



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates”

**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 UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.

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 productos de confitería y chocolates para su posterior consumo o distribución comercial, 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 de todo tipo de géneros en crudo, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.

- 1.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de productos de confitería y chocolates, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 1.2 Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento del género en crudo, originando la menor merma posible.
- 1.3 Aplicar las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo, una vez finalizada su manipulación en aquellos géneros que lo necesiten.
- 1.4 Ejecutar las operaciones de fraccionamiento, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros y en función de sus aplicaciones posteriores y métodos de elaboración.
- 1.5 Conservar las preelaboraciones obtenidas, en función de sus características y temperaturas de almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.
- 1.6 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.
- 1.7 Efectuar 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 confitería y chocolates.
- 1.8 Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.9 Supervisar la actuación del personal dependiente durante el proceso de manipulación y conservación de todo tipo de géneros en crudo para su utilización en la elaboración de distintos productos de confitería y chocolatería, de modo que resulten aptos para su posterior comercialización y verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos.
- 1.10 Supervisar que el personal dependiente durante el proceso de preelaboración cumple con la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, evitando así riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

2. Efectuar las operaciones de preparación y acabado de todo tipo de elaboraciones de confitería y chocolatería, conservándolos en las 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 preparación y presentación de todo tipo de productos de confitería y chocolates, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 2.2 Aplicar las técnicas de elaboración establecidas para la preparación y presentación de los productos de confitería (caramelos, escarchados, turrónes,



- entre otros) y de los chocolates (bombones y trufas, entre otros), para su uso y comercialización posterior.
- 2.3 Efectuar el envasado y conservación de todo tipo de productos de confitería y chocolates:
- Considerando las características del producto en cuestión.
 - Siguiendo los procedimientos establecidos.
 - En los envases y con los equipos asignados.
 - A las temperaturas adecuadas.
 - 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 al envasado, cantidades, presentación y etiquetado.
- 2.4 Supervisar la actuación del personal dependiente durante el proceso de elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolatería, verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos y evitando o corrigiendo posibles desviaciones respecto a su definición y coste del producto.
- 2.5 Efectuar 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.
- 2.6 Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos utilizados durante el proceso, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 2.7 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- 2.8 Supervisar el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria por parte de su personal dependiente, evitando así riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.

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 **UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Operaciones de preelaboración y conservación de todo tipo de géneros en crudo, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.*

a)

- Utensilios, equipos y maquinaria específicos del proceso de preelaboración de géneros en crudo: varillas, espátulas, lenguas, cazo eléctrico, coladores y túrmix, entre otros.
- Proceso de preelaboración de géneros en crudo:
 - Fraccionamiento.
 - Racionamiento.
 - Atemperado.
 - Picado u otras.



- Técnicas utilizadas para la preelaboración de productos de confitería:
 - Pesado.
 - Medido.
 - Fraccionado.
 - Batido.
 - Puesta a punto de cremas y rellenos.
 - Estirado de masas.
 - Porcionado de bizcochos u hojaldres, entre otros.
- Técnicas utilizadas para la preelaboración de chocolates:
 - Pesado.
 - Medido.
 - Fraccionado.
 - Fundido y atemperado de coberturas, entre otras.
- Normativa aplicable de conservación y almacenamiento de géneros crudos.

2. Operaciones de preparación y acabado de todo tipo de elaboraciones de confitería y chocolatería, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.

- Productos preelaborados: ganaches, rellenos, mermeladas y jaleas, productos de azúcar entre otros.
- Utensilios, equipos y maquinaria específicos del proceso de elaboración: Lenguas, varillas, barreños, espátulas, cazos eléctricos, termómetros y atemperadoras de chocolate entre otros.
- Proceso de elaboración de productos de confitería y chocolates.
- Normativa aplicable de conservación y almacenamiento de productos elaborados.
- Técnicas utilizadas para la elaboración de caramelo: puntos de cocción del azúcar, formulaciones, elaboraciones diversas (piruletas, caramelos, decoraciones de caramelo soplado, entre otras).
- Técnicas utilizadas para la elaboración de mermeladas: tipos de ingredientes (frutas, hortalizas), puntos críticos en su elaboración, formulaciones y variantes, entre otros.
- Técnicas utilizadas para la de elaboración de confituras: formulaciones y variantes, puntos críticos en su elaboración, entre otros.
- Técnicas utilizadas para la elaboración de jaleas: tipos de ingredientes (frutas, hortalizas), puntos críticos en su elaboración, formulaciones y variantes, entre otros.
- Técnicas utilizadas para la elaboración de chocolate: coberturas, bombones, rellenos, baños, trabajos con chocolate, entre otros.
- Técnicas de acabado y presentación de productos de confitería y chocolates.

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

- Proceso de aprovisionamiento interno: deducción y cálculo de necesidades de géneros, documentación utilizada (relevés, hoja de pedido, ficha de especificación técnica de productos, entre otros).
- Géneros o materias primas: azúcar, coberturas, frutas frescas o procesadas (pulpas, mermeladas, confituras, jaleas) y frutos secos, entre otros.
- Productos de confitería: caramelo, mermeladas, confituras, jaleas, turrone, mazapanes, entre otros.



- Productos de chocolatería: bombones, chocolatinas, tabletas, decoraciones, entre otros.
- Sistemas y métodos de limpieza. Productos y útiles específicos para las operaciones de limpieza.
- Métodos de regeneración.
- Métodos de conservación y envasado: Técnicas de abatimiento de temperaturas o de congelación, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.
- Especificaciones en cuanto a comercialización: envasado, cantidades, presentación y etiquetado.
- Normas de conservación y almacenamiento.
- Supervisión del personal dependiente.
- Normativa aplicable:
 - 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. Respecto a la empresa deberá:

- 1.1 Demostrar interés y compromiso por la empresa así como por la unidad de producción de productos de confitería y chocolates y por el conocimiento amplio de la organización.
- 1.2 Interiorizar 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 productos de confitería y chocolates.
- 2.2 Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates.
- 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 productos de confitería y chocolates.



- 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 productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates.
- 2.11 Mantener una actitud positiva de participación en actividades de formación permanente y actualización de conocimientos.
- 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 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.

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 UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates a partir de determinados productos y materias primas, indicando las condiciones idóneas de conservación y de regeneración de los productos obtenidos para su posterior consumo y/o distribución comercial. 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:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Determinación de las cantidades necesarias de los ingredientes y las herramientas específicas</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>



<p><i>Operaciones de preelaboración.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo.- Operaciones específicas de preelaboración.- Aplicación de técnicas de conservación para las preelaboraciones obtenidas.- Limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.- Uso y manejo de los equipos y medios energéticos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Operaciones de elaboración.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de las técnicas de elaboración específicas para la obtención de productos de confitería y chocolates.- Operaciones de envasado y conservación de productos de confitería y chocolates.- Presentación del producto.- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.- Uso y manejo de los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios.- Limpieza de los 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>Operaciones de conservación y regeneración.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Envasado y conservación de, productos de confitería y chocolates- Aplicación de los procedimientos establecidos de conservación y regeneración.- Utilización de los envases y los equipos asignados.- Control de las temperaturas adecuadas en los procedimientos.- Aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.- Aplicación, en su caso, de técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.- Uso y manejo de los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios.- Limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</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>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad laboral, de protección ambiental, higiénico-sanitaria y de conservación y almacenamiento de productos de pastelería.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i>

Escala A

5	<i>Para preelaborar productos de confitería y chocolates, 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 su posterior consumo y/o distribución comercial; 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>
4	<i>Para preelaborar productos de confitería y chocolates, 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 su posterior consumo y/o distribución comercial; 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.</i>
3	<i>Para preelaborar productos de confitería y chocolates, 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 su posterior consumo y/o distribución comercial; no ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas porque no considera sus características, temperaturas de almacenamiento, 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>
2	<i>Para preelaborar productos de confitería y chocolates, 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 su posterior consumo</i>



	<i>y/o distribución comercial; no ejecuta las técnicas de conservación idóneas a las preelaboraciones obtenidas porque no considera sus características, temperaturas de almacenamiento, los envases apropiados y con 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>
1	<i>No preelabora productos de confitería ni chocolates.</i>

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 productos de confitería y chocolates, a partir de unos determinados ingredientes, selecciona y utiliza racionalmente los equipos y útiles necesarios, emplea las técnicas específicas en la elaboración de productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
4	Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar productos de confitería y chocolates a partir de unos determinados ingredientes, selecciona los equipos y útiles necesarios, emplea las técnicas específicas en la elaboración de productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar productos de confitería y chocolates a partir de unos determinados ingredientes, selecciona los equipos y útiles necesarios, no emplea las técnicas específicas en la elaboración, de productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates a partir de unos determinados ingredientes, no selecciona los equipos y útiles necesarios, no emplea las técnicas específicas en la elaboración de productos de confitería y chocolates, 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 productos de confitería y chocolates, limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar productos de confitería y chocolates a partir de unos determinados ingredientes.</i>



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

Escala C

5	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates 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>
4	Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates 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.
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates 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; 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>
2	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates 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; limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de productos de confitería y chocolates.</i>

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



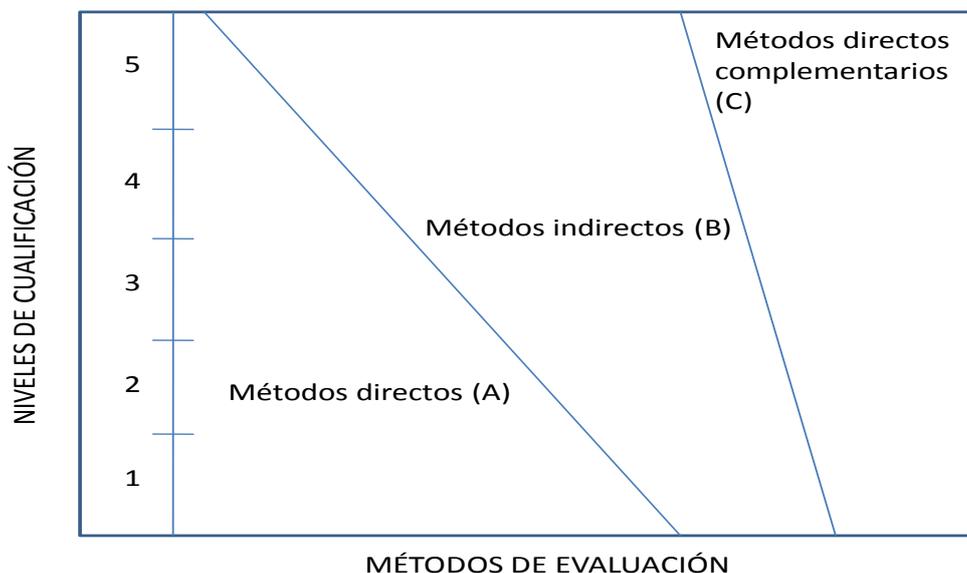
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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).



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 productos de confitería y chocolates para su posterior consumo y/o distribución comercial y/o elaboración 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 determinados de uso habitual en la producción de pastelería.
 - Considerar la posibilidad de elaborar productos de confitería y chocolates 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 para el desarrollo de la SPE.