



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ATENCIÓN AL
ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS
ESPECIALES (ACNEE) EN CENTROS**

Código: SSC444_3

NIVEL: 3



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 UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación.

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 principales y secundarias que intervienen en la atención al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.



1. Preparar al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores a la alimentación, apoyándole, anticipándole para que interioricen los aprendizajes relacionados con las rutinas diarias y adquieran hábitos de higiene y todo ello, atendiendo a los programas de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal elaborados por el equipo interdisciplinar del centro educativo.

- 1.1 Supervisar el lavado de manos de todo el alumnado con necesidades educativas especiales para garantizarlo, siguiendo las pautas del programa de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal.
 - 1.2 Lavar las manos del alumnado con necesidades educativas especiales que no pueda realizarlo autónomamente explicándole el procedimiento a seguir para favorecer su autonomía.
 - 1.3 Vestir con baberos y batas al alumnado con necesidades educativas especiales que no pueda realizarlo autónomamente explicándole el procedimiento a seguir para favorecer su autonomía.
 - 1.4 Supervisar la colocación de los baberos y batas del alumnado con necesidades educativas especiales.
- Desarrollar las actividades anticipando al alumnado con necesidades educativas especiales a la alimentación para que interiorice los aprendizajes relacionados con las rutinas diarias y adquiera hábitos de higiene.

2. Desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal, registrando los progresos o incidencias, para fomentar la adquisición de éstos por parte del alumnado con necesidades educativas especiales, en colaboración con el equipo interdisciplinar del centro educativo implicado en el proceso de enseñanza-aprendizaje, prestando apoyo de comunicación verbal y empleando los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación.

- 2.1 Cumplimentar la información sobre necesidades y capacidades individuales del alumnado con necesidades educativas especiales relacionadas con los hábitos de alimentación en la documentación establecida según protocolos, analizándola con el equipo interdisciplinar del centro educativo, para poder modificar los programas de aprendizaje de hábitos de alimentación.
 - 2.2 Programar la intervención en el comedor escolar adecuándolo a las necesidades del alumnado con necesidades educativas especiales, a los criterios metodológicos y a los recursos disponibles.
 - 2.3 Comunicar las indicaciones al alumnado con necesidades educativas especiales asegurándonos su comprensión.
 - 2.4 Realizar el registro de los datos relativos a los programas de aprendizaje de hábitos de alimentación contemplando los progresos o incidencias para comprobar el grado de adquisición de los objetivos establecidos.
- Desarrollar las actividades en colaboración con el equipo interdisciplinar del centro educativo.
 - Desarrollar las actividades prestando apoyo de comunicación verbal y empleando los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación aplicables.



3. Ubicar al alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor velando por su higiene postural e integración, siguiendo las indicaciones del servicio rehabilitador, apoyándose en la comunicación verbal y empleando los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en su caso.

- 3.1 Ubicar al alumnado con necesidades educativas especiales en el lugar destinado en el comedor escolar para favorecer su integración social en el espacio del comedor escolar.
- 3.2 Llevar a cabo la ubicación del alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor escolar con apoyo físico parcial o total para organizar su distribución en las mesas, teniendo en cuenta el espacio que requiere cada uno en función de las ayudas técnicas que utilice.
- 3.3 Indicar la higiene postural del alumnado con necesidades educativas especiales en el espacio del comedor escolar.
- 3.4 Realizar la higiene postural del alumnado con necesidades educativas especiales en el espacio del comedor escolar.
 - Desarrollar las actividades siguiendo las indicaciones del servicio rehabilitador aplicables.
 - Desarrollar las actividades apoyándose en la comunicación verbal y empleando los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación aplicables.

4. Supervisar la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales, siguiendo las pautas dadas por los profesionales y las profesionales de referencia, en función de las alergias que presenten y dietas establecidas, atendiendo a su salud y bienestar.

- 4.1 Supervisar los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales para verificar que no incluyen alimentos contraindicados o perjudiciales para ellos, teniendo en cuenta las dietas individuales de cada uno.
- 4.2 Identificar los alimentos que provoquen alergias al alumnado con necesidades educativas especiales registrándolos en la ficha individual del alumnado con necesidades educativas especiales y exponiéndola en un lugar visible, de acuerdo a lo establecido por el centro educativo, para evitar su consumo.
- 4.3 Supervisar las dietas blandas o especiales que puntualmente requiera el alumnado con necesidades educativas especiales para asegurar el seguimiento de la dieta establecida.
 - Desarrollar las actividades siguiendo las pautas dadas por los profesionales y las profesionales de referencia aplicables.

5. Desarrollar el programa de aprendizaje de masticación establecido para el alumnado con necesidades educativas especiales aplicando técnicas y registrando e informando del desarrollo del mismo según los protocolos establecidos.

- 5.1 Analizar las técnicas a emplear en los programas de aprendizaje de masticación conjuntamente con las personas responsables de los mismos, para examinar las técnicas a aplicar, garantizándose su comprensión.



- 5.2 Desarrollar los programas de aprendizaje de masticación, en colaboración con las personas responsables de los mismos, adaptando las técnicas al alumnado con necesidades educativas especiales, para favorecer la masticación autónoma.
- 5.3 Registrar el desarrollo del programa de aprendizaje de masticación del alumnado con necesidades educativas especiales según los protocolos establecidos, para informar a las personas responsables de los mismos, de la consecución o no de los objetivos establecidos en dicho programa.

6. Alimentar al alumnado con necesidades educativas especiales en su caso, comunicándoselo verbalmente y mediante los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, empleando ayudas técnicas y siguiendo los protocolos establecidos.

- 6.1 Comunicar al alumnado con necesidades educativas especiales la administración de alimentos que se van a ingerir para que los identifique y colabore en la medida de lo posible en el proceso de su alimentación.
- 6.2 Administrar los alimentos sólidos y líquidos, en su caso, verificando que la postura corporal sea la establecida para asegurar su ingesta.
- 6.3 Emplear ayudas técnicas, en su caso, para favorecer la ingesta de alimentos.
- 6.4 Informar tanto a los profesionales correspondientes del centro educativo como a las familias del alumnado con necesidades educativas especiales, garantizando la coordinación de los mismos en el proceso de alimentación.
 - Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos aplicables.
 - Desarrollar las actividades comunicándolas verbalmente y mediante los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación al alumnado con necesidades educativas especiales aplicables.

7. Atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales así como de sus interacciones sociales, garantizando el cuidado del mismo durante el tiempo de permanencia en el comedor escolar, sin alterar el funcionamiento establecido.

- 7.1 Aplicar las técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en el comedor para garantizar la salud del alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor escolar, teniendo en cuenta la normativa de seguridad y primeros auxilios.
- 7.2 Utilizar recursos materiales e instalaciones destinadas a la atención de las necesidades fisiológicas del alumnado con necesidades educativas especiales durante el periodo de tiempo del comedor escolar para favorecer su bienestar físico.
- 7.3 Supervisar la higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, llevándola a cabo, en su caso, para garantizarla.
- 7.4 Identificar las interacciones en las que esté involucrado el alumnado con necesidades educativas especiales para actuar en caso de no poder ser resueltas por ellos mismos, atendiendo a su comportamiento durante la actividad del comedor escolar.

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 UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación del alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores a la alimentación: apoyo y anticipación de la misma.

- Identificación de las acciones a desempeñar: lavado de manos, colocación de baberos u otras.
- Análisis de las pautas del programa de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal.

2. Desarrollo de programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal del alumnado con necesidades educativas especiales.

- Ejecución de programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal: protocolos de actuación y documentación: protocolos de actuación y evaluación.

3. Ubicación del alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor.

- Aplicación de normativa de prevención de riesgos laborales: aplicación de técnicas de higiene postural en el comedor para el alumnado con necesidades educativas especiales y para el profesional.

4. Supervisión de la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales.

- Análisis e identificación de las enfermedades y alergias relacionadas con la alimentación: enfermedades y alergias.
- Aplicación de menús especiales y dietas: tipos y características.

5. Desarrollo del programa de aprendizaje de masticación establecido para el alumnado con necesidades educativas especiales.

- Aplicación de los programas de aprendizaje de masticación: ejecución, técnicas y pautas.
- Desarrollo de la evaluación y registro.

6. Alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales.



- Identificación de las ayudas técnicas para la alimentación: tipos y características.
- Programas de aprendizaje de adquisición de hábitos de alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales: aplicación de las técnicas para alimentar y coordinación con otras personas de su entorno.
- Técnicas de transmisión de la información.

7. Atención a las necesidades fisiológicas y de higiene personal y de las interacciones sociales del alumnado con necesidades educativas especiales.

- Identificación de factores que favorecen y condicionan la atención de necesidades del alumnado con necesidades educativas especiales.
- Análisis de los factores que dificultan la atención de necesidades del alumnado con necesidades educativas especiales.
- Identificación de las interacciones y comportamientos del alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor escolar: técnicas de resolución de conflictos.
- Aplicación de técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de incidentes en el comedor escolar.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales:
 - o Identificación de las características del alumnado con necesidades educativas especiales que afectan a su alimentación: nivel de dependencia.
 - o Análisis de los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación utilizados.
 - o Identificación del mobiliario del comedor y materiales a utilizar en la alimentación: características.
- Aplicación de técnicas en el entrenamiento y la adquisición de hábitos de alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales.

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:

1. En relación con el centro educativo deberá:
 - 1.1 Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas del centro educativo, así como las normas de prevención de riesgos laborales y prevención de accidentes, asumiendo, a su nivel la responsabilidad que se le asigne.
 - 1.2 Demostrar flexibilidad para afrontar las situaciones que se plantean, así como capacidad de adaptación ante las necesidades que surjan.
 - 1.3 Ser ordenado y limpio en el lugar de trabajo.
 - 1.4 Aplicar normas higiénicas tanto en lo personal, como en la atención al alumnado con necesidades educativas especiales y en la manipulación de alimentos.
 - 1.5 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.



- 1.6 Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas del centro educativo, así como las normas de prevención de riesgos laborales.
2. En relación con las personas deberá:
 - 2.1 Adoptar un comportamiento responsable transmitiendo y haciendo cumplir a las otras personas participantes las normas de prevención de riesgos laborales y prevención de accidentes.
 - 2.2 Desarrollar una comunicación comprensible para transmitir instrucciones al alumnado con necesidades educativas especiales
 - 2.3 Tratar a las personas con cortesía, respeto y discreción.
 - 2.4 Informar a las personas de manera ordenada y estructurada, respetando los canales establecidos en el centro educativo.
3. En relación con las capacidades internas deberá:
 - 3.1 Mantener la discreción respecto a los datos personales del alumnado con necesidades educativas especiales.
 - 3.2 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
 - 3.3 Mostrar capacidad de autocontrol y de confianza en sí mismo.
 - 3.4 Mostrar iniciativa en el desarrollo de las tareas.
 - 3.5 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para aplicarlos en el trabajo.

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 “UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación”, 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 atender al alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de aprendizaje de hábitos de alimentación. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar al alumnado en los momentos anteriores de la alimentación.
2. Desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal.
3. Supervisar la distribución de los menús.
4. Desarrollar el programa de aprendizaje de masticación.
5. Alimentar al alumnado.
6. Atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal

Condiciones adicionales:

- Se asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de material para poder escribir como bolígrafos y folios y también de material como una pizarra, rotuladores y tizas para que el candidato pueda exponer sus argumentos.
- Se ofrecerá al candidato material generalizado del sector para que pueda llevar a cabo su demostración como: mobiliario de comedor escolar, mobiliario para el aseo personal, cubiertos adaptados, material adaptado, entre otros.
- La situación profesional de evaluación podrá desarrollarse de forma simulada.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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



Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Preparación al alumnado en los momentos anteriores de la alimentación</i>	<ul style="list-style-type: none">- Realización de rutinas previas.- Supervisión de la colocación de los baberos y batas anticipándoles la alimentación y determinando el grado de ayuda que requiera.- Identificación de variables que influyan en la integración- Determinación del espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza.- Valoración de la higiene postural evitando lesiones <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Desarrollo de programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal</i>	<ul style="list-style-type: none">- Desarrollo de un programa de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal, relacionado con el lavado de manos, explicando el proceso.- Identificación y cumplimentación de documentos para la recogida de información sobre las necesidades y capacidades individuales.- Información adaptada sobre hábitos de alimentación.- Registro de los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Supervisión de la distribución de los menús individuales</i>	<ul style="list-style-type: none">- Análisis de dietas y menús individuales identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales.- Cumplimentación de una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia- Supervisión de la distribución de las dietas blandas o especiales, garantizando el seguimiento de la dieta establecida.



<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>	
<p><i>Desarrollo del programa de aprendizaje de masticación</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Registro del desarrollo del programa de aprendizaje de masticación.- Análisis y determinación de técnicas de masticación.- Desarrollo de programas de aprendizaje de masticación.- Registro de evaluación de los programas de aprendizaje de masticación <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Alimentación del alumnado</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos- Comunicación con el alumnos para facilitar su participación en el proceso (teniendo en cuenta sus necesidades y características)- Determinación de la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos- Información a las familias. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<p><i>Atención de necesidades fisiológicas y de higiene personal</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar.- Determinación de recursos, materiales e instalaciones a utilizar.- Identificación de necesidades de un alumnado.- Supervisión de la higiene personal.- Identificación de las interacciones entre el alumnado <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala F.</i></p>

Escala A

- | | |
|---|---|
| 5 | <p><i>Prepara al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores de la alimentación, determinando y supervisando la realización de rutinas previas tales como el lavado de manos, la colocación de baberos, batas u otros, anticipándoles la alimentación y determinando el grado de ayuda que requieran, identificando variables que influyan en su integración social, determinando el espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza y valora la higiene postural para evitar lesiones.</i></p> |
| 4 | <p><i>Prepara al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores de</i></p> |



	<i>la alimentación, determinando y supervisando la realización de rutinas como el lavado de manos, la colocación de baberos, batas u otros, anticipándoles la alimentación y determinando el grado de ayuda que requieran, sin identificar variables que influyan en su integración social, determinando el espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza y valora la higiene postural para evitar lesiones.</i>
3	<i>Prepara al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores de la alimentación, determinando y supervisando la realización de rutinas como el lavado de manos, la colocación de baberos, batas u otros, anticipándoles la alimentación y determinando el grado de ayuda que requieran, sin identificar variables que influyan en su integración social, no determina el espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza y valora la higiene postural para evitar lesiones.</i>
2	<i>Prepara al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores de la alimentación, determinando pero no supervisando la realización de rutinas como el lavado de manos, la colocación de baberos, batas u otros, anticipándoles la alimentación y determinando el grado de ayuda que requieran, sin identificar variables que influyan en su integración social, no determina el espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza y no valora la higiene postural para evitar lesiones.</i>
1	<i>No prepara al alumnado con necesidades educativas especiales en los momentos anteriores de la alimentación porque no determina ni supervisando la realización de rutinas como el lavado de manos, la colocación de baberos, batas u otros, no anticipa la alimentación ni determina el grado de ayuda que requieren, no identificar variables que influyan en su integración social, no determina el espacio físico que ocupa en el comedor escolar, en función de las ayudas técnicas que utiliza y no valora la higiene postural para evitar lesiones.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<i>Desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal para alumnado con necesidades educativas especiales, identificando y cumplimentando documentos establecidos para la recogida de información sobre las necesidades y capacidades individuales, informando sobre hábitos de alimentación, utilizando la comunicación verbal y los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en función de las características del alumnado y registrando los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos.</i>
4	<i>Desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal para alumnado con necesidades educativas especiales, identificando y cumplimentando documentos establecidos para la recogida de información sobre las necesidades pero no de las capacidades individuales, informando sobre hábitos de alimentación, utilizando la comunicación verbal y los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en función de las características del alumnado y registrando los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos.</i>
3	<i>Desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal para alumnado con necesidades educativas especiales, identificando pero sin cumplimentar documentos establecidos para la recogida de información sobre las necesidades y las capacidades individuales, informando sobre hábitos de alimentación, utilizando la comunicación verbal pero no los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en función de las características del alumnado y</i>



	<i>registrando los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos.</i>
2	<i>Desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal para alumnado con necesidades educativas especiales, identificando pero sin cumplimentar documentos establecidos para la recogida de información sobre las necesidades y las capacidades individuales, no informa sobre hábitos de alimentación, utiliza la comunicación verbal pero no los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en función de las características del alumnado y no registra los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos.</i>
1	<i>No desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal para alumnado con necesidades educativas especiales porque no identifica ni cumplimenta documentos establecidos para la recogida de información sobre las necesidades y las capacidades individuales, no informa sobre hábitos de alimentación, no utiliza la comunicación verbal ni los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación en función de las características del alumnado y no registra los progresos e incidencias en función de los objetivos establecidos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

5	<i>Supervisa la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales, analizando las dietas y menús, identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales, cumplimentando una ficha individual (conforme al protocolo) que recoja los alimentos que provoquen alergia, conforme a los protocolos establecidos y supervisa la distribución de las dietas blandas o especiales, garantizando el seguimiento de la dieta establecida.</i>
4	<i>Supervisa la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales, analizando las dietas y menús, identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales, sin cumplimentar una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia, conforme a los protocolos establecidos, supervisa la distribución de las dietas blandas o especiales, garantizando el seguimiento de la dieta establecida.</i>
3	<i>Supervisa la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales, analizando las dietas y menús, identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales, sin cumplimentar una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia, conforme a los protocolos establecidos, pero no supervisa la distribución de las dietas blandas o especiales.</i>
2	<i>Supervisa la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales, analizando las dietas y menús, no identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales, sin cumplimentar una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia, conforme a los protocolos establecidos y no supervisa la distribución de las dietas blandas o especiales.</i>
1	<i>No supervisa la distribución de los menús individuales del alumnado con necesidades educativas especiales porque no analiza las dietas y menús, no identifica los alimentos contraindicados o perjudiciales, no cumplimenta una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia, conforme a los protocolos establecidos y no supervisa la distribución de las dietas blandas o especiales.</i>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala D

5	<i>Desarrolla un programa de aprendizaje de masticación para alumnado con necesidades educativas especiales, registrándolo, analizando, determinando y aplicando técnicas establecidas de masticación, atendiendo a los objetivos marcados y registrando la evaluación del programa conforme a los protocolos establecidos.</i>
4	<i>Desarrolla un programa de aprendizaje de masticación para alumnado con necesidades educativas especiales, sin registrarlo pero sí analizando, determinando y aplicando técnicas de masticación, atendiendo a los objetivos marcados y registrando la evaluación del programa conforme a los protocolos establecidos.</i>
3	<i>Desarrolla un programa de aprendizaje de masticación para alumnado con necesidades educativas especiales, sin registrarlo pero sí analizando, determinando y aplicando técnicas de masticación, atendiendo a los objetivos marcados y registrando la evaluación del programa pero no conforme a los protocolos establecidos.</i>
2	<i>Desarrolla un programa de aprendizaje de masticación para alumnado con necesidades educativas especiales, sin registrarlo pero sí analizando, determinando pero no aplicando técnicas de masticación, sin atender a los objetivos marcados y registrando la evaluación del programa pero no conforme a los protocolos establecidos.</i>
1	<i>No desarrolla un programa de aprendizaje de masticación para alumnado con necesidades educativas especiales, porque no lo registra ni analiza, no determina ni aplica técnicas de masticación, sin atender a los objetivos marcados y no registra la evaluación del programa.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala E

5	<i>Alimenta al alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos, analizando las ventajas y dificultades de su utilización, comunica verbalmente y a través de sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, para facilitar la participación del alumnado en el proceso, teniendo en cuenta sus necesidades y características, determina la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos e informa a las familias estableciendo la relación en función de protocolos preestablecidos.</i>
4	<i>Alimenta al alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos, sin analizar las ventajas y dificultades de su utilización, comunica verbalmente y a través de sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, para facilitar la participación del alumnado en el proceso, teniendo en cuenta sus necesidades y características, determina la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos e informa a las familias estableciendo la relación en función de protocolos preestablecidos.</i>
3	<i>Alimenta al alumnado con necesidades educativas especiales, sin aplicar ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos, sin analizar las ventajas y dificultades de su utilización, comunica verbalmente y a través de sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, para facilitar la</i>



	<i>participación del alumnado en el proceso, teniendo en cuenta sus necesidades y características, determina la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos e informa a las familias estableciendo la relación en función de protocolos preestablecidos.</i>
2	<i>Alimenta al alumnado con necesidades educativas especiales, sin aplicar ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos, sin analizar las ventajas y dificultades de su utilización, no se comunica verbalmente ni a través de sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, para facilitar la participación del alumnado en el proceso, pero sí tiene en cuenta sus necesidades y características, determinando la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos e informa a las familias estableciendo la relación, en función de protocolos preestablecidos.</i>
1	<i>No alimenta al alumnado con necesidades educativas especiales, porque no aplica ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos, no analiza las ventajas y dificultades de su utilización, no se comunica verbalmente ni a través de sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, no tiene en cuenta sus necesidades y características, no determina la postura corporal para administrar alimentos sólidos y líquidos y no informa a las familias en función de protocolos preestablecidos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala F

5	<i>Atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar siguiendo protocolos establecidos, determina los recursos, los materiales y las instalaciones a utilizar según necesidades fisiológicas, identifica las necesidades teniendo en cuenta sus características, supervisa la higiene personal e identifica las interacciones entre el alumnado.</i>
4	<i>Atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar siguiendo protocolos establecidos, determina los recursos, los materiales y las instalaciones a utilizar según necesidades fisiológicas, identifica las necesidades teniendo en cuenta sus características, supervisa la higiene personal pero no identifica las interacciones entre el alumnado.</i>
3	<i>Atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar siguiendo protocolos establecidos, no determina los recursos, los materiales y las instalaciones a utilizar según necesidades fisiológicas, identifica las necesidades teniendo en cuenta sus características, supervisa la higiene personal pero no identifica las interacciones entre el alumnado.</i>
2	<i>Atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, aplicando técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar siguiendo protocolos establecidos, no determina los recursos, los materiales y las instalaciones a utilizar según necesidades fisiológicas, no identifica las necesidades teniendo en cuenta sus características, no supervisa la higiene personal ni identifica las interacciones entre el alumnado.</i>
1	<i>No atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal del alumnado con necesidades educativas especiales, porque no aplica técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes en un comedor escolar siguiendo protocolos establecidos, no determina los recursos, los</i>



materiales y las instalaciones a utilizar según necesidades fisiológicas, no identifica las necesidades teniendo en cuenta sus características, no supervisa la higiene personal ni identifica las interacciones entre el alumnado.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

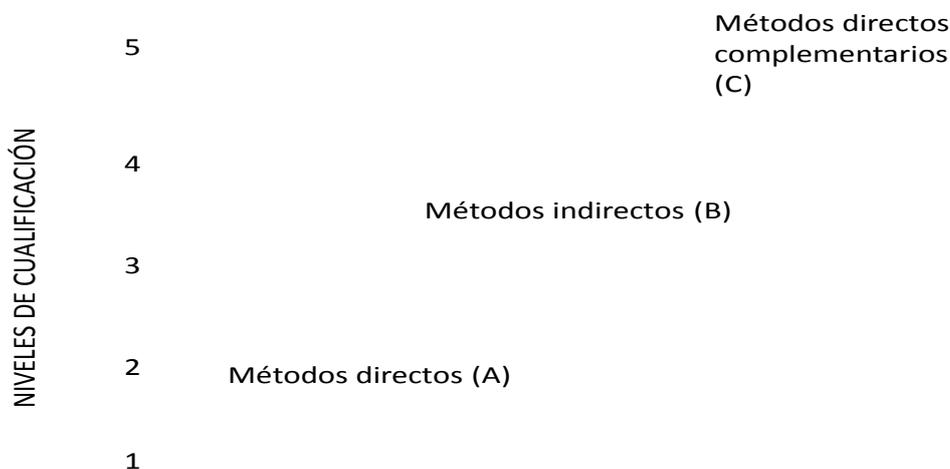
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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 no formal y no tenga experiencia en atender al alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de aprendizaje de hábitos de alimentación, se le someterá, al



menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional 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 ejecución, considerando el que emplearía un/a 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) 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.

- g) Se recomienda asignará un tiempo total de 5 horas para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- h) Se recomienda permitir que la persona candidata aporte el material que considere para la ejecución de la prueba



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN ATENDER AL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES (ACNEE) EN EL COMEDOR ESCOLAR, PARTICIPANDO CON EL EQUIPO INTERDISCIPLINAR DEL CENTRO EDUCATIVO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN

Apoyo físico parcial o total: consiste en la máxima proporción de ayuda que necesita una persona para completar una tarea. Esto puede implicar tomar al alumno o alumna de la mano y acompañarle físicamente en la realización de la tarea. El apoyo físico puede ser parcial o total.

Apoyo verbal: los apoyos verbales consisten en instrucciones sencillas dadas de palabra. Pueden utilizarse en combinación con los gestuales y físicos.

Ayudas técnicas: son todos los productos, instrumentos, equipos o sistemas técnicos utilizados por una persona con discapacidad, fabricados especialmente, o disponibles en el mercado, para prevenir, compensar, mitigar o neutralizar una deficiencia, discapacidad o minusvalía.

Higiene postural: normas para mantener postura y realizar movimientos y esfuerzos minimizando la carga de la columna vertebral.

Instrucción verbal: la forma más común de enseñar. Consiste en decirle a la persona exactamente lo que tiene que ir haciendo paso a paso, en una situación donde pueda tener dificultades para ejecutar o recordar la ejecución. Las instrucciones deben ser sencillas, cortas y deben contener palabras que sepamos que la persona identifica.

Modelado de conducta: es el aprendizaje mediante la observación e imitación, consiste en una herramienta en la que se utiliza un modelo que ejecute conductas verbales y motoras exactas que se esperan del paciente, mientras éste observa y escucha y luego debe repetir la conducta observada.

Postura funcional: Posición corporal que facilita la actividad voluntaria evitando o minimizando deformaciones o actitudes posturales susceptibles de provocar lesión.