



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y
PRODUCCIÓN EN COCINA**

Código: HOT332_3

NIVEL: 3



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 UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

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 principales y secundarias que intervienen en la confeccionar elaboraciones culinarias con denominación propia de las cocinas territoriales de España y de las cocinas del mundo, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.



1. Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

- 1.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de útiles y equipos para la confección de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones (fondos, salsas, rellenos, gelatinas u otras), a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.
- 1.2 Aplicar técnicas de preelaboración y cocción específicas para la confección de las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, de modo que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.
- 1.3 Efectuar operaciones de acabado y de presentación a las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones confeccionadas que vayan a ser objeto de servicio inmediato, de acuerdo con las normas definidas.
- 1.4 Regenerar las elaboraciones almacenadas, a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.
- 1.5 Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- 1.6 Utilizar los equipos de frío y de calor, en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.7 Supervisar las operaciones efectuadas por su personal dependiente durante el proceso, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de preparación o el estándar de calidad establecido.

2. Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del plato y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

- 2.1 Preparar elaboraciones culinarias complejas de acuerdo con la definición del plato, un elevado estándar de calidad y atendiendo a:
 - El aprovisionamiento interno de materias primas o productos semielaborados.
 - La preparación de útiles y equipos.
 - La aplicación de técnicas, normas de manipulación y tratamiento de alimentos.
 - La utilización de las técnicas de elaboración establecidas para cada preparación culinaria.
 - El acabado y presentación del plato.
 - La regeneración a temperatura de servicio.
 - El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
 - La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
 - Las tareas de limpieza.
- 2.2 Utilizar las técnicas más novedosas de cocción, eficazmente.
- 2.3 Prever la sustitución de ingredientes de un determinado plato, ante la imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo, no obstante, al cliente.
- 2.4 Confeccionar elaboraciones culinarias nuevas, a partir de nueva información recibida como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otras.



- 2.5 Efectuar presentaciones artísticas y complejas de platos culinarios de acuerdo con la definición del plato y las técnicas de decoración, tradicionales o novedosas.
- 2.6 Supervisar el proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas y complejas, efectuado por su personal dependiente, garantizando su concordancia con la definición del producto.
- 2.7 Supervisar el proceso de preparación y presentación de diferentes tipos de platos, de la cocina regional, nacional y extranjera, efectuado por su personal dependiente, garantizando que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

3. Supervisar el proceso de decoración y montaje de todo tipo de platos y expositores culinarios, para garantizar que resulten atractivos a los clientes, de acuerdo con los objetivos económicos del establecimiento y prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

- 3.1 Diseñar el modelo gráfico que detalle el motivo de decoración para todo tipo de platos y/o montaje de expositores culinarios, utilizando imaginación, creatividad y sentido estético.
- 3.2 Seleccionar la técnica de decoración adecuada a cada preparación culinaria, teniendo en cuenta los géneros con que se trabaja, los gustos de los clientes y las tendencias actuales en la cocina.
- 3.3 Determinar las técnicas y elementos decorativos para el montaje de expositores que mejor se adecuen al tipo de establecimiento, temporada, oferta gastronómica, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor.
- 3.4 Seleccionar los géneros culinarios y demás materiales necesarios para el montaje, en función de la técnica y del motivo decorativos determinados.
- 3.5 Establecer las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios necesarios, en función de las características del montaje.
- 3.6 Establecer el lugar y el orden de ubicación de los motivos decorativos y de los productos culinarios en los platos y/o expositores, siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto, temperatura de conservación y momento de utilización.
- 3.7 Supervisar el proceso del montaje del plato y/o expositor efectuado por su personal dependiente, garantizando su adecuación a la definición del plato, al tipo de expositor y/o al tipo de decoración previamente conceptualizada.

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 UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

- Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios:
 - Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.



- Documentos: hoja de pedido, relevé, ficha técnica, entre otros.
- Deducción y cálculo de necesidades.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones:
 - Fondos: blanco, oscuro, repas, entre otros.
 - Salsas: básicas y derivadas. Nacionales e internacionales, entre otras.
 - Mantequillas compuestas.
 - Otras: aceites, reducciones, crujientes, entre otros.
- Según composición y producción, de:
 - Pasta.
 - Carnes.
 - Pescados.
 - Verduras.
 - Lácteos.
 - Guarniciones.
- Fases de los procesos: puntos clave y riesgos en la ejecución y control de resultados.

2. Proceso de preparación y presentación de elaboraciones culinarias complejas.

- Elaboraciones de cocina:
 - Basadas en la utilización de: hortalizas, verduras; legumbres, pastas, arroz, otros cereales, huevos, carnes de diferentes clases, pescados y mariscos, otros.
 - Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución, control de resultados.
- Platos tipo y con nombre propio de la cocina regional española e internacional:
 - Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
 - Ensaladas simples y compuestas.
 - Potajes, sopas y cremas.
 - Elaboraciones de hervidos, en líquido y en vapor.
 - Elaboraciones de fritos con poca grasa o a la gran fritura.
 - Elaboraciones de asados, al horno, plancha, parrilla o espetón.
 - Elaboraciones de salteados.
 - Elaboraciones de rehogados.
 - Elaboraciones de braseados.
 - Guarniciones culinarias: simples y compuestas.

3. Proceso de decoración y montaje de todo tipo de platos y expositores culinarios.

- Presentación y decoración de elaboraciones culinarias:
 - Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización: cocina tradicional, cocina moderna o creativa, buffets, tapas y pinchos, cocina internacional.
 - Operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
 - Aplicaciones y ensayos prácticos.
- Análisis y acabado de elaboraciones culinarias territoriales de España y del mundo:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación y evaluación de resultados.



- Formas y colores.
- El dibujo aplicado a la decoración culinaria.
- Guarniciones culinarias y decorativas
 - Vegetales.
 - De origen animal.
 - Preelaboradas.
 - De nueva creación.
- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:
 - Aerógrafos.
 - Espray alimentarios.
 - Biberones.
 - Cortapastas.
 - Saca bolas.
 - Acanaladores.
 - Rizador.
 - Sacapuntas verduras.
 - Mandolina, entre otros.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Establecimiento de restauración:
 - Hotelero.
 - De colectividades.
 - Del sector educativo.
 - Del sector sanitario, entre otros.
- Ficha técnica de elaboración.
- Terminología culinaria.
- Operaciones de preelaboración culinaria:
 - Técnicas.
 - Métodos
- Técnicas de cocina:
 - Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
 - Clases: abrillantar, blanquear, clarificar, ligar, marcar, entre otras.
 - Sistemas de cocción: hervido, asado, salteado, braseado, confitado, entre otros.
- Cocinas territoriales de España y del mundo:
 - Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional e internacional.
 - Esquemas de elaboración de los platos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
 - Elaboración de platos característicos y complejos de la cocina regional e internacional.
- Equipos:
 - Máquinas de frío: cámaras, timbres, abatidores, heladoras, congeladores.
 - Maquinas de calor: freidoras, planchas y parrillas, hornos, cocinas, baños marías, basculantes, marmitas.
- Supervisión de los procesos:
 - Organización del trabajo del personal.
 - Cuadros de trabajo: fichas de recetas, programación de eventos, tiempos de realización, fases del proceso, control de costes, medidas correctivas en la elaboración, entre otros.
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales.
- Normativa aplicable de:



- Seguridad laboral.
- Protección ambiental e higiénico-sanitaria.
- Conservación y almacenamiento de productos de pastelería.
- Características y uso del sistema establecido de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

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:

1. Respeto a la empresa deberá:

- 1.1 Demostrar interés y compromiso por la empresa, así como por el conocimiento de la organización.
- 1.2 Hacer suyo el sistema organizacional del trabajo.
- 1.3 Adaptarse a la empresa, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- 1.4 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.
- 1.5 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales.
- 1.6 Implicar y sensibilizar a su personal dependiente para preelaborar las materias primas obteniendo la menor merma posible.
- 1.7 Respetar los tiempos de cocción en las elaboraciones culinarias.
- 1.8 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias.
- 1.9 Supervisar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias.
- 1.10 Motivar al personal a su cargo, delegando funciones y tareas, promoviendo la participación y el respeto, las actitudes de tolerancia y los principios de igualdad.
- 1.11 Proponer mejoras para conseguir llevar a cabo una gestión innovadora en el departamento.

2. Respeto a la deontología profesional deberá:

- 2.1 Actuar en el trabajo siempre de forma eficiente bajo cualquier presión o estrés.
- 2.2 Manejar las emociones críticas y estados de ánimo.
- 2.3 Demostrar confianza en sí mismo.
- 2.4 Orientarse al logro, proponiéndose objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior.
- 2.5 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para aplicarlos en el trabajo.
- 2.6 Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla y del cumplimiento de lo planificado para preparar distintas elaboraciones culinarias, tanto básicas como complejas.
- 2.7 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa, así como las normas de prevención de riesgos laborales, medioambiente e higiénico sanitarias.
- 2.8 Mostrar perseverancia en el esfuerzo.
- 2.9 Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.
- 2.10 Cuidar el acabado y la presentación de las elaboraciones culinarias preparadas.



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 UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, 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 cocinar y presentar una elaboración compleja de cocina, a partir de la ficha técnica de fabricación del producto en la que intervengan distintos componentes (elaboración principal, guarnición, salsa, elementos decorativos, entre otros). Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Confeccionar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
2. Montar y decorar la elaboración compleja.
3. Determinar las necesidades del montaje de expositores y/o de servicios culinarios.

Condiciones adicionales:

- Las condiciones previamente especificadas para la SPE hacen referencia a la determinación de una oferta gastronómica concreta (carta, menú, sugerencia, otras), dirigida a un público definido (por sus gustos, por su



cultura), en una época estacional determinada, a la ubicación física del local, entre otras.

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas de preelaboración y cocción específicas.- Control del parámetro tiempo/temperatura en los distintos procedimientos.- Acabado de las elaboraciones confeccionadas.- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor.- Limpieza de los utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>



<p><i>Montaje y decoración de la elaboración culinaria compleja.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de herramientas y útiles.- Aplicación de normas básicas de manipulación.- Aplicación de técnicas en el ensamblaje.- Determinación del soporte de presentación.- Acabado y presentación del plato.- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Montaje y decoración de expositores y/o servicios culinarios.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de información del establecimiento y de su oferta gastronómica.- Selección de las técnicas y de los elementos decorativos para el montaje, en función de:<ul style="list-style-type: none">- Tipo de establecimiento.- Tipo de oferta.- Tipo de servicio.- Tipología de cliente.- Tendencias actuales en cocina.- Clases y tipos de expositores.- Estacionalidad de los productos.- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.- Dedución de las necesidades de equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor.- Distribución física de los géneros, productos y demás materiales en el expositor.- Empleo de los equipos y utensilios necesarios para el montaje. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos 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

5	<p><i>Para confeccionar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios, preelabora con habilidad y destreza los géneros a utilizar, originando la menor merma posible y su máximo aprovechamiento. Ejecuta, con soltura y determinación, las técnicas de cocinado establecidas, respetando tiempos y temperaturas de cocción. Presenta las elaboraciones confeccionadas, de acuerdo con las normas definidas. Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor durante todo el proceso, asegurando las condiciones requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia los utensilios y equipos utilizados, con los productos y métodos establecidos y desbarasa el puesto de trabajo. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa de manipulación de alimentos.</i></p>
4	<p><i>Para confeccionar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios, preelabora con habilidad y destreza los géneros a utilizar, originando la menor merma posible y su máximo aprovechamiento. Ejecuta, con soltura y determinación, las técnicas de cocinado establecidas, respetando tiempos y temperaturas de cocción. Presenta las elaboraciones confeccionadas, de acuerdo con las normas definidas. Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor durante todo el proceso, asegurando las condiciones requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia los utensilios y equipos utilizados, con los productos y métodos establecidos. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa de manipulación de alimentos.</i></p>
3	<p><i>Para confeccionar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios, preelabora con poca destreza los géneros a utilizar, originando mermas considerable. Ejecuta, con soltura y determinación, las técnicas de cocinado establecidas, pero no respeta tiempos ni temperaturas de cocción. Presenta las elaboraciones confeccionadas, de acuerdo con las normas definidas. No regula el funcionamiento de los equipos de frío y calor durante todo el proceso. Limpia los utensilios y equipos utilizados, con los productos y métodos establecidos. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa de manipulación de alimentos.</i></p>
2	<p><i>Para confeccionar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios, preelabora con poca destreza los géneros a utilizar, originando mermas considerable. Ejecuta con torpeza las técnicas de cocinado establecidas, no respeta tiempos ni temperaturas de cocción. Presenta las elaboraciones confeccionadas, de acuerdo con las normas definidas. No regula el funcionamiento de los equipos de frío y calor durante todo el proceso. No limpia los utensilios y equipos utilizados, con los productos y métodos establecidos. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa de manipulación de alimentos.</i></p>
1	<p><i>No confecciona elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.</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>Para efectuar el montaje y la decoración de la elaboración culinaria compleja, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, decorándola de tal manera que se realce la composición del plato. Ejecuta técnicas artísticas en el emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual y con la definición del plato. Durante todo el proceso aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos y desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
4	<p><i>Para efectuar el montaje y la decoración de la elaboración culinaria compleja, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, decorándola de tal manera que se realce la composición del plato. Ejecuta técnicas artísticas en el emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual y con la definición del plato. Durante todo el proceso aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos.</i></p>
3	<p><i>Para efectuar el montaje y la decoración de la elaboración culinaria compleja, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas. Ejecuta técnicas artísticas en el emplatado que no están en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual ni con la definición del plato. Durante todo el proceso no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos ni demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar el montaje y la decoración de la elaboración culinaria compleja, no selecciona las herramientas, ni los útiles ni el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas. Ejecuta técnicas artísticas en el emplatado que no están en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual ni con la definición del plato. Durante todo el proceso no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos ni demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. No limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos.</i></p>
1	<p><i>No efectúa el montaje ni la decoración de la elaboración culinaria compleja.</i></p>

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.

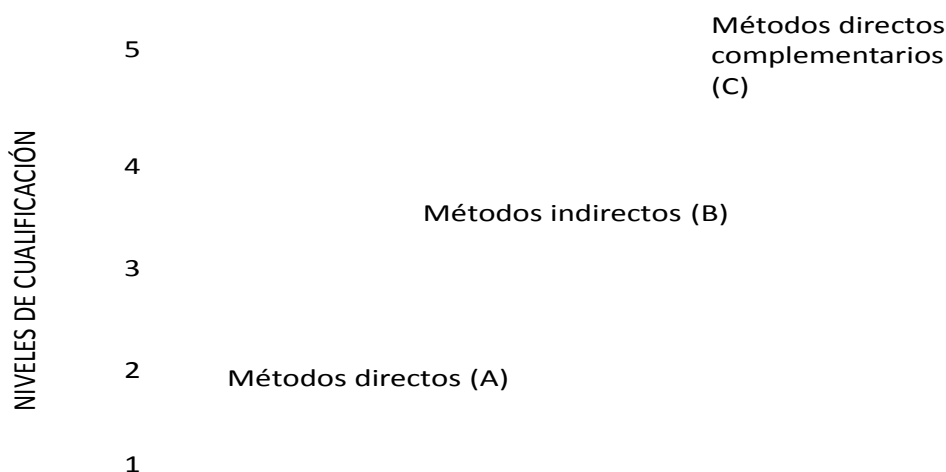
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

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

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



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en confeccionar elaboraciones culinarias con denominación propia de las cocinas territoriales de España y de las cocinas del mundo, 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 3. En este nivel no siempre tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que 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. Ésta, 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) El establecimiento de restauración al que hace referencia las SPE puede enmarcarse en:
- El sector de hostelería: hotelería, restauración tradicional, moderna y colectiva.
 - Sector educativo, de transportes y comunicaciones.
 - Sector sanitario o de servicios sociales.
- i) En la Situación Profesional de Evaluación se considerarán las siguientes orientaciones:
- El término “elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones”, hace referencia a:
 - Fondos básicos y complementarios.
 - Salsas básicas, derivadas y especiales.
 - Mantequillas, gelatinas, aparejos, farsas.
 - Guarniciones: simples, compuestas, entre otras.
 - Y otras.
 - El término “elaboraciones complejas de cocina” hace referencia a platos de cocina con denominación propia de España y del mundo.
 - Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a cocinar.
 - El diseño de los platos se supervisarán para garantizar su adecuación al expositor o al tipo de decoración.