



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA**

**Código: HOT093\_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 UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

### 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 la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, 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. Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.***



- 1.1 El aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 1.2 La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.
- 1.3 El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.
- 1.4 Los vegetales preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
- 1.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

## ***2. Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.***

- 2.1 El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 2.2 La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.
- 2.3 Las operaciones de racionamiento se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.
- 2.4 Las materias primas cárnicas preelaboradas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 2.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
- 2.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.



### **3. Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.**

- 3.1 El aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo.
- 3.2 La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.
- 3.3 La preparación de los mariscos se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.
- 3.4 Las operaciones de racionamiento de los pescados se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.
- 3.5 Los pescados y mariscos preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 3.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
- 3.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

#### **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 **UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

##### **1. El departamento de cocina**

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.



## **2. Maquinaria y equipos básicos de cocina.**

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y de control característicos.
- Especificidades en la restauración colectiva.

## **3. Materias primas.**

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones
- gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Necesidades de regeneración y conservación.

## **4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias.**

- Formalización y traslado de solicitudes.
- Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

## **5. Regeneración de géneros y productos culinarios.**

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

## **6. Preelaboración de géneros culinarios.**

- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

## **7. Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.**

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Deducción de la técnica o método apropiado.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

### **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:

- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

## **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 “UC0260\_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos”, 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 preelaborar distintos géneros culinarios originando las menores mermas posibles y el máximo aprovechamiento, y envasar para asegurar su buen estado de conservación en posteriores usos para la elaboración de platos de cocina. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1. Ejecutar operaciones de preelaboración y manipulación propias de verduras.**



2. Ejecutar operaciones de preelaboración y manipulación propias de pescados y/o mariscos.
3. Ejecutar operaciones de preelaboración propias y manipulación de las carnes, aves y/o caza (canales y/o piezas).
4. Aplicar técnicas básicas de envasado y conservación de alimentos.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- 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, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de verduras.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Selección y ejecución de técnicas de preelaboración:<ul style="list-style-type: none"><li>– pelado, raspado, rallado</li><li>– hermoseedo, torneado</li><li>– lavado, desinfectado</li><li>– troceado: brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix</li><li>– aplicación de técnicas de cocción para aquellos vegetales que lo requieran</li></ul></li><li>- Selección y ejecución de procedimientos de conservación, como:</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado</li><li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica</li><li>- técnicas de envasado tradicional o al vacío</li><li>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de pescados y/o mariscos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para pescados, como: desescamado, eviscerado, lavado, retirada de piel, fraccionado, entre otros.</li><li>- Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para mariscos, como: raspado, lavado, fraccionado, entre otros.</li><li>- Selección y ejecución de procedimientos de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>- técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado</li><li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica</li><li>- técnicas de envasado tradicional o al vacío</li></ul></li><li>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</li><li>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de carnes, aves y/o caza (piezas y/o canales).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para aves, como: flameado, eviscerado, lavado, fraccionado, entre otras.</li><li>- Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para caza, en función de que se trate de caza de pelo y/o de pluma.</li><li>- Selección y ejecución de procedimientos:<ul style="list-style-type: none"><li>- aplicación de técnicas básicas para el despiece de carnes</li><li>- obtención de piezas de carne en cortes comerciales: dados, filete, lardones, chuletas, entre otros</li><li>- aplicación de técnicas básicas de</li></ul></li></ul>

	<p>ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elaboración de rellenos de carne</li> </ul> <p>- Selección y ejecución de procedimientos de conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado</li> <li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica</li> <li>- técnicas de envasado tradicional o al vacío</li> </ul> <p>- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.</p> <p>- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

## Escala A

4	<p><i>Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoiseado, torneado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</i></p>
3	<p><b><i>Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoiseado, torneado, entre otras) y fracciona con destreza en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de</i></b></p>

	<p><b>conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</b></p>
2	<p>Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseedo, torneado, entre otras) y fracciona con poca habilidad en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>
1	<p>Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseedo, torneado, entre otras) y fracciona con poca habilidad en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. No aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, sin considerar las temperaturas adecuadas y no aplica las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>

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

### Escala B

4	<p>Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>
3	<p><b>Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la</b></p>

	<p><b>naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona, hábilmente, en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</b></p>
2	<p>Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>
1	<p>Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>

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

### Escala C

4	<p>Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</p>
3	<p><b>Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona</b></p>



	<p><i>y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona, hábilmente en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica las técnicas de conservación (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</i></p>
2	<p><i>Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica las técnicas de conservación (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</i></p>
1	<p><i>Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona en cortes sin obtener el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica técnicas de conservación. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.</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.**

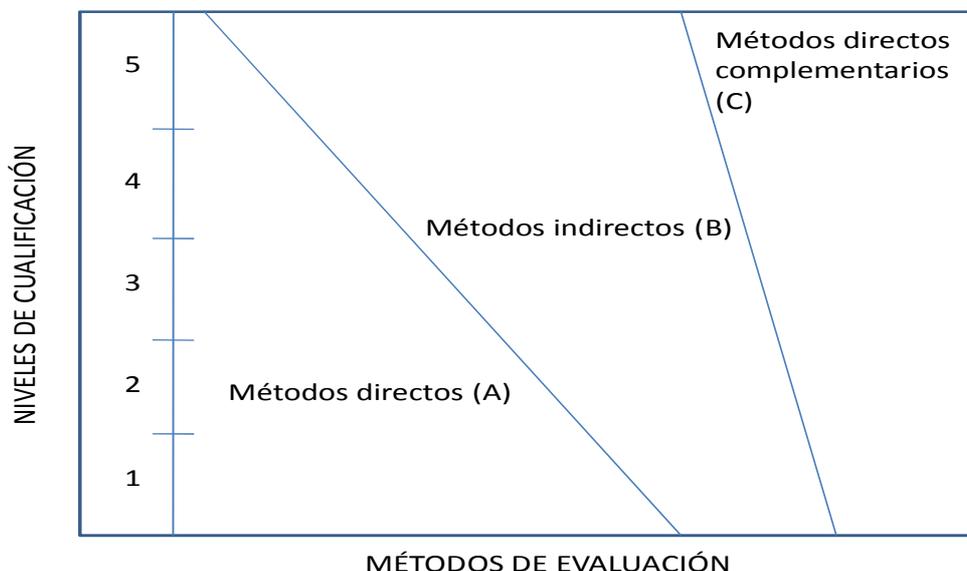
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 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 preelaborar y conservar toda clase de materias primas y de elaboraciones culinarias para que resulten aptos en la confección de platos o para su distribución comercial, 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/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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo



de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Facilitar la ficha de especificación técnica de posibles platos de cocina a los que van destinados las preelaboraciones a ejecutar, para que la persona candidata le sirva de guía ejecute el tratamiento idóneo de preelaboración.
  - Disponer de géneros que requieran distintas condiciones de almacenaje y conservación.