



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: HOT325_1

NIVEL: 1



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 UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

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 realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, 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, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes



culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.

- 1.1 Los géneros y los posibles excedentes culinarios se clasifican, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.
- 1.2 Los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se etiquetan, favoreciendo así su posterior distribución.
- 1.3 El control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes se efectúa con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.
- 1.4 El material utilizado se lava, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y se dispone para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.
- 1.5 Los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.
- 1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se revisa y dispone según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

2. Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.

- 2.1 Los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.
- 2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:
 - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente.
 - El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
 - El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
 - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior.
 - La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.
- 2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información se cuentan y se anota, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.
- 2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.



3. Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

- 3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.
- 3.2 Los residuos generados se clasifican y desechan según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.
- 3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.
- 3.4 Las máquinas de lavado se utilizan cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.
- 3.5 El resultado de la limpieza de los materiales y equipos se comprueba verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.
- 3.6 Los artículos lavados se almacenan en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.
- 3.7 Las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso se cuentan, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.
- 3.8 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se mantienen durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

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 **UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Lavado de material de catering.

- El departamento de lavado en instalaciones de catering: definición y organización característica.
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering: identificación, funciones, modos de
- operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos básicos.
- Fases: clasificación, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de catering.
- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

3. Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de catering.

- Manejo de excedentes y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

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:

- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

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 “UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”, 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 llevar a cabo operaciones de recepción, ubicación, distribución y acondicionamiento de mercancías y géneros procedentes del servicio de un catering. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Ubicar la carga del servicio de catering para su transporte de retorno al centro de partida.
2. Recepcionar y distribuir la carga procedente del servicio.
3. Efectuar operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso utilizados en el servicio de catering para su posterior almacenamiento.

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 número, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Calidad requerida en ubicar la carga del servicio de catering para su transporte de retorno al centro de partida.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Lavado del material utilizado, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering.- Clasificación y ubicación de los géneros y excedentes culinarios para su transporte.- Control y registro de la temperatura de los contenedores.- Distribución de los materiales y equipos utilizados.- Disposición, para su envío al centro de partida, del material alquilado, como sillas o mesas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Calidad requerida en las operaciones de recepción y distribución de la carga procedente del servicio.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recogida de la carga en las cámaras de descarga o en lugares previamente establecidos.- Almacenamiento y/o distribución de la carga en los lugares habilitados para ello.- Cumplimentación de la documentación utilizada en el procedimiento.- Verificación del buen estado de materiales y equipos procedentes del servicio de catering. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Idoneidad de las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso utilizados en el servicio.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Ubicación de los materiales y equipos en la sala de lavado o fregadero.- Clasificación de los distintos tipos de residuos procedentes del servicio de catering.- Ubicación de los materiales y equipos en las máquinas de lavado.- Uso y manejo del tren de lavado.- Verificación de resultados.- Lavado manual de los materiales y equipos lavados en máquina que no cumplan con las condiciones de higiene establecidas.- Anotación de posibles roturas o disfunciones.



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i>
<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

4	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida, lava y acondiciona en los casos así establecidos, el material utilizado verificando que queda en perfectas condiciones de uso. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, registrando y controlando la temperatura de conservación de los mismos y verificando que se corresponde con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo de tal modo que se asegure su integridad durante el traslado. El material alquilado -como mesas y sillas- se acondiciona de tal modo que se garantice que no sufre ningún daño o desperfecto durante su transporte.</i></p>
3	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava y acondiciona, en los casos así establecidos, el material utilizado cumpliendo con la normativa de seguridad e higiene alimentaria. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, registrando la temperatura de conservación de los mismos y verificando que se corresponde con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo de tal modo que se asegure su integridad durante el traslado. El material alquilado -como mesas y sillas- se acondiciona de tal modo que se garantice que no sufre ningún desperfecto durante su transporte.</i></p>
2	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava, en los casos así establecidos, el material utilizado sin verificar el resultado final. Clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores habilitados para ello, pero no registra la temperatura de conservación de los mismos y no verificando que se corresponda con la indicada en la documentación de entrega. Distribuye la carga en la cabina del vehículo sin considerar que se asegure su integridad durante el traslado.</i></p>
1	<p><i>Para ubicar los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios del servicio de catering en el vehículo encargado del transporte de retorno al centro de partida lava, en los casos así establecidos, el material utilizado. No clasifica los posibles excedentes culinarios y los coloca en los contenedores sin considerar la temperatura de conservación de los mismos y sin verificar que se corresponda con la indicada en la documentación de entrega.</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>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los ubica en la sala de lavado o fregadero según su orden de llegada, clasifica los residuos y los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas según su tamaño y las introduce en la máquina de lavado. Maneja el tren de lavado con soltura, optimizando los espacios disponibles para minimizar el consumo energético, tanto de agua como de corriente eléctrica. Verifica el resultado final y en aquellos casos en los que no se alcanza la calidad requerida, lava manualmente aquellos enseres asegurando que el resultado final cumple con las garantías higiénicas de la normativa aplicable de seguridad alimentaria. Cumplimenta los documentos establecidos, anotando las roturas o disfunciones producidas durante el proceso</i></p>
3	<p>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los ubica en la sala de lavado o fregadero según su orden de llegada, clasifica los residuos y los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas según su tamaño y las introduce en la máquina de lavado. Maneja el tren de lavado, optimizando los espacios disponibles para minimizar el consumo energético, tanto de agua como de corriente eléctrica. Verifica el resultado final y en aquellos casos en los que no se alcanza la calidad requerida, lava manualmente aquellos enseres asegurando que el resultado final cumple con las garantías higiénicas de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</p>
2	<p><i>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los pone en la sala de lavado o fregadero sin ningún tipo de orden y no considera su orden de llegada. No clasifica los residuos ni los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). Coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas sin considerar que sean las apropiadas para su tamaño. Maneja el tren de lavado, sin optimizar los espacios disponibles. No verifica el resultado final del lavado.</i></p>
1	<p><i>Para llevar a cabo las operaciones de lavado y acondicionamiento de materiales, menaje, equipos, utillaje y material diverso procedentes del servicio de catering, los pone en la sala de lavado o fregadero sin ningún tipo de orden y no considera su orden de llegada. No clasifica los residuos ni los recicla en función de su naturaleza (ya sean o no orgánicos). No coloca los materiales sucios en las gavetas apropiadas de lavado.</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.

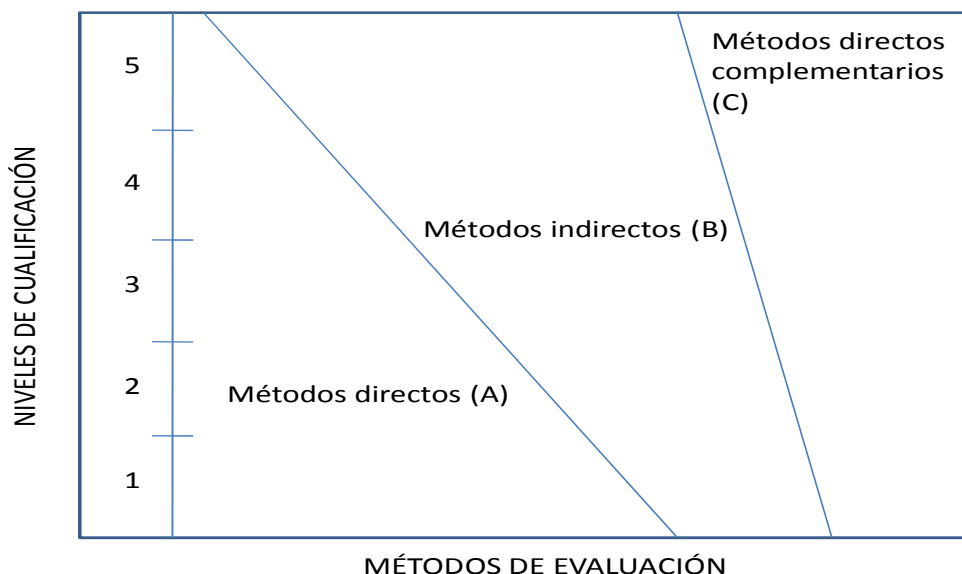
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

- Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, 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 “1” 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.