea los productos de galletería; verificando que las variables son las requeridas al producto a elaborar. Refrigerar los productos, verificando que alcanzan la temperatura requerida y comprobando las propiedades del producto. Registra las operaciones relativas a la obtención de productos. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No elabora productos de galletería.</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 fabricar productos de chocolatería, dosifica los ingredientes, comprobándolos previamente, en el orden establecido en el protocolo de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o con equipos automáticos. Somete la pasta de chocolate a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables y características organolépticas, en equipos industriales o en proceso semiautomático. Atempera el chocolate, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espatulado o baño de maría invertido, regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener. Obtiene los productos de chocolatería por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate. Refrigerar las piezas obtenidas; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto comprobando las características organolépticas de las piezas. Registra las operaciones, en el soporte establecido por la empresa. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p>
---	---

3	<p><i>Para fabricar productos de chocolatería, dosifica los ingredientes, comprobándolos previamente, en el orden establecido en el protocolo de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o con equipos automáticos. Somete la pasta de chocolate a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables y características organolépticas, en equipos industriales o en proceso semiautomático. Atempera el chocolate, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espátulado o baño de maría invertido, regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener. Obtiene los productos de chocolatería por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate. Refrigerera las piezas obtenidas; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto comprobando las características organolépticas de las piezas. Registra las operaciones, en el soporte establecido por la empresa. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para fabricar productos de chocolatería, dosifica los ingredientes, comprobándolos previamente, en el orden establecido en el protocolo de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o con equipos automáticos. Somete la pasta de chocolate a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables y características organolépticas, en equipos industriales o en proceso semiautomático. Atempera el chocolate, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espátulado o baño de maría invertido, regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener. Obtiene los productos de chocolatería por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate. Refrigerera las piezas obtenidas; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto comprobando las características organolépticas de las piezas. Registra las operaciones, en el soporte establecido por la empresa. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No fabrica productos de chocolatería.</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 efectuar las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, acondiciona las materias primas por medio de las distintas operaciones. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o con equipos automáticos, sometiéndolos a operaciones de molido. Obtiene los turrónes duros y blandos y mazapanes siguiendo el protocolo establecido, controlando las variables y que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados. Prepara las cocedoras, boixets y pailas controlando las variables verificando que son las requeridas por el producto a elaborar. Comprueba las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración. Refrigerera los turrónes y mazapanes, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado. Registra las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, según el soporte establecido por</i></p>
---	--

3	<p><i>la empresa. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p> <p><i>Para efectuar las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, acondiciona las materias primas por medio de las distintas operaciones. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o con equipos automáticos, sometiéndolos a operaciones de molido. Obtiene los turrónes duros y blandos y mazapanes siguiendo el protocolo establecido, controlando las variables y que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados. Prepara las cocedoras, boixets y pailas controlando las variables verificando que son las requeridas por el producto a elaborar. Comprueba las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración. Refrigerera los turrónes y mazapanes, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado. Registra las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, según el soporte establecido por la empresa. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, acondiciona las materias primas por medio de las distintas operaciones. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o con equipos automáticos, sometiéndolos a operaciones de molido. Obtiene los turrónes duros y blandos y mazapanes siguiendo el protocolo establecido, controlando las variables y que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados. Prepara las cocedoras, boixets y pailas controlando las variables verificando que son las requeridas por el producto a elaborar. Comprueba las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración. Refrigerera los turrónes y mazapanes, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado. Registra las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes, según el soporte establecido por la empresa. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectúa las operaciones de elaboración de turrónes y mazapanes.</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 efectuar el procesado de productos de confitería y pastelería, obtiene los productos por medio de las diferentes operaciones; controlando las variables. Dosifica las materias primas en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos obteniéndose la mezcla base para su posterior cocido. Pasa la mixtura con los ingredientes complementarios a través de un rodillo de estirado, pasando a la máquina estampadora. Refrigerera los bastones, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido. Obtiene las piezas por medio de las diferentes operaciones; comprobando que las piezas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica del producto. Hornea las piezas; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener. Frié las piezas que lo requieran, controlando los valores para que se ajuste a lo requerido en el proceso</i></p>
---	--

3	<p><i>productivo: corrigiendo posibles anomalías detectadas. Refrigerar los productos, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando su correspondencia con las especificadas; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Registra las operaciones en el soporte establecido. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p> <p><i>Para efectuar el procesado de productos de confitería y pastelería, obtiene los productos por medio de las diferentes operaciones; controlando las variables. Dosifica las materias primas en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos obteniéndose la mezcla base para su posterior cocido. Pasa la mixtura con los ingredientes complementarios a través de un rodillo de estirado, pasando a la máquina estampadora. Refrigerar los bastones, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido. Obtiene las piezas por medio de las diferentes operaciones; comprobando que las piezas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica del producto. Hornea las piezas; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener. Fríe las piezas que lo requieran, controlando los valores para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas. Refrigerar los productos, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando su correspondencia con las especificadas; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Registra las operaciones en el soporte establecido. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar el procesado de productos de confitería y pastelería, obtiene los productos por medio de las diferentes operaciones; controlando las variables. Dosifica las materias primas en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos obteniéndose la mezcla base para su posterior cocido. Pasa la mixtura con los ingredientes complementarios a través de un rodillo de estirado, pasando a la máquina estampadora. Refrigerar los bastones, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido. Obtiene las piezas por medio de las diferentes operaciones; comprobando que las piezas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica del producto. Hornea las piezas; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener. Fríe las piezas que lo requieran, controlando los valores para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas. Refrigerar los productos, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando su correspondencia con las especificadas; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Registra las operaciones en el soporte establecido. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectúa el procesado de productos de confitería y pastelería.</i></p>

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

Escala E

4	<p><i>Para elaborar helados artesanos, acondiciona las materias primas por medio de las diferentes operaciones; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Prepara los helados artesanos, utilizando el utensilio requerido; controlando las variables. Pasteuriza el mix, controlando las variables. Madura el mix; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido. Manteca la mezcla, por comunicación de aire, mediante el batido. Moldea el helado, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica. Congela los helados, hasta conseguir su completo endurecimiento. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p>
3	<p><i>Para elaborar helados artesanos, acondiciona las materias primas por medio de las diferentes operaciones; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Prepara los helados artesanos, utilizando el utensilio requerido; controlando las variables. Pasteuriza el mix, controlando las variables. Madura el mix; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido. Manteca la mezcla, por comunicación de aire, mediante el batido. Moldea el helado, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica. Congela los helados, hasta conseguir su completo endurecimiento. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para elaborar helados artesanos, acondiciona las materias primas por medio de las diferentes operaciones; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración. Dosifica los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación. Prepara los helados artesanos, utilizando el utensilio requerido; controlando las variables. Pasteuriza el mix, controlando las variables. Madura el mix; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido. Manteca la mezcla, por comunicación de aire, mediante el batido. Moldea el helado, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las especificadas en la ficha técnica. Congela los helados, hasta conseguir su completo endurecimiento. Comprueba las características físicas y organolépticas, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación en caso de detectarse alguna desviación. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No elabora helados artesanos.</i></p>

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

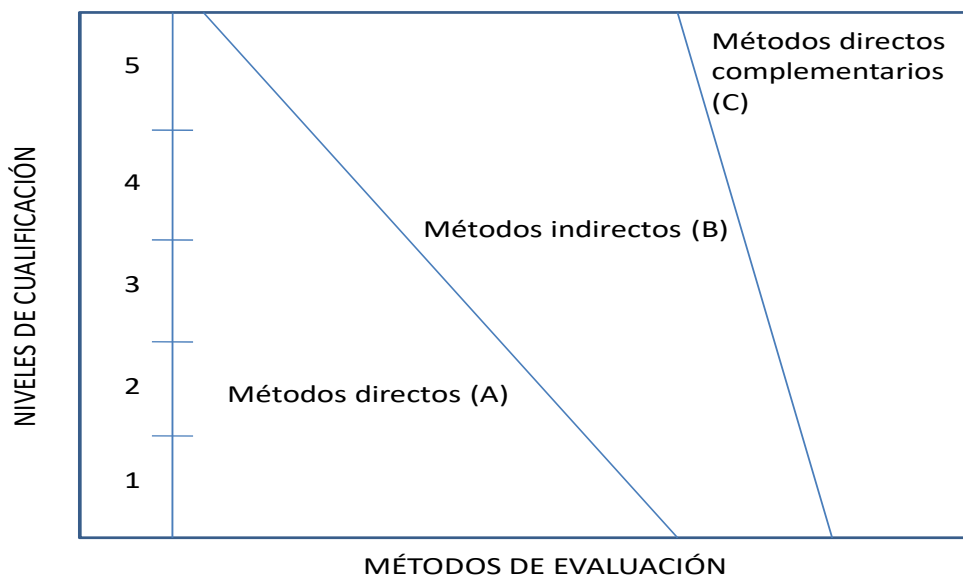
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, 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: