



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA

Código: HOT223_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 UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados.

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 elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados, 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 y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.

- 1.1 El aprovisionamiento de masas, pastas, productos básicos de múltiples aplicaciones y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y según el procedimiento establecido.
- 1.2 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las posibles anomalías detectadas.
- 1.3 La elaboración de productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros, se efectúa:
 - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas.
 - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
 - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.
- 1.4 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.5 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 1.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

2. Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

- 2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados se efectúa a partir de la ficha técnica de elaboración y siguiendo el procedimiento establecido.
- 2.2 La preparación de postres de cocina y helados, se ejecuta:
 - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas en la ficha técnica de cada producto.
 - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
 - Confeccionando las guarniciones o complementos propios para cada elaboración.
- 2.3 Las elaboraciones confeccionadas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas para cada caso, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.



- 2.4 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 2.5 Los postres y helados destinados para el consumo inmediato se acaban y presentan, de acuerdo a las normas definidas.
- 2.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.
- 2.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian, con los productos y métodos establecidos manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

3. Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y servicios de pastelería-repostería y/o pastelería artesanal, de modo que resulten atractivos y potencien la venta de los productos expuestos.

- 3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio de repostería y productos similares se proponen al superior jerárquico, en función de:
 - Tipo de establecimiento.
 - Tipo de servicio.
 - Tipo de producto.
 - Tipología de cliente potencial.
 - Tendencias actuales y vigentes en repostería.
 - Clases y tipos de expositores.
 - Estacionalidad de los productos.
 - Programa de ventas del establecimiento, otros. .
- 3.2 Las necesidades de equipos y utensilios específicos para el montaje del expositor y/o servicio se deducen en colaboración con el responsable, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.
- 3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos y demás materiales para el montaje del expositor y/o servicio de repostería se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto, entre otros.
- 3.4 Los géneros y productos se disponen en el expositor, empleando los elementos del montaje seleccionados de modo que resulten atractivos y potencien la venta del establecimiento.
- 3.5 El montaje efectuado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que muestren alteradas sus características estéticas.

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 **UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Aprovisionamiento interno para la elaboración de productos hechos a base de masas/pastas, postres de cocina y helados.*

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos varios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

2. *Productos hechos a base de masas y pastas.*

- Fuentes de información y bibliografía sobre productos hechos a base de masas y pastas.
- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Técnicas básicas de elaboración.
- Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Términos característicos de la pastelería-repostería y/o pastelería artesanal.
- Preparación de los productos más significativos de las masas y pastas básicas: procedimientos de ejecución y control.
- Experimentación y evaluación de resultados.

3. *Postres de cocina y helados.*

- Fuentes de información y bibliografía sobre postres de cocina y helados.
- Técnicas básicas de elaboración.
- Clasificación, descripción y aplicaciones de las elaboraciones más importantes.
- Esquemas de elaboración de los productos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Terminología básica.
- Preparación de los postres de cocina y helados más significativos: procedimientos de ejecución y control.
- Experimentación y evaluación de resultados.

4. *Experimentación y evaluación de resultados.*

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de las elaboraciones.
- Utilización de materias primas novedosas.
- Análisis, control y valoración de resultados.



- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

5. Decoración de elaboraciones de repostería y similares y montaje de expositores y/o servicios afines.

- Definición.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Motivos decorativos.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.
- Montaje de expositores: tipo de expositores, tipo de servicios, tipo de oferta de restauración, otros.

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:

- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

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

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



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

En el caso de la “UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para confeccionar y presentar dos o tres elaboraciones hechas a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, dependiendo del grado de complejidad y a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.
2. Elaborar postres de cocina significativos (como arroz con leche, flan, torrijas, pestiños u otros de características similares que sean reconocibles por el público en general).
3. Elaborar bases de helados significativos, básicos.
4. Presentar y/o determinar el acabado y montaje de las elaboraciones confeccionadas para expositores de alimentos y/o para el servicio en mesa.

Condiciones adicionales:

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

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Calidad requerida en la confección de productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y/o panadería artesanal.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas específicas de pastelería, repostería y/o panadería:<ul style="list-style-type: none">– de preelaboración– técnicas de cocción– acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales)- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none">– para consumo inmediato– para posterior uso o distribución comercial- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad requerida en la elaboración de postres de cocina significativos para el público en general.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Aprovechamiento de materias primas y productos varios.- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas específicas de pastelería, repostería y/o panadería:<ul style="list-style-type: none">– de preelaboración– técnicas de cocción– acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales)- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none">– para consumo inmediato– para posterior uso o distribución comercial- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.



	<ul style="list-style-type: none">- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Calidad requerida en la elaboración de bases de helados significativos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Aprovisionamiento de materias primas y productos varios.- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas específicas para elaborar helados:<ul style="list-style-type: none">- de preelaboración- técnicas de cocción (reposo y mantecado)- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none">- para consumo inmediato- para posterior uso o distribución comercial- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Idoneidad del montaje y decoración de la elaboración y/o del expositor de alimentos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media en el que se comercialicen productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y/o helados.- Cálculo de necesidades de equipos y utensilios para el montaje (de la elaboración y/o del expositor).- Selección de las técnicas y de los elementos decorativos.- Determinación de los recipientes para exponer los productos.- Distribución física de los géneros, productos varios y demás materiales.- Aplicación de técnicas decorativas (tradicionales y actuales). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, medioambiental y de seguridad y riesgos laborales.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>



Escala A

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) no selecciona previamente las herramientas y útiles necesarios para el desarrollo de todo el proceso. Aplica técnicas específicas para cada uno de ellos, respetando tiempos y temperaturas. Durante su confección no comprueba que la textura, elasticidad o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, con lo que no corrige posibles deficiencias. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para confeccionar productos significativos hechos a base de masas y/o pastas propios de pastelería-repostería y panadería artesanal (tartas, pasteles, panes sencillos, empanadas, pizzas, entre otros) no selecciona previamente las herramientas y útiles necesarios para el desarrollo de todo el proceso. No aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos, ni respeta tiempos ni temperaturas.</i></p>

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



Escala B

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar ni de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, aunque no respeta tiempos ni temperaturas y durante su confección no comprueba que la textura, color o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, y aunque secuencia las fases del procedimiento para elaborar postres de cocina significativos para el público en general (arroz con leche, flan, torrijas o postres tradicionales del entorno local con poco grado de dificultad) no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar ni de los resultados propuestos. No aplica las técnicas específicas de pastelería-repostería para cada uno de ellos con soltura, y no respeta tiempos ni temperaturas de cocción.</i></p>

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



Escala C

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, apariencia o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, apariencia o propiedades físicas inherentes a cada uno de ellos son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</i></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, por lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos pero no respeta ni tiempos ni temperaturas requeridas en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, por lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar bases de helados significativos (con base de crema inglesa, de zumo de frutas, de almíbar, entre otros) selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar pero no de los resultados propuestos. No aplica las técnicas específicas para cada uno de ellos.</i></p>

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

Escala D

4	<p><i>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima demanda. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de sus características físicas en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.</i></p>
3	<p>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima demanda. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar en concordancia con los artículos a exponer (por altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida.</p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje sin tener en cuenta la máxima demanda en un momento dado. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. No selecciona los recipientes a utilizar en concordancia con los artículos a exponer.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de categoría media (como tipo de oferta, fórmula de restauración, tipo de exposición: en ración individual o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), y no calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje. No determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje.</i></p>

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

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

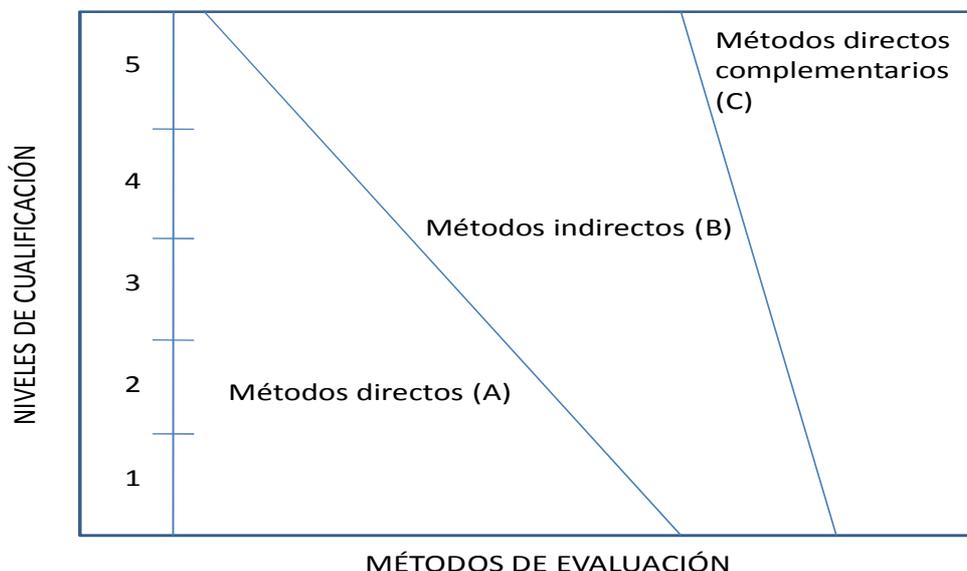
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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



2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.



- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- El término “productos hechos a base de masas y/o pastas” hace referencia a:
 - Pasteles.
 - Panes sencillos.
 - Empanadas.
 - Pizzas.
 - Y otras.
 - El término “postres tradicionales de cocina” hace referencia a:
 - Los más habituales, como pueden ser flan, natillas, arroz con leche, entre otros.
 - Determinar elaboraciones de uso habitual y común en los establecimientos dedicados a la pastelería-repostería de obrador y/o panadería artesanal, siendo recomendables aquéllas en las que se incluyan todos o casi todos los productos elaborados a los que se hace referencia en esta Unidad de Competencia.
 - Valorar la inclusión de elaboraciones con identidad propia en el entorno propio, local o geográfico.
 - Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a ejecutar.
 - En la presentación y acabado de las elaboraciones, valorar positivamente el uso de técnicas innovadoras de decoración.
 - Facilitar los datos de un supuesto establecimiento de hostelería, como tipo de establecimiento, oferta, tipología de cliente a quien va dirigida, tipos de expositores disponibles, entre otros, para que la persona candidata pueda determinar el montaje idóneo para un expositor o servicio de una oferta determinada.
 - Bases de helados atendiendo al género principal de la elaboración.