



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos”**

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

**Código: HOT542\_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 UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

### 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 aplicación de técnicas específicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración para la obtención de masas, cremas y rellenos para su distribución comercial o elaboración posterior de productos de pastelería, y que se indican a continuación:

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



**1. Efectuar operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización de modo que resulten aptos para la elaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería.**

- 1.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 1.2 Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo, aplicando las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo y originando la menor merma posible.
- 1.3 Efectuar las operaciones de corte tales como troceado, fraccionamiento, picado, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.
- 1.4 Conservar las preelaboraciones efectuadas, en función de sus características, temperaturas de almacenamiento, en los envases apropiados y con los equipos asignados.
- 1.5 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.
- 1.6 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante la manipulación de las materias primas, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de masas, cremas y rellenos.
- 1.7 Efectuar la puesta a punto de los útiles, equipos y maquinaria y el aprovisionamiento interno de masas, cremas y rellenos de pastelería, utilizando los métodos de regeneración requeridos, en su caso, para que resulten aptos para su posterior utilización y consumo.
- 1.8 Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.9 Supervisar las operaciones efectuadas por parte de su personal dependiente en cuanto a preelaboración, almacenaje y manipulación de los géneros en crudo, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en masas, cremas y rellenos de pastelería.

**2. Elaborar todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.**

- 2.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados para la elaboración de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 2.2 Aplicar las técnicas de elaboración específicas para la obtención de masas fermentadas, masas batidas, masas escaldadas, cremas y rellenos, posibilitando así su uso y comercialización posterior.
- 2.3 Efectuar el envasado y conservación de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería:
  - Considerando las características de los productos en cuestión.
  - Siguiendo los procedimientos establecidos.
  - En los envases y con los equipos asignados,.
  - A las temperaturas adecuadas.



- Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.
  - Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
  - Presentando el producto de acuerdo con las especificaciones acordadas con el cliente en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.
- 2.4 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante los procesos, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.
- 2.5 Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación y presentación de masas, cremas y rellenos, racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 2.6 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- 2.7 Supervisar las operaciones de elaboración, envasado, conservación y, en su caso, regeneración de masas, cremas y rellenos de pastelería, efectuadas por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo y/o distribución comercial.

## 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 **UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y de rellenos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### 1. *Operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros para la elaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería.*

- Puesta a punto de útiles, herramientas y maquinaria específicos de la preelaboración y conservación de masas, cremas y rellenos:
  - Útiles y herramientas: barreños, rebañaderas, divisores de masas, varillas, lenguas, espátulas, cortapastas y moldes varios, entre otros.
  - Maquinaria: amasadora, laminadora, batidoras, cazos eléctricos, hornos de cocción, entre otros.
- Proceso de preelaboración de géneros en crudo:
  - Fraccionamiento.
  - Racionamiento.
  - Picado.
  - Molturado.
  - Otros.
- Técnicas específicas para la preelaboración de masas:
  - Dosificación y pesado de ingredientes.
  - Tamizado.
  - Atemperado de la grasa de composición.
  - Declarado y/o batido de huevos.
  - otras.



- Técnicas específicas para la preelaboración de cremas:
  - Escaldar.
  - Pasteurizar.
  - Cocer.
  - Abatimiento de temperatura,
  - Otras.
- Técnicas utilizadas para la preelaboración de rellenos:
  - Rehogar.
  - Pochar.
  - Escaldar.
  - Cocer,
  - Otras.

## **2. Elaboración de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería.**

**c)**

- Preelaboraciones de pastelería de:
  - Masas.
  - Cremas.
  - Rellenos dulces y salados.
- Puesta a punto de útiles, herramientas y maquinaria específicos de la elaboración de masas, cremas y rellenos:
  - Útiles y herramientas: barreños, rebañaderas, divisores de masas, varillas, lenguas, espátulas, cortapastas y moldes varios, entre otros.
  - Maquinaria: amasadora, laminadora, batidoras, cazos eléctricos y hornos de cocción, entre otros.
- Técnicas específicas para la elaboración de masas fermentadas y/o masas hojaldradas:
  - Amasado.
  - Heñido.
  - Formado.
  - Reposo.
  - Corte o laminado.
  - Decoración.
  - Cocción.
  - Enfriado, entre otras.
- Técnicas utilizadas para la elaboración de hojaldres:
  - Amasado.
  - Heñido.
  - Reposo.
  - Laminado.
  - Corte.
  - Decoración.
  - Cocción.
  - Enfriado, entre otras.
- Técnicas de elaboración de otras masas como pastas secas y de manga:
  - De batido manual.
  - De batido eléctrico.
  - Carga de manga.
  - Escudillado.
  - Formado.
  - Operaciones de decoración.
  - Cocción.
  - Fritura.
  - Enfriado.



- Presentación, entre otras.
- Técnicas utilizadas para la elaboración de cremas y rellenos dulces o salados:
  - Pochado.
  - Escaldado.
  - Cocción, entre otras.

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

**e)**

- Proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones de pastelería (masas, cremas y rellenos):
  - Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
  - Documentación utilizada: relevés, hoja de pedido, ficha de especificación técnica de productos, entre otros.
- Géneros propios de pastelería:
  - Ovoproductos: claras, yemas y huevos.
  - Lácteos: leche, nata, cremas de queso y mantequilla, entre otros.
  - Grasas: aceites vegetales, grasas animales, entre otros.
  - Otros: frutos secos, coberturas, levadura, azúcar, entre otros.
- Tipos de masas:
  - Leudadas en bollería: brioches, croissant, napolitanas y caracolas, entre otras.
  - Batidas: bizcochos ligeros tipo soletilla o cuchara, magdalenas, sobaos y plum cake, entre otros.
  - Fritas: churros, buñuelos y torrijas, entre otros.
  - Hojaldres: hojaldre común, hojaldre invertido y medio hojaldre, entre otros.
  - Pastas: sablée, brisa, tulipas y tejas, entre otras.
- Tipos de cremas:
  - Con base de grasa: cremas de mantequilla, trufa y chantilly entre otras.
  - Con base de leche: crema pastelera y derivadas.
  - Otras: cremas de limón, crema de frutas diversas y yema pastelera, entre otros.
- Tipos de rellenos:
  - Dulces: mermeladas, confituras y compotas, entre otras.
  - Salados: cremas de queso y rellenos de carne tipo boloñesa y pisto para Empanadas y pasteles de carne, entre otros.
- Sistemas y métodos de limpieza:
  - Tipos: limpieza de superficies, limpieza de maquinaria y limpieza de utillaje en contacto directo con los alimentos.
  - Productos: detergentes, desinfectantes y esterilizantes específicos para uso en cocina y pastelería.
  - Útiles: fregonas y cubos, escobas y recogedores, bayetas y estropajos entre otros.
- Métodos de regeneración.
- Tipos y métodos de conservación y envasado:
  - Técnicas de abatimiento de temperaturas.
  - Técnicas de congelación.
  - Técnicas de envasado tradicional.
  - Técnicas de envasado al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Especificaciones en cuanto a comercialización:
  - Envasado.
  - Cantidades.
  - Presentación.



- Etiquetado, entre otras.
- Supervisión del personal dependiente
- Características y uso del sistema establecido de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Normativa aplicable de:
  - Seguridad laboral.
  - De protección ambiental.
  - Higiénico-sanitaria.
  - De conservación y almacenamiento de productos de pastelería.

## f) 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. Respecto a la empresa deberá:

- 1.1 Demostrar interés y compromiso por la empresa, así como por la unidad de producción de productos de pastelería y por el conocimiento amplio de la organización.
- 1.2 Hacer suyo el sistema organizacional del trabajo y su proceso productivo.
- 1.3 Percibir el impacto y las implicaciones de decisiones y actividades en otras partes de la empresa.
- 1.4 Adaptarse a la organización, a sus cambios y situaciones de contextos nuevos.
- 1.5 Acatar las órdenes emanadas de sus superiores.
- 1.6 Compartir los objetivos estratégicos de la empresa de pastelería y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones para la mejora continua.
- 1.7 Dar, compartir y recibir información con el equipo de gestión de una unidad de producción de pastelería.

### 2. Respecto al equipo de trabajo deberá:

- 2.1 Gestionar el tiempo del equipo de trabajo para la ejecución y supervisión de masas, cremas y rellenos de pastelería.
- 2.2 Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos utilizados en pastelería.
- 2.3 Mantener el área de trabajo de la unidad de producción de pastelería con el grado apropiado de orden y limpieza.
- 2.4 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos de pastelería.
- 2.5 Establecer objetivos de producción y hacer readaptaciones para la obtención de los productos con la calidad prevista.
- 2.6 Respetar y cuidar las instalaciones una unidad de producción de productos de pastelería.
- 2.7 Cumplir y hacer cumplir las normas de comportamiento profesional: puntualidad, orden, limpieza, entre otras.
- 2.8 Tener inquietud por obtener productos de pastelería tales como masas, cremas y rellenos cumpliendo con las normas de calidad, seguridad y medio ambiente.
- 2.9 Mantener una actitud profesional en todo momento.



- 2.10 Tener iniciativa para desarrollar acciones de innovación y creatividad en la producción de masas, cremas y rellenos de pastelería.
- 2.11 Mantener una actitud positiva de participación en actividades de formación permanente y actualización de conocimientos de su personal dependiente.
- 2.12 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- 2.13 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
- 2.14 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales así como con sus superiores.
- 2.15 Mantener dotes de liderazgo para ejecutar y dirigir las actividades necesarias para la obtención de productos de pastelería.
- 2.16 Ayudar a desarrollar las habilidades, aptitudes y capacidades profesionales del personal a su cargo.
- 2.17 Moderar las discusiones y las situaciones críticas en la unidad de producción 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 “UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos”, se tiene 1 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 elaborar masas, cremas y/o rellenos para su uso en pastelería a partir de unos determinados ingredientes, indicando las condiciones idóneas de conservación y de regeneración de los productos



obtenidos para su uso y comercialización posterior. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Determinar las cantidades necesarias de los ingredientes y las herramientas específicas a utilizar.
2. Efectuar operaciones de preelaboración.
3. Efectuar operaciones de elaboración.
4. Efectuar operaciones de conservación y regeneración.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá del material, equipamiento y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- Se asignará un tiempo total para que la persona 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:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Determinación de las cantidades de los ingredientes y las herramientas específicas.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Operaciones de preelaboración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo.</li><li>- Operaciones específicas de preelaboración.</li><li>- Aplicación de las técnicas de conservación para las preelaboraciones obtenidas.</li><li>- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en</li></ul>



	<p>el proceso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</li><li>- Uso y manejo de los equipos y medios energéticos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Operaciones de elaboración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de técnicas específicas de elaboración.</li><li>- Envasado y conservación de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería.</li><li>- Presentación del producto.</li><li>- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</li><li>- Uso y manejo de los equipos, maquinaria y medios energéticos específicos.</li><li>- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Operaciones de conservación y regeneración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Envasado y conservación de helados masas, cremas y rellenos.</li><li>- Aplicación de los procedimientos establecidos de conservación y regeneración.</li><li>- Utilización de envases y equipos asignados.</li><li>- Control de las temperaturas.</li><li>- Aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.</li><li>- Aplicación, en su caso, de técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.</li><li>- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</li><li>- Uso y manejo de equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios.</li><li>- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad laboral, de protección ambiental, higiénico-sanitaria y de conservación y almacenamiento de productos de pastelería.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>





## Escala A

5	<p><i>Para preelaborar masas, cremas y rellenos de pastelería, efectúa las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo originando la menor merma posible; efectúa las operaciones específicas de preelaboración, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería; ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas en función de sus características, temperaturas de almacenamiento, en los envases apropiados y con los equipos asignados; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos; actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor y los utiliza racionalmente evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.</i></p>
4	<p><b>Para preelaborar masas, cremas y rellenos de pastelería, efectúa las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo originando la menor merma posible; efectúa las operaciones específicas de preelaboración, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería; ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas en función de sus características, temperaturas de almacenamiento, en los envases apropiados y con los equipos asignados; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos; actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</b></p>
3	<p><i>Para preelaborar masas, cremas y rellenos de pastelería, efectúa las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo sin considerar obtener la menor merma posible; efectúa las operaciones específicas de preelaboración, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería; no ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas porque no considera sus características, ni las temperaturas idóneas de almacenamiento en los envases apropiados y con los equipos asignados; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos; actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</i></p>
2	<p><i>Para preelaborar masas, cremas y rellenos de pastelería, efectúa las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo sin considerar obtener la menor merma posible; efectúa las operaciones específicas de preelaboración, sin obtener el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería; no ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas porque no considera sus características, ni temperaturas de almacenamiento ni los envases apropiados y no utiliza los equipos asignados; no limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos; actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</i></p>
1	<p><i>No preelabora masas, cremas y rellenos de pastelería.</i></p>

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

## Escala B

5	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar masas, cremas y rellenos de pastelería a partir de unos determinados ingredientes, selecciona y utiliza racionalmente los equipos y útiles necesarios, emplea las técnicas específicas en la elaboración de masas, cremas y/o rellenos, respeta los tiempos de reposo y maduración, actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor, utiliza los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación de masas, cremas y/o rellenos, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
4	<b><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar masas, cremas y/o rellenos de pastelería a partir de unos determinados ingredientes, selecciona los equipos y útiles necesarios, emplea las técnicas específicas en la elaboración de masas, cremas y/o rellenos, respeta los tiempos de reposo y maduración, actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor, utiliza los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación de masas, cremas y/o rellenos limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i></b>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar masas, cremas y/o rellenos a partir de unos determinados ingredientes, selecciona los equipos y útiles necesarios, no emplea las técnicas específicas en la elaboración de masas, cremas y/o rellenos, no respeta los tiempos de reposo y maduración, actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor, utiliza los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación de masas, cremas y/o rellenos, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
2	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar masas, cremas y/o rellenos a partir de unos determinados ingredientes, no selecciona los equipos y útiles necesarios, no emplea las técnicas específicas en la elaboración de masas, cremas y/o rellenos, no respeta los tiempos de reposo y maduración, no actúa por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor, no utiliza los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación de masas, cremas y/o rellenos y semifríos, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso aunque desbarasa el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar masas, cremas y/o rellenos de pastelería.</i>

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



## Escala C

5	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de masas, cremas y/o rellenos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, selecciona y utiliza racionalmente los equipos y útiles necesarios, emplea técnicas específicas como las de abatimiento rápido de temperaturas, de congelación y/o de envasado tradicional, al vacío, entre otras; controla las temperaturas adecuadas durante los distintos procesos de conservación y/o regeneración; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados y desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
4	<p><b>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de masas, cremas y/o rellenos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, selecciona los equipos y útiles necesarios, emplea técnicas específicas como las de abatimiento rápido de temperaturas, de congelación y/o de envasado tradicional, al vacío, entre otras; controla las temperaturas adecuadas durante los distintos procesos de conservación y/o regeneración; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados y desbarasa el puesto de trabajo.</b></p>
3	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de masas, cremas y/o rellenos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, selecciona los equipos y útiles necesarios, pero no emplea técnicas específicas como las de abatimiento rápido de temperaturas, de congelación y/o de envasado tradicional, al vacío, entre otras; no controla las temperaturas adecuadas durante los distintos procesos de conservación y/o regeneración; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados y desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
2	<p><i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de masas, cremas y/o rellenos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, selecciona los equipos y útiles necesarios, no emplea técnicas específicas como las de abatimiento rápido de temperaturas, de congelación y/o de envasado tradicional, al vacío, entre otras; no controla las temperaturas adecuadas durante los distintos procesos de conservación y/o regeneración; no limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados y no desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
1	<p><i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de masas, cremas y/o rellenos de pastelería.</i></p>

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



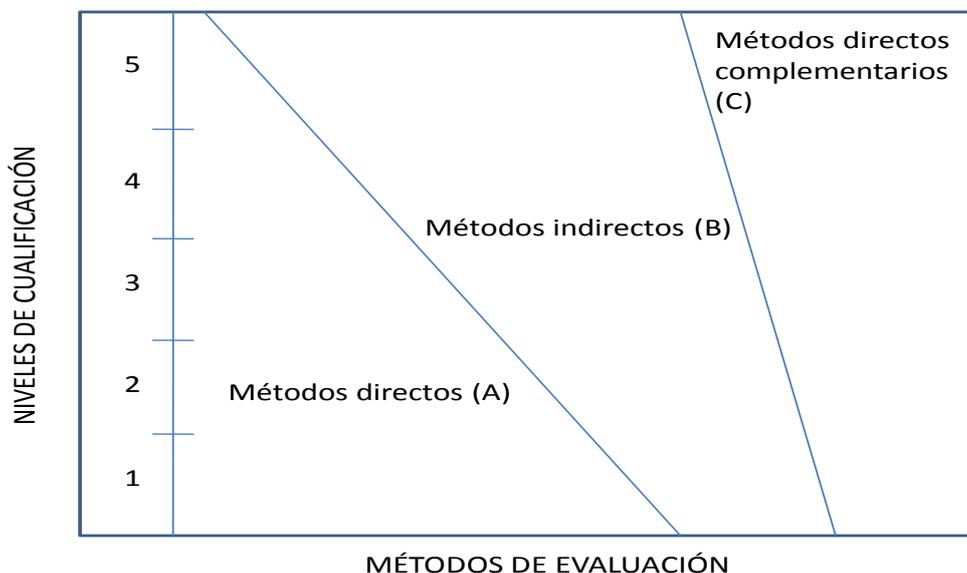
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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).



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 la aplicación de técnicas específicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración para la obtención de masas, cremas y rellenos para su distribución comercial o elaboración posterior de productos de pastelería 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) Para el desarrollo de las SPE se recomiendan las siguientes orientaciones:

- Disponer de materias primas y productos de uso habitual en la producción de pastelería.
- Considerar la posibilidad de preelaborar masas, cremas y rellenos convencionales y/o autóctonos del entorno local.
- Facilitar, a petición de la persona candidata, la incorporación de útiles o productos representativos de las nuevas tendencias gastronómicas.