



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y
CONFITERÍA**

Código: INA107_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, y que se indican a continuación:

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



1. Preparar las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería, según lo establecido en el proceso productivo para tenerlos disponibles, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las máquinas, equipos y utillaje, cintas y otros elementos de transporte, rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras y otro utillaje requerido en las operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, procediendo a su regulación, según el tipo de instalación y el espacio disponible.
- 1.2 El estado del utillaje y equipos utilizados en el acabado y decoración de los pasteles y tartas se comprueban, verificando su estado y funcionamiento, subsanando cualquier anomalía detectada en el estado de los mismos o avisando al servicio técnico con el fin de asegurar que estén disponibles para ser utilizados.
- 1.3 Los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, efectuando los cambios de utillaje en dosificadores, alimentadores, montadoras, bombas inyectoras, aerógrafos, entre otras requeridos a la operación a efectuar.
- 1.4 Los equipos y el utillaje requerido se regulan en función de la velocidad, diámetro, según el proceso de composición o decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 1.5 Los sistemas de arranque/parada y regulación de los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se controlan, comprobando la duración de cada ciclo de trabajo de acuerdo a la ficha técnica.
- 1.6 Las operaciones de detección y arreglo de anomalías del funcionamiento de las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se registran en el soporte establecido.

2. Decorar los productos de pastelería semielaborados para conseguir el acabado según las operaciones de composición y decoración establecidas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 2.1 La limpieza del área de trabajo, en el caso de utilizar frutos secos u otros componentes que dejen residuos o sobrantes en la composición y decoración de productos de pastelería semielaborados se controla, depositando los restos en los lugares indicados para su recuperación o reciclaje.
- 2.2 Los rellenos utilizados tales como cremas, nata, trufa, merengue y coberturas, entre otros, se preparan, mezclando los ingredientes requeridos, según formulación y protocolos de elaboración de producto, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los



- mismos, a través de batidoras, mezcladoras y agitadoras, dependiendo del tipo de producto a obtener.
- 2.3 Los rellenos se obtienen en última fase por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas, siguiendo la ficha técnica de elaboración del producto.
 - 2.4 Las masas y pastas base de los productos de pastelería o confitería (pasteles, tartas, semifríos, helados, canapés, empanadas y otros productos de pastelería salada y/o productos de pastelería dietéticos sin sal y otros) se acondicionan por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado.
 - 2.5 Los productos de pastelería semiacabados y confitería que lo requieran se decoran y/o rellenan, utilizando rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción, utilizando la técnica o procedimiento requerido.
 - 2.6 Los pasteles y tartas acabados y decorados se comprueban, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras requeridas en caso de desviaciones.

3. Efectuar las operaciones de composición y decoración de piezas de confitería, galletería, chocolatería y otras para conseguir productos con el acabado final requerido y establecido en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los elementos utilizados en la decoración del producto de confitería, galletería, chocolatería se seleccionan, según lo determinado en la ficha técnica de producción.
- 3.2 Las bases utilizadas en la composición y decoración de productos de pastelería, tales como cremas, natas, sucedáneos, rellenos y coberturas varias se preparan, cuando sea requerido para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 3.3 El diseño básico en la decoración final de determinados productos se efectúa con incorporación de variaciones personales.
- 3.4 Las operaciones de composición y de decoración se efectúan, aplicando la técnica o procedimiento como escritura o dibujo con cartucho, ribetes, conchas, filigranas, flores, entre otros; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 3.5 Los resultados finales, tanto físicos, estéticos y organolépticos de los productos de pastelería, así como bombones, galletas y dulces se comprueban, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia.
- 3.6 Los niveles de producción en la decoración se ajustan a lo establecido en el rendimiento de producción del proceso productivo.
- 3.7 Los sobrantes y residuos generados en el proceso de composición y decoración de los productos de confitería, galletería y chocolatería se



recogen y depositan en los lugares asignados para su recuperación o eliminación.

- 3.8 Las áreas, útiles y equipos empleados en la composición y la decoración de productos de confitería, galletería y chocolatería se limpian después de cada operación.

4. Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería para su conservación y/o venta, cumpliendo con establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos y medios auxiliares de refrigeración o congelación de productos acabados de pastelería y confitería se regulan en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado, según lo determinado en la ficha técnica.
- 4.2 Los productos acabados de pastelería y confitería se introducen en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad.
- 4.3 Los parámetros de temperatura, humedad y tiempos de permanencia de los productos de pastelería y confitería en las cámaras de refrigeración o congelación se controlan, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica.
- 4.4 El producto acabado de pastelería y confitería se expone en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución.

5. Preparar las piezas y los productos de pastelería confitería para el montaje de escaparate, vitrinas y expositores de despacho de atención al público, atendiendo a los gustos del cliente.

- 5.1 La selección de los productos de pastelería confitería para la venta se determina según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 5.2 Las vitrinas, escaparates y expositores de productos de pastelería confitería se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta.
- 5.3 Las piezas y productos para la venta se ubican en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.
- 5.4 Las necesidades del cliente, se determinan, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta.
- 5.5 Los materiales, equipos y técnicas se seleccionan, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales.

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 UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, comprobando que se siguen los procedimientos y normas. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.

- Manejo y regulación de equipos industriales de acabado: llenadoras y dosificadoras, transportadoras.
- Distribuidoras de frutos secos, dosificadoras de chocolate, moldeadoras, distribución de azúcar, tolvas.
- Otras dosificadoras y distribuidoras, forma circular, en continua, con pistola, para cornetas.
- Recibidoras, decoradoras, inyectoras.
- Utillaje para acabados y decoración manuales: mangas pasteleras (ribetes, cordones, trenzas), espátulas, aerógrafos y xerógrafos, pinceles y nebulizadores, flamas y tostadoras.

2. Decorar los productos semielaborados de pastelería.

- Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería y confitería: manejo de equipos industriales. Regulación y control de montadoras de: nata, rellenadoras e inyectoras.
- Manejo de utillaje de acabado: mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos y xerógrafos, pintado con huevo, flameado, pastillaje.
- Aplicación de rellenos: manual y con inyectoras y encremadoras.
- Aplicación de elementos decorativos: polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas.
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Técnicas utilizadas en decoración en pastelería y confitería: técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras.
- Técnicas de trabajo con azúcar: pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo.
- Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual.
- Enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras.
- Aplicación manual de rellenos y baños.

3. Decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería.

- Operaciones y técnicas básicas de decoración en pastelería, galletería, chocolatería a elaborar: manejo de equipos industriales.



- Regulación y control de bañadoras y abrillantadoras.
- Trabajos con azúcar estirado y/o soplado.
- Trabajos con cobertura y chocolates (bañado o recubrimiento manual), con nebulizador, con bañadores.
- Elaboración de piezas de chocolate para decoración).
- Aplicación de elementos decorativos (polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas).
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Elementos decorativos habituales: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, palitos, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros.
- Características de formatos y/o diseños básicos para cada tipo de pieza.
- Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración en pastelería, galletería, chocolatería.

4. Operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería.

- Conservación y depósitos de productos de pastelería-confitería acabados: recogida y recuperación de sobrantes y residuos.
- Equipos de conservación y guarda de pastelería-confitería: regulación y control de condiciones de conservación.
- Traslado de productos acabados.
- Permanencias y requisitos sanitarios. Normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- Características de equipos de conservación de productos.
- Uso y manejo de: abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas.

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 UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería, incluyendo la preparación de los rellenos y/o coberturas requeridas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener el relleno, base o cobertura utilizado en decoración de pastelería confitería, galletería o chocolatería.
2. Efectuar la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería.

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>Adecuación en la obtención del relleno, base o cobertura utilizada para la decoración en pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los ingredientes, según ficha de elaboración.- Dosificado y pesado de ingredientes, de acuerdo a la formulación del producto.- Mezclado de ingredientes, según protocolos de elaboración.- Homogeneización de ingredientes, según protocolos de elaboración.- Batido o emulsionado requerido por el producto.- Control de parámetros en la obtención del relleno, base o cobertura (temperatura, densidad y viscosidad), según producto a obtener.- Cocción cuando se requiera, según producto a obtener. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad en la composición y decoración de un producto de pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Planificación de la composición y decoración del producto, según ficha técnica.- Preparación de los materiales y los utillajes requeridos.- Composición e incorporación de las distintas partes.- Decoración por medio de la manga pastelera y otros instrumentos de decoración, de acuerdo al diseño elegido.- Aplicación de los motivos de decoración, de acuerdo al diseño elegido.- Control de las condiciones de conservación del producto.

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de la Normativa de calidad Alimentaria en la elaboración de productos de pastelería, confitería en pastelería, confitería, galletería o chocolatería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la normativa en las actividades de obtención de productos para elaboración de productos de pastelería, confitería, galletería o chocolatería. - Utilización de los equipos de protección EPIS <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	<i>Se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos requeridos y según protocolos de elaboración para conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que las las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
4	<i>Se seleccionan, con pequeños fallos, los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos adecuados y según protocolos de elaboración para conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que las las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
3	<i>Se seleccionan, con fallos, los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, se dosifican y pesan los ingredientes de acuerdo a la formulación del producto, se mezclan los ingredientes utilizando los equipos adecuados pero sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que los</i>

	<i>las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
2	<i>No se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes correctamente según la formulación del producto, se mezclan los ingredientes sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y se controla que los las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>
1	<i>No se seleccionan los ingredientes con la calidad requerida por el relleno, base o cobertura a utilizar según ficha de elaboración, no se dosifican y pesan los ingredientes correctamente según la formulación del producto, se mezclan los ingredientes sin conseguir la homogeneización, batido o emulsionado requerido por el producto y no se controla que los las condiciones finales, temperatura, densidad y viscosidad del producto sean las adecuadas para la utilización del relleno, base o cobertura según la técnica o procedimiento requerido por el producto a componer o decorar.</i>

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

Escala B

5	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con destreza los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad incluso con variaciones personales y se controlan las condiciones de conservación del producto de forma que se asegure la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
4	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con destreza los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad y se controlan las condiciones de conservación del producto de forma que se asegure la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
3	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, se efectúa la composición del producto, incorporando los distintos elementos de forma secuenciada y utilizando con fallos los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando la manga pastelera y otros instrumentos de decoración según lo requerido por cada producto consiguiendo un acabado de calidad y no se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
2	<i>Se planifica la composición y decoración del producto de pastelería y se preparan los materiales y</i>

	<i>los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, no se efectúa correctamente la composición del producto y se utilizan incorrectamente los equipos y la técnica requerida por el producto a componer, o no se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando inadecuadamente la manga pastelera y otros aparatos de decoración sin conseguir un acabado de calidad, no se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado.</i>
1	<i>No se planifica la composición y decoración del producto de pastelería ni se preparan los materiales y los utillajes requeridos de acuerdo a lo determinado en la ficha técnica de producción, no se efectúa correctamente la composición del producto y se utilizan incorrectamente los equipos y la técnica requerida por el producto a componer o no se aplican los motivos de decoración de acuerdo al diseño elegido, utilizando inadecuadamente la manga pastelera y otros instrumentos de decoración sin conseguir un acabado de calidad ni se controlan las condiciones de conservación del producto para asegurar la inalterabilidad y conservación del producto acabado</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.

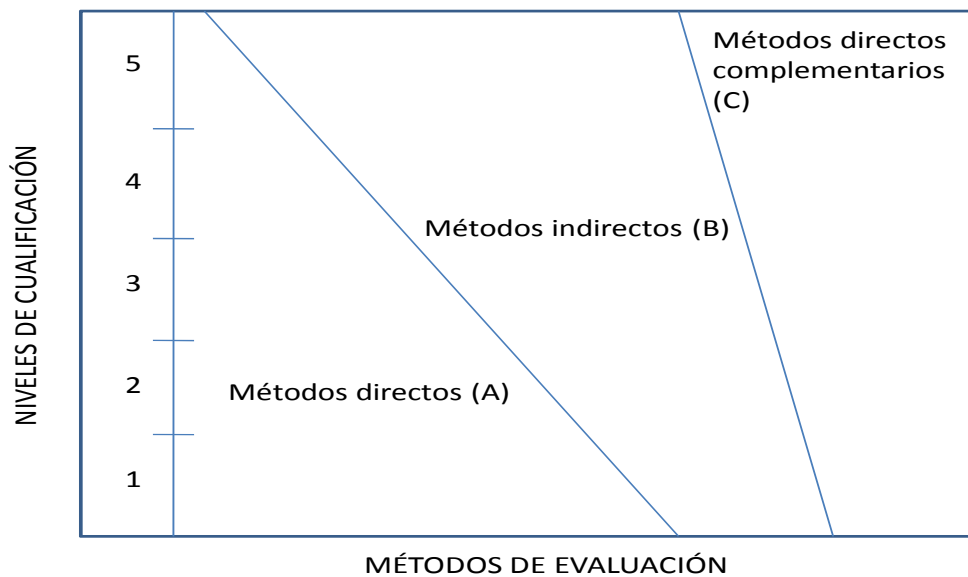
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).

- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).



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 acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/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 la composición y decoración de un producto convencional que requiera la utilización de equipos y técnicas básicas y variadas de pastelería, así como el uso de distintos productos de relleno y decoración (nata, chocolate, merengue, entre otros), como podría ser el montaje y decoración de un tipo de tarta o pastel.
- Deberá ponerse a disposición del candidato productos, utillaje y equipos tanto apropiados como inapropiados para la práctica exigida con la finalidad de poder valorar la correcta elección de los mismos.
- Para la elaboración del relleno, base o cobertura, según el producto que se proponga, podrá facilitarse al candidato una fórmula base sobre la que él deberá ajustar la proporción de ingredientes a la cantidad de producto solicitada. Así mismo, en función de la convencionalidad de la decoración exigida podría mostrarse un modelo o fotografía de la misma.



- Si no se considera necesario someter al sujeto a la situación de evaluación de forma completa, podrá realizarse una evaluación de una de las actividades de esta situación, en caso de ser la segunda proporcionando al candidato un producto intermedio ya elaborado.
- Con la finalidad de acortar los tiempos de aplicación de esta situación de evaluación se procurará solicitar la composición y decoración de un producto con tiempos de elaboración no excesivamente largos.