



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Código: HOT414_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 UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

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 ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento interno y en la conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, y que se indican a continuación:



1. Efectuar el aprovisionamiento interno de los géneros necesarios para realizar preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, distribuyéndolos en las diferentes secciones del área de producción.

- 1.1 Limpiar superficies, equipos y utillaje del área de producción en pastelería durante el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.
- 1.2 Recepcionar las materias primas para la elaboración de productos de pastelería, bajo supervisión y comprobando las etiquetas, la documentación y el número de pedido, entre otros.
- 1.3 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, siguiendo el plan de trabajo establecido.
- 1.4 Distribuir a las secciones de trabajo los géneros necesarios para la ejecución de operaciones de pastelería, siguiendo instrucciones previas y de acuerdo a su posterior utilización.
- 1.5 Informar de las disfunciones o anomalías observadas a su superior, con prontitud y notificando las bajas por mal estado o rotura.
- 1.6 Verificar las existencias mínimas de materias primas de uso común en el área de elaboración de productos de pastelería, comunicando con rapidez la cantidad a su superior y siguiendo los procedimientos y las vías de comunicación establecidas.

2. Conservar en envases propios los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.

- 2.1 Envasar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y en función de:
 - las características del género o elaboración de cocina en cuestión,
 - los procedimientos establecidos,
 - los recipientes, envases y equipos asignados,
 - las temperaturas adecuadas,
 - técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.
- 2.2 Conservar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de:
 - las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
 - los procedimientos establecidos.
 - los recipientes, envases y equipos asignados.
 - las temperaturas adecuadas.
 - técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
 - técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.
- 2.3 Almacenar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de:
 - las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
 - los procedimientos establecidos.
 - los recipientes, envases y equipos asignados.
 - las temperaturas adecuadas.
 - técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
 - técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.



- 2.4 Efectuar la presentación del producto en función de su ficha técnica de especificación y de las instrucciones recibidas.
- 2.5 Mantener la temperatura requerida durante los procesos de envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.
- 2.6 Limpiar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, aplicando los productos y métodos establecidos y con la frecuencia que se requiere.
- 2.7 Utilizar los equipos y medios energéticos requeridos durante los procesos de envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

3. *Regenerar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.*

- 3.1 Regenerar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería almacenados, para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de:
 - las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.
 - los procedimientos establecidos.
 - los recipientes, envases y equipos asignados.
 - las temperaturas adecuadas.
 - técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.
- 3.2 Efectuar la presentación del producto regenerado, en función de su ficha de especificación técnica y de las Instrucciones recibidas.
- 3.3 Mantener la temperatura requerida durante el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.
- 3.4 Limpiar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, aplicando los productos y métodos establecidos y con la frecuencia que se requiere.
- 3.5 Utilizar los equipos y medios energéticos requeridos durante el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Durante el desarrollo de las actividades se tendrán en cuenta:

- La toxicidad y contaminación medioambiental de los productos a utilizar en las operaciones de limpieza.
- El cumplimiento de la normativa vigente de manipulación de alimentos en el proceso de aprovisionamiento, preelaboración y elaboración de productos de pastelería.



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 UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

1. *Aprovisionamiento interno de los géneros necesarios para realizar las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, distribuyéndolos en las diferentes secciones del área de producción.*

- Proceso de recepción de materias primas.
- Proceso de aprovisionamiento interno.

2. *Conservación en envases propios de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización.*

- Técnicas de conservación de productos, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
- Métodos de aplicación de las técnicas de conservación.
- Técnicas sencillas de envasado.
- Equipos energéticos de envasado: de frío y de calor.

3. *Regeneración de los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización.*

- Técnicas sencillas de regeneración.
- Equipos de regeneración: de frío y de calor.

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

- Procedimientos de trabajo.
- Documentación utilizada: vales de pedido, relevés, albaranes, ficha de especificación técnica, entre otros.
- Instalaciones, medios y equipos del departamento de pastelería.
- Materias primas.
- Normativa aplicable de manipulación de alimentos.
- Normativa aplicable de seguridad e higiene.
- Sistema de calidad establecido.
- Áreas de producción de productos de pastelería.
- Productos de limpieza.
- Sistemas y métodos de limpieza.

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:
 - 1.1 Demostrar interés y compromiso por la empresa y por el departamento así como por el conocimiento de la organización
 - 1.2 Adaptarse a la empresa, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
 - 1.3 Habituar al ritmo de trabajo del departamento y a sus cambios.
 - 1.4 Demostrar flexibilidad para afrontar diferentes situaciones de trabajo y sus cambios.
 - 1.5 Mantener el área de trabajo en orden y limpieza y colaborar con el grupo con esta finalidad.
 - 1.6 Utilizar la asertividad, la empatía, la sociabilidad y el respeto en el trato con los compañeros de su departamento o de cocina/restaurante/limpieza/pisos, etc.
2. Respeto a la deontología profesional
 - 2.1 Actuar en el trabajo siempre de forma eficiente bajo cualquier presión exterior o estrés.
 - 2.2 Esforzarse por mantener en las condiciones idóneas las áreas de almacenamiento de materias primas.
 - 2.3 Preocuparse por distribuir la mercancía recibida a su lugar correspondiente.
 - 2.4 Considerar las condiciones óptimas de conservación de las materias primas recibidas atendiendo a las cualidades inherentes de cada una de ellas.
 - 2.5 Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla y del cumplimiento de lo planificado por superior jerárquico.
 - 2.6 Preocuparse por ejecutar las operaciones de aprovisionamiento en el tiempo establecido para ello.
 - 2.7 Sensibilizarse por efectuar las operaciones de preelaboración de alimentos en condiciones de extrema higiene para evitar la contaminación cruzada.
 - 2.8 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa, así como las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
 - 2.9 Sensibilizarse en el cuidado y mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales implicados en los procedimientos de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y elaboraciones culinarias de pastelería.

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 “UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería”, 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 la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento interno de géneros y operaciones para la conservación y/o regeneración de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. Esta situación comprenderá al menos los siguientes aspectos:

1. Realización de operaciones de conservación y/o de regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería.
2. Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.
3. Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.

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 1~~, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
Operaciones de conservación y/o regeneración	- Selección y preparación de los útiles y equipos específicos - Aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración - Almacenaje en lugar idóneo. - Recogida y limpieza del puesto de trabajo <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.	<i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i>
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

5	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de conservación y/o regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería, selecciona, prepara y maneja los útiles y equipos específicos, tiene en cuenta las características del producto para la aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración, los almacena en el lugar idóneo y con las condiciones adecuadas y efectúa las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>
4	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de conservación y/o regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería, selecciona, prepara y maneja los útiles y equipos específicos, tiene en cuenta las características del producto para la aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración, los almacena en el lugar idóneo y con las condiciones adecuadas y efectúa las operaciones de recogida del puesto de trabajo.</i>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de</i>

	<i>conservación y/o regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería, selecciona, prepara y maneja los útiles y equipos específicos, no tiene en cuenta las características del producto para la aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración, no los almacena en el lugar idóneo y con las condiciones adecuadas, efectúa las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>
2	<i>No secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de conservación y/o regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería, selecciona, prepara y maneja los útiles y equipos específicos, no tiene en cuenta las características del producto para la aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración, no los almacena en el lugar idóneo y con las condiciones adecuadas y no efectúa las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases para la ejecución de operaciones básicas de conservación y/o regeneración de géneros, preelaboraciones o elaboraciones de pastelería, no selecciona ni maneja los útiles y equipos específicos, no tiene en cuenta las características del producto para la aplicación de técnicas sencillas de conservación y/o regeneración, no los almacena en el lugar idóneo y con las condiciones adecuadas y no efectúa las operaciones de recogida y limpieza del puesto de trabajo.</i>

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

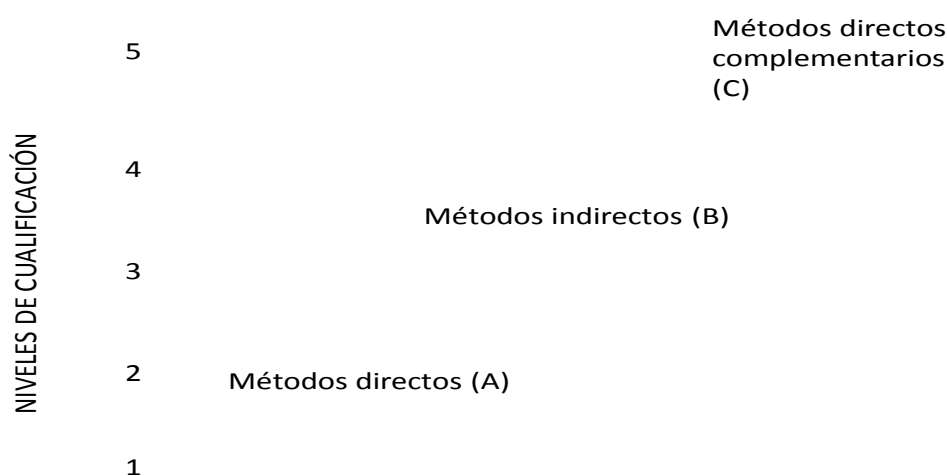
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

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

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

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de aprovisionamiento interno y en la conservación y/o regeneración de géneros, elaboraciones y preelaboraciones de pastelería se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional 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. En este nivel 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) En la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo



de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomiendan utilizar géneros, preelaboraciones o elaboraciones de uso común y frecuente en pastelería.
 - Para el planteamiento de las operaciones de conservación y/o regeneración se recomienda utilizar métodos sencillos que requieran maquinaria, utensilios, útiles, entre otros, presentes en el puesto de trabajo.