



## GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”**

**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 UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

### 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 el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, 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. Preparar las máquinas, equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de**

***proceso establecidas para evitar interrupciones a lo largo del mismo, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.***

- 1.1 Las especificaciones de envasado de productos de pastelería y confitería como el formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado se interpretan según el producto a procesar.
- 1.2 Los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería, se preparan de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje (moldes, cuchillas, cilindros), según especificaciones de proceso establecidas.
- 1.3 El suministro de los consumibles requeridos se solicita al almacén para el envasado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo con el ritmo de producción establecido.
- 1.4 La disposición y adecuación de los materiales de envasado se comprueban, verificando su correspondencia con el producto de pastelería y confitería a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones, referidas al tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, entre otros.
- 1.5 Las etiquetas y rotulaciones se comprueban, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto de pastelería y confitería.
- 1.6 Las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se efectúan de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
- 1.7 Las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se detectan, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.
- 1.8 Las áreas de trabajo e instalaciones se mantienen, una vez señalizadas, considerando: - Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad. - Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. - Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación. - La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. - Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad. - Los sistemas de control y prevención de plagas. - Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.
- 1.9 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. Controlar la línea de envasado de los productos de pastelería y confitería, verificando las variables del proceso, operando con los equipos para garantizar las características finales del lote,***

***cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.***

- 2.1 El aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería a la línea de envasado se controla, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso.
- 2.2 La dosificación del producto de pastelería y confitería se controla, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos para el proceso de producción.
- 2.3 El cerrado y sellado del envase del producto de pastelería y confitería se comprueba, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto.
- 2.4 Las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado de productos de pastelería y confitería, se aplican en caso de desviaciones.
- 2.5 El producto de pastelería y confitería empaquetado se envasa, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior.
- 2.6 Los materiales de desecho y los que no cumplan las especificaciones se trasladan a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento.
- 2.7 Los materiales de envasado y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de envasado se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- 2.8 Los materiales de envasado y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- 2.9 Las operaciones sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte establecidos por la empresa.

***3. Controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería y confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.***

- 3.1 Las cajas de cartón, papel o plástico de productos de pastelería y confitería en caso de hacerse "in situ" se montan dándoles el formato en función de la tipología del producto, aplicando criterios ergonómicos.
- 3.2 El embalaje de paquetes de productos de pastelería y confitería se controla, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.
- 3.3 Las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería, se controlan, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
- 3.4 Los productos de pastelería y confitería embalados se paletizan en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad.

- 3.5 Las cajas embaladas se rotulan con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido.
- 3.6 Las posibles desviaciones detectadas en el proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se corrigen en caso de desviaciones.
- 3.7 Los materiales de embalaje de desecho y productos de pastelería y confitería embalados que no cumplen las especificaciones se trasladan a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI).
- 3.8 Los productos de pastelería y confitería embalados aptos para el consumo se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, según lo establecido en el proceso productivo.
- 3.9 Los materiales de embalaje y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de embalaje se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- 3.10 Los materiales de embalaje y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- 3.11 Las operaciones efectuadas sobre las posibles incidencias del proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte establecidos 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.

## **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 **UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Preparación de las máquinas, equipos y materiales de envasado, de productos de pastelería y confitería***

- Características de los envases: materiales, formatos, tipos, incompatibilidades con los productos de pastelería y confitería.
- Etiquetado de los envases de productos de pastelería y confitería: normativa aplicable.
- Proceso de envasado de productos de pastelería y confitería.
- Equipos: tipos y funcionamiento.
- Operaciones de puesta a punto de los equipos y utillajes.
- Defectos y subsanación de errores aparecidos durante el proceso de envasado.

## **2. Control del envasado de productos de pastelería y confitería**

- Operación de envasado de productos de pastelería y confitería: aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería, cálculo de las cantidades necesarias.
- Manipulación y preparación de envases.
- Procedimiento de llenado y cerrado de los envases.
- Subsanación de errores aparecidos durante el proceso de envasado.
- Procedimiento de control del consumo de materiales de envasado, y de productos de pastelería y confitería en el proceso.
- Procedimiento de control de la dosificación, cerrado y sellado de los envases de productos de pastelería y confitería: toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores.
- Criterios de aceptación.
- Condiciones de conservación de los productos de pastelería y confitería envasados.
- Normativa aplicable de envasado.

## **3. Control del embalaje de los productos de pastelería y confitería**

- Proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería: técnicas de composición de paquetes.
- Métodos de reagrupamiento.
- Equipos: tipos y funcionamiento.
- Control del cerrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería embalados: toma de muestras.
- Técnicas y equipos de medida e identificación de errores.
- Criterios de aceptación.
- Técnicas de rotulado.
- Etiquetas: información, tipos, códigos.
- Técnicas de colocación y fijación.

## **4. Envases y materiales de envase y embalaje**

- El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
- El embalaje: función, materiales, normativa.
- Etiquetas: normativa aplicable, información, tipos, códigos.

### **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 “UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”, 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 el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, 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. Preparar las máquinas, equipos y materiales.**
- 2. Controlar la línea de envasado.**
- 3. Controlar las operaciones de embalaje.**

***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>Eficiencia en la preparación de las máquinas, equipos y materiales.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las especificaciones de envasado.</li><li>- Preparación de los equipos de envasado.</li><li>- Solicitud del suministro de los consumibles al almacén.</li><li>- Comprobación de la disposición y adecuación de los materiales de envasado.</li><li>- Comprobación de las etiquetas y rotulaciones.</li><li>- Ejecución de las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado.</li><li>- Detección de las posibles anomalías.</li><li>- Mantenimiento de las áreas de trabajo e instalaciones.</li><li>- Gestión de los residuos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Precisión en el control de la línea de envasado.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control del aprovisionamiento de materiales de envasado y dosificación de productos de pastelería.</li><li>- Comprobación del cerrado y sellado del envase del producto.</li><li>- Aplicación de las medidas correctoras en caso de desviaciones.</li><li>- Envasado del producto.</li><li>- Traslado de los materiales de desecho.</li><li>- Contabilización de los materiales de envasado y productos.</li><li>- Disposición de los materiales de envasado y productos sobrantes para su utilización posterior.</li><li>- Registro de las operaciones sobre los resultados o las incidencias.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en el control de las operaciones de embalaje.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Montado de las cajas de cartón, papel o plástico.</li><li>- Control del embalaje de paquetes.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado.</li><li>- Paletización de los productos embalados.</li><li>- Rotulación de las cajas embaladas.</li><li>- Corrección de las posibles desviaciones.</li><li>- Traslado de los materiales de embalaje de desecho y productos embalados que no cumplen las especificaciones.</li><li>- Traslado de los productos aptos para el consumo.</li><li>- Contabilización de los materiales de embalaje y productos consumidos a lo largo del proceso de embalaje.</li><li>- Disposición de los materiales y productos sobrantes.</li><li>- Registro de las operaciones sobre las posibles incidencias.</li></ul> <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 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 preparar las máquinas, equipos y materiales, interpreta las especificaciones de envasado según el producto a procesar. Prepara los equipos de envasado de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje. Solicita el suministro de los consumibles al almacén para el envasado, de acuerdo con el ritmo de producción establecido. Comprueba la disposición y adecuación de los materiales de envasado, verificando su correspondencia con el producto a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones. Comprueba las etiquetas y rotulaciones, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto. Ejecuta las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos. Detecta las posibles anomalías, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, una vez señalizadas, considerando condiciones ambientales, superficies, condiciones de usos, entre otros. Gestiona los residuos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.</i></p>
3	<p><i>Para preparar las máquinas, equipos y materiales, interpreta las especificaciones de envasado según el producto a procesar. Prepara los equipos de envasado de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje. Solicita el suministro de los consumibles al almacén para el envasado, de acuerdo con el ritmo de producción establecido. Comprueba la disposición y adecuación de los materiales de envasado, verificando su correspondencia con el producto a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones. Comprueba las etiquetas y rotulaciones, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto. Ejecuta las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las</i></p>

	<p><i>normas y mecanismos de seguridad establecidos. Detecta las posibles anomalías, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, una vez señalizadas, considerando condiciones ambientales, superficies, condiciones de usos, entre otros. 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 preparar las máquinas, equipos y materiales, interpreta las especificaciones de envasado según el producto a procesar. Prepara los equipos de envasado de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje. Solicita el suministro de los consumibles al almacén para el envasado, de acuerdo con el ritmo de producción establecido. Comprueba la disposición y adecuación de los materiales de envasado, verificando su correspondencia con el producto a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones. Comprueba las etiquetas y rotulaciones, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto. Ejecuta las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos. Detecta las posibles anomalías, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, una vez señalizadas, considerando condiciones ambientales, superficies, condiciones de usos, entre otros. 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 prepara las máquinas, equipos y materiales.</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 controlar la línea de envasado, controla el aprovisionamiento de materiales de envasado y dosificación de productos de pastelería, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso. Comprueba el cerrado y sellado del envase del producto, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones. Envasa el producto, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior. Traslada los materiales de desecho a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de envasado y productos, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales de envasado y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre los resultados o las incidencias en la forma y el soporte establecidos por la empresa.</i></p>
3	<p><i>Para controlar la línea de envasado, controla el aprovisionamiento de materiales de envasado y dosificación de productos de pastelería, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso. Comprueba el cerrado y sellado del envase del producto, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones. Envasa el producto, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior. Traslada los materiales de desecho a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de envasado y productos, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales de envasado y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre los resultados o las incidencias en la forma y el soporte establecidos por la empresa, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>

2	<p><i>Para controlar la línea de envasado, controla el aprovisionamiento de materiales de envasado y dosificación de productos de pastelería, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso. Comprueba el cerrado y sellado del envase del producto, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto. Aplica las medidas correctoras en caso de desviaciones. Envasa el producto, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior. Traslada los materiales de desecho a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento. Contabiliza los materiales de envasado y productos, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales de envasado y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre los resultados o las incidencias en la forma y el soporte establecidos por la empresa, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No controla la línea de envasado.</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 controlar las operaciones de embalaje, monta las cajas de cartón, papel o plástico en caso de hacerse "in situ" dándoles el formato en función de la tipología del producto. Controla el embalaje de paquetes, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases. Controla las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición. Paletiza los productos embalados en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad. Rotula las cajas embaladas con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior. Corrige las posibles desviaciones. Traslada los materiales de embalaje de desecho y productos embalados que no cumplen las especificaciones a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI). Traslada los productos aptos para el consumo al lugar señalado para su almacenamiento o expedición. Contabiliza los materiales de embalaje y productos consumidos a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre las posibles incidencias en la forma y el soporte establecidos por la empresa.</i></p>
3	<p><i>Para controlar las operaciones de embalaje, monta las cajas de cartón, papel o plástico en caso de hacerse "in situ" dándoles el formato en función de la tipología del producto. Controla el embalaje de paquetes, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases. Controla las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición. Paletiza los productos embalados en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad. Rotula las cajas embaladas con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior. Corrige las posibles desviaciones. Traslada los materiales de embalaje de desecho y productos embalados que no cumplen las especificaciones a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI). Traslada los productos aptos para el consumo al lugar señalado para su almacenamiento o expedición. Contabiliza los materiales de embalaje y productos consumidos a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre las posibles incidencias en la forma y el soporte establecidos</i></p>

	<p><i>por la empresa, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para controlar las operaciones de embalaje, monta las cajas de cartón, papel o plástico en caso de hacerse "in situ" dándoles el formato en función de la tipología del producto. Controla el embalaje de paquetes, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases. Controla las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición. Paletiza los productos embalados en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad. Rotula las cajas embaladas con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior. Corrige las posibles desviaciones. Traslada los materiales de embalaje de desecho y productos embalados que no cumplen las especificaciones a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI). Traslada los productos aptos para el consumo al lugar señalado para su almacenamiento o expedición. Contabiliza los materiales de embalaje y productos consumidos a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro. Dispone los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior. Registra las operaciones sobre las posibles incidencias en la forma y el soporte establecidos por la empresa, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No controla las operaciones de embalaje.</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.

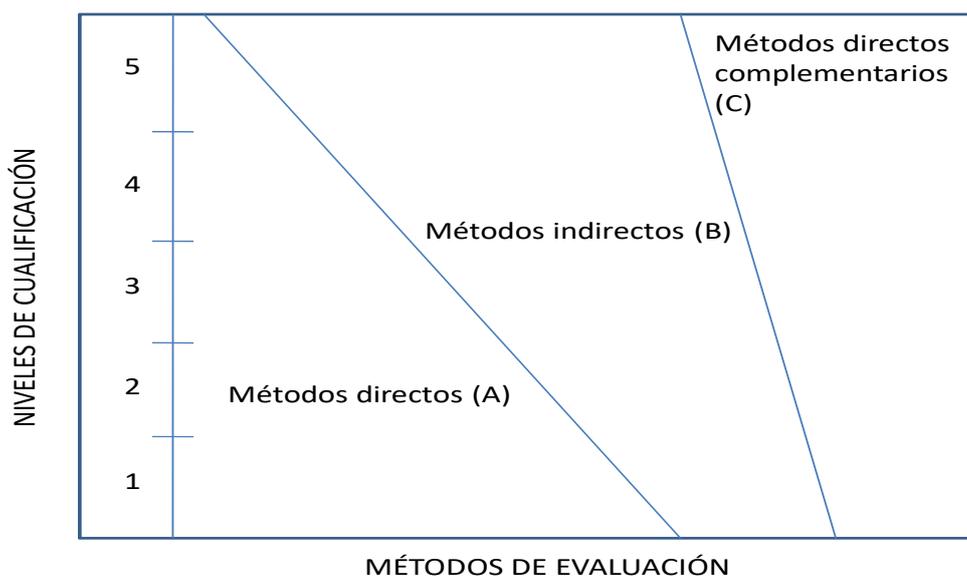
### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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:

- 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 el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería, 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: