



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”

**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 UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

### 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 preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales, 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 elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior***



### ***utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.***

- 1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.
- 1.2 Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.
- 1.3 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.
- 1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazónamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- 1.5 Las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.6 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 1.7 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. Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.***

- 2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina se efectúa, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.
- 2.2 Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.
- 2.3 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazónamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.



- 2.4 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.
- 2.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.
- 2.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 2.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 2.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

## **b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.**

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Técnicas de cocina**

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

### **2. Aprovechamiento interno de géneros y productos culinarios.**

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
- Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.



### **3. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.**

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, aparejos, gelatinas y otras.

### **4. Platos elementales de cocina.**

- De hortalizas, verduras y tubérculos.
- Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
- Ensaladas simples y compuestas.
- Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones básicas de pastas italianas.
- Elaboraciones básicas de huevos.
- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
- Elaboraciones básicas de aves y caza.
- Elaboraciones básicas de casquería y despojos.
- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

### **5. Guarniciones culinarias.**

- Definición.
- Clasificación.
- Guarniciones simples.
- Guarniciones compuestas.
- Guarniciones con denominación propia.
- Otras.

### **6. Regeneración de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.**

- 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.

### **7. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.**

- Definición.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización.
- Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

## **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:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante los errores y fracasos.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

## **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 “UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”, se tiene 1 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 cocinar y presentar dos o tres elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y al igual que otros tantos platos elementales, dependiendo de su complejidad y tiempo de elaboración, a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina.

## 2. Elaborar platos elementales de cocina.

### **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>Calidad requerida en la confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.</li><li>- Aprovechamiento de materias primas y productos culinarios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas culinarias específicas:<ul style="list-style-type: none"><li>– de preelaboración</li><li>– técnicas de cocinado</li><li>– acabado y presentación</li></ul></li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>– para consumo inmediato</li><li>– para posterior uso o distribución comercial</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 A.</i></p>

<p><i>Idoneidad en la elaboración de platos elementales de cocina.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dada.</li><li>- Aprovisionamiento de materias primas y productos culinarios.</li><li>- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas culinarias específicas:<ul style="list-style-type: none"><li>– de preelaboración</li><li>– técnicas de cocinado</li><li>– acabado y presentación</li></ul></li><li>- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none"><li>– para consumo inmediato</li><li>– para posterior uso o distribución comercial</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>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>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuenciar ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuenciar las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo</i></p>



	<p><b>las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b></p>
2	<p>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencian las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</p>
1	<p>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencian las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con torpeza. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el puesto de trabajo.</p>

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

## Escala B

4	<p>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencian ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</p>
3	<p><b>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencian las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones,</b></p>

	<b>utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</b>
2	<i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencian las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos.</i>
1	<i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencian las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. No aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección y no comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración.</i>

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

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

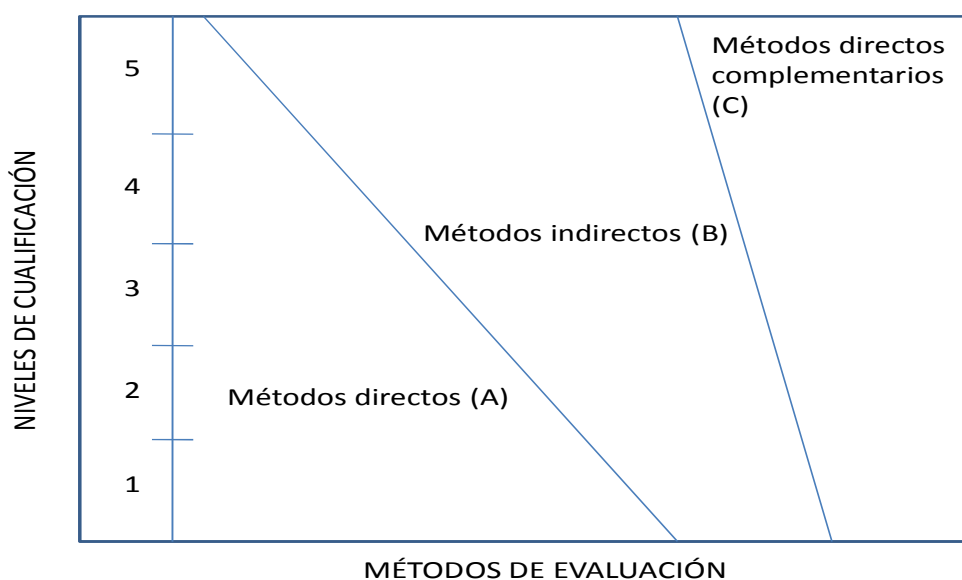
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

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

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

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- 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).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

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 el proceso de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y de platos elementales de cocina, 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:

- El término “elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones”, hace referencia a:
  - Fondos básicos y complementarios, tanto de larga como de corta cocción.
  - Salsas básicas, derivadas y especiales, tanto frías como calientes.
  - Mantequillas, gelatinas, aparejos, farsas.
  - Guarniciones: simples, compuestas, entre otras.
  - Y otras.
- El término “platos elementales de cocina” hace referencia a:
  - Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
  - Ensaladas simples y compuestas.
  - Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.



- Elaboraciones a base de hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones elementales de pastas italianas.
- Elaboraciones básicas de huevos.
- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
- Elaboraciones básicas de aves.
- Elaboraciones básicas de despojos.
- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.
- Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a cocinar.
- Se puede comprobar la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias, poniéndola en situaciones similares a las que se describen a continuación:
  - Durante la realización de una de las elaboraciones, por ejemplo una salsa, la emulsión perderá la consistencia deseada por lo que el candidato demostrará su competencia para la obtención de salsas ligadas.
  - Durante la realización de un plato elemental de cocina caliente se produce un corte de suministro de gas, el candidato deberá demostrar su competencia sustituyendo el equipo generador de calor por otro que no precise dicho recurso energético.
  - Durante la realización de cualquiera de las elaboraciones se le eliminará uno de los elementos principales de composición, debiendo sustituirlo por otro sin que altere el resultado o incluso lo mejore.