



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización y/o control de las operaciones de elaboración de productos de confitería chocolatería, galletería y otras elaboraciones, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Elaborar productos de galletería, para obtenerlos con la formulación y características requeridas en la ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

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



2. Fabricar productos de chocolatería a nivel industrial o en proceso semiautomático o artesanal, para conseguir que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

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

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

- 3.1 Las materias primas de turrones y mazapanes se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.



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



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

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



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

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

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

- 6.1 Las materias primas de especialidades diversas de pastelería, merengues, tocinillos de cielo, flanes, natillas, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- 6.2 Las materias primas se acondicionan por medios de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado, tamizado, entre otras; según lo establecido en la ficha técnica de elaboración, utilizando los utensilios requeridos.
- 6.3 Los ingredientes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, dependiendo del tipo de especialidad de confitería a elaborar.
- 6.4 Los productos de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de operaciones de mezclado, batido o amasado en función de las materias primas a utilizar y del producto a obtener; controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura y velocidad en las máquinas respectivas (mezcladoras, batidoras, amasadoras, entre otras).
- 6.5 Las características físicas y organolépticas de la masa o de la pasta, tales como color, extensibilidad, tenacidad y esponjosidad se comprueban, verificando su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de desviación.
- 6.6 Las piezas de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de las operaciones de división, formado, laminado, escudillado o moldeado de la masa; comprobando que las piezas obtenidas corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica del producto.
- 6.7 Las operaciones físicas finales de las piezas de pastelería se aplican, mediante cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras se efectúa, comprobando que se ejecutan en el momento y forma requeridas para asegurar su cocción.
- 6.8 Las piezas de pastelería que lo requieran se hornean, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de cocción, frecuencia y volumen de carga de hornos, para que se ajuste a lo requerido; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener.
- 6.9 Las piezas de pastelería que lo requieran se fríen, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de fritura, volumen de carga y calidad del aceite, para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas.
- 6.10 Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando su correspondencia con lo establecido en la ficha técnica de cada producto; modificando, en caso requerido, las condiciones.
- 6.11 Los productos de pastelería se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado.



6.12 Las operaciones relativas a la elaboración de especialidades diversas de pastelería se registran en el soporte establecido.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

1. Elaboración de productos de galletería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de galletería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de galletería, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: amasadoras, laminadoras, troqueladoras, extrusionadoras, escudilladoras, hornos. Definición y clasificación de las masas de galletería según la normativa aplicable.
- Tipos de galletas: marías tostadas y troqueladas, cracker y de aperitivo, barquillos con o sin rellenos, bizcochos secos y blandos, sándwiches, pastas blandas y duras. Bañadas con aceite vegetal, recubiertas de chocolate, surtido.
- Elaboraciones complementarias.
- Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final. Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería.
- Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
- Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado.
- Elaboraciones de galletería destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina).
- Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): fórmulas, productos y características físicas y organolépticas de la masa.
- Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas), fórmulas, productos.
- Secuencia de operaciones, ejecución.
- Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
- Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.



2. Obtención de los productos del cacao.

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

3. Elaboración de productos de chocolatería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de chocolatería: distribución de espacios en salas de elaboración de productos de chocolatería: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Uso y manejo de: dosificadoras, mezcladoras, refinadoras, conchadoras, atemperadoras, bañadoras, moldeadoras.
- Definición y clasificación de los tipos de chocolate según la normativa aplicable.
- Tipos de chocolates: Chocolate en polvo, chocolate en polvo para beber, chocolate, chocolate con leche, Chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza, bombón de chocolate, sucedáneos de chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche, frutos secos, vainilla.
- Proceso de obtención del chocolate: mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao, adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla y otros), refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento y desmoldado.
- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas: fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos, Chocolate para baños, rellenos y coberturas, coquillas, chocolates con frutas y con frutos secos, bombones, coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.



- Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
- Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
- Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías). Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración.

4. Elaboración de turrone y mazapanes.

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

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

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de productos de caramelos, chicles, confites y otras golosinas: distribución de espacios en salas de elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas, tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Definición y clasificación de estos productos según la normativa aplicable: caramelos, goma de mascar o chicle, confites, golosinas.
- Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Formulación.
- Tecnología de fabricación de: caramelos duros y blandos, regaliz, gelatinas, chicles, grageas y confites, otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.



6. Elaboración de helados artesanos y elaboración de especialidades diversas de confitería.

- Instalaciones y maquinaria para la elaboración de helados artesanos: dosificadores, amasadoras, batidoras, mezcladoras, moldeadoras.
- Distribución de espacios en salas de elaboración de helados artesanos: tipos, características, prestaciones y aplicaciones, uso y manejo, cubas de maduración, mantecadoras, pasterizadores, enfriadores. Clasificación de los helados según la normativa aplicable: helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado de agua, sorbete.
- Derivados de los anteriores con distintas proporciones masa, zumo o concentrado de fruta. Mantecado, granizado, espuma, mouse o montado.
- Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
- Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
- Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Principales elaboraciones: merengues, pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
- Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
- Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
- Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
- Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
- Cocadas.
- Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
- Rosquillas de palo.
- Capuchinas.
- Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
- Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
- Monas de Pascua.
- Gofres y crepes.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas.
- Formulación.
- Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
- Secuencia de operaciones: amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura, otras.
- Parámetros de control de calidad.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, se tienen 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 la elaboración de los productos de galletería, chocolatería, turrónes, mazapanes y helados artesanos.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar productos de galletería.
2. Elaborar productos de chocolatería.
3. Elaborar turrone y mazapanes.
4. Elaborar helados artesanos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Calidad en la elaboración de productos de galletería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes, según ficha técnica.- Mezclado, batido o amasado de los ingredientes y control de la masa.- División, formado y manipulaciones previas a la cocción de las galletas.- Horneado de las galletas, según parámetros establecidos

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de productos de chocolatería.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes, según formulación del producto.- Mezclado, refinado y conchado de los ingredientes, según formulación del producto especificaciones del producto a elaborar.- Atemperado del chocolate.- Operaciones de acabado requeridas por el producto de chocolatería (mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes).- Obtención de la forma, peso y volumen requerida al tipo de pieza a elaborar- Obtención de la textura, brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener.- Refrigeración del producto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de turrónes y mazapanes.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y utillaje y selección de los ingredientes.- Acondicionado de los frutos secos u otros ingredientes.- Dosificado y pesado de los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto.- Trituración, molido, caramelizado, mezclado y amasado de los ingredientes, ajustando las variables (tiempo, temperatura y tamaño de partícula), según las especificaciones del producto a elaborar.- Moldeado, formado y cortado de las piezas, según especificaciones del producto.- Cocción del turrón o mazapán, controlando las variables requeridas por el producto a elaborar.- Refrigeración del producto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Calidad en la elaboración de helados artesanos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos y los utillajes y selección de ingredientes.- Acondicionado de ingredientes, según ficha técnica.- Dosificado y pesado de los ingredientes.- Preparación del mix, ajustando las variables (de tiempo, temperatura y velocidad de mezclado) a las especificaciones del producto a elaborar.- Pasteurización y maduración del mix.- Mantecación y moldeado del helado.

	<ul style="list-style-type: none"> - Congelación del producto hasta el endurecimiento preciso <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria en la elaboración de productos de pastelería y confitería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de productos de pastelería y confitería. - Utilización de los equipos de protección EPIS específicos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

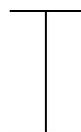
5	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas, controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas y realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
4	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas controlando, con pequeños fallos, las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas y realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>

3	<p><i>En la elaboración de productos de galletería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas y se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
2	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje o no se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas, se hornean las galletas controlando que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>
1	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje o no se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de galletería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto o no se mezclan baten o amasan los ingredientes controlando las características físicas y organolépticas de las masa de galletería de acuerdo al producto a elaborar, se efectúa la división y formado de galletas no controlando las formas, pesos y/o volúmenes de las galletas obtenidas o no realizando las manipulaciones previas a la cocción requeridas según lo especificado en las fichas técnicas, se hornean las galletas sin controlar que las variables; tiempo, temperatura, humedad y enfriamiento posterior sean las requeridas por el producto a elaborar.</i></p>

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

Escala B

5	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes, ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes consiguiendo forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas a la temperatura precisa consiguiendo la adecuada cristalización del producto.</i></p>
4	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza, con pequeños fallos, el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes consiguiendo forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas a la temperatura precisa consiguiendo la adecuada cristalización del producto.</i></p>
3	<p><i>En la elaboración de productos de chocolatería, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida de acuerdo a lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas sin conseguir una adecuada cristalización del producto..</i></p>
2	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de chocolatería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, se efectúa el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas inadecuadamente sin conseguir una adecuada cristalización del producto.</i></p>
1	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el producto de chocolatería a elaborar según lo especificado en la ficha técnica de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido según formulación del producto, o se efectúa incorrectamente el mezclado, refinado y conchado de los ingredientes sin ajustar las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se atempera el chocolate en proceso continuo o artesanal sin conseguir una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener, se realiza el acabado del producto mediante</i></p>



el moldeado, relleno o incorporación de otros ingredientes sin conseguir la forma, peso y volumen adecuado al tipo de pieza a elaborar y se refrigeran las piezas sin conseguir una adecuada cristalización del producto.

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

Escala C

5	<p><i>En la elaboración de turrones y mazapanes, prepara los equipos y utillaje y selecciona los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes, ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas controlando que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, se cuece el turrón o mazapán, controlando que las variables son las requeridas por el producto a elaborar y se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i></p>
4	<p>En la elaboración de turrones y mazapanes, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa, con pequeños fallos, el moldeado, formado y cortado de las piezas controlando que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, se cuece el turrón o mazapán controlando que las variables son las requeridas por el producto a elaborar y se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</p>
3	<p><i>En la elaboración de turrones y mazapanes, se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida, se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i></p>
2	<p><i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el turrón o mazapán a elaborar o no se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto, se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean</i></p>

	<i>las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i>
1	<i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el turrón o mazapán a elaborar o no se acondicionan los ingredientes; frutas y frutos secos, entre otros, cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, no se dosifican ni pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del producto o no se trituran, caramelizan, mezclan y amasan los ingredientes ajustando las variables; tiempo, temperatura y tamaño de partícula a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa el moldeado, formado y cortado de las piezas sin controlar que las formas, pesos y volúmenes se correspondan con las especificaciones del producto, o se cuece el turrón o mazapán sin controlar que las variables sean las requeridas por el producto a elaborar o no se refrigeran los turrones o mazapanes en la forma establecida para su posterior procesado.</i>

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

Escala D

5	<i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix, ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado, se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
4	<i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo, con pequeños fallos, la consistencia, forma, peso y volumen especificado, se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
3	<i>Se preparan los equipos y utillaje y se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar, se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado consiguiendo, con fallos, la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma</i>

	<i>establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
2	<i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar o no se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, se dosifican y pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado no consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>
1	<i>No se preparan los equipos y utillaje ni se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el helado a elaborar o no se acondicionan los ingredientes adicionales cumpliendo lo establecido en la ficha técnica y la normativa de seguridad alimentaria, no se dosifican ni pesan los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo a la formulación del helado a elaborar, o no se prepara el mix ajustando las variables; tiempo, temperatura y velocidad de mezclado a las especificaciones del producto a elaborar, no se efectúa la pasteurización y maduración del mix según variables y condiciones establecidas en la ficha técnica, se lleva a cabo la mantecación y moldeado del helado no consiguiendo la consistencia, forma, peso y volumen especificado o no se congela el helado en la forma establecida en la ficha técnica del producto no consiguiendo el endurecimiento preciso.</i>

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.

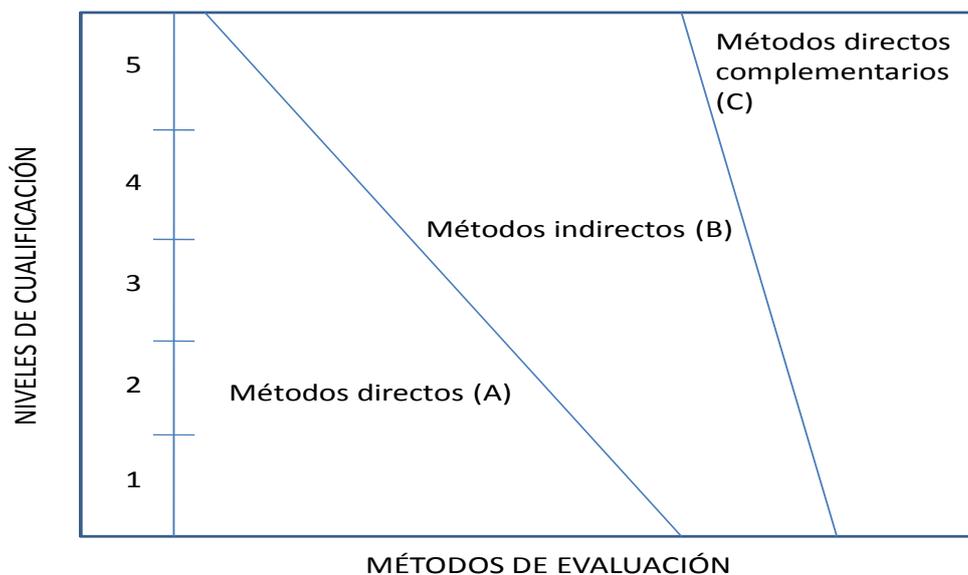
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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:

- 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).



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 elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/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:

- Se recomienda proponer, en cada actividad, la elaboración de productos básicos que tengan una elaboración lo más estandarizada posible, pudiendo ser esta semiautomática o artesanal.
- Según el producto que se proponga, podrá facilitarse al candidato una fórmula base para cada elaboración sobre la que él deberá ajustar la proporción de ingredientes a la cantidad de producto solicitada o precisa.



- Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de alguna de las actividades de esta situación.
- Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar la elaboración de productos con tiempos de elaboración cortos.