



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC1778\_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería”**

**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 UC1778\_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos 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 supervisión y ejecución de operaciones de acabado y de presentación de todo tipo de productos de pastelería que resulten atractivos y aptos para su posterior consumo y 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 las operaciones de montaje o ensamblaje de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior y consumo.**

- 1.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y productos elaborados y la puesta a punto de utensilios, equipos y maquinaria necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
- 1.2 Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento de materias primas y productos elaborados, originando la menor merma posible.
- 1.3 Efectuar operaciones de preelaboración tales como fraccionamiento, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
- 1.4 Ensamblar distintas elaboraciones de pastelería, tales como bizcochos, cremas y baños, entre otros, a partir de la ficha técnica del producto y de manera que conformen productos finales que cumplan con las especificaciones de los clientes.
- 1.5 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.
- 1.6 Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.7 Supervisar la manipulación de todo tipo de géneros y productos acabados y decorados efectuado por parte de su personal dependiente, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos productos de pastelería y para su posterior consumo o distribución comercial.

**2. Efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su distribución comercial posterior y consumo.**

- 2.1 Diseñar el modelo decorativo, en caso necesario, para la presentación de todo tipo de productos de pastelería utilizando imaginación y creatividad, de modo que resulte atractivo el acabado y presentación del producto para el cliente.
- 2.2 Seleccionar la técnica de decoración adecuada a cada elaboración de pastelería en función del producto, de modo que el resultado sea al gusto de los clientes y acorde a las tendencias actuales.
- 2.3 Decorar elaboraciones de pastelería tales como tartas, pasteles y postres, a partir del diseño previamente definido y a las técnicas seleccionadas.
- 2.4 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.
- 2.5 Supervisar el envasado y la conservación de productos de pastelería acabados efectuados por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.
- 2.6 Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, los productos y métodos establecidos.
- 2.7 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 el ensamblaje de todo tipo de productos de pastelería.
- 2.8 Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para envasar y conservar todo tipo de productos de pastelería racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 2.9 Supervisar el proceso de terminación y presentación de productos de pastelería, verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando o corrigiendo posibles desviaciones respecto a su definición y coste del producto.

## 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 **UC1778\_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Operaciones de montaje o ensamblaje de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior y consumo.**

#### a)

- Utensilios, equipos y maquinaria específicos del proceso de montaje de productos de pastelería: varillas, espátulas y moldes entre otras.
- Proceso de preelaboración de géneros en crudo: fraccionamiento, racionamiento, picado, molturado, entre otros.
- Técnicas utilizadas para la preelaboración y puesta a punto de productos en las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería: Cortes y fraccionamiento de bases tales como bizcochos o pastas, batido o montado de cremas y rellenos, puesta a punto de baños o calados, coberturas o glaseados.

### **2. Operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su distribución comercial posterior y consumo.**

#### b)

- Normas y combinaciones organolépticas básicas
- Teoría y valoración del color en pastelería. Contraste y color.
- Dibujo aplicado en repostería: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos.



- Clasificación de diseños o modelos decorativos para la presentación de productos de pastelería.
- Técnicas de decoración para productos de pastelería:
- Realización de motivos decorativos:
  - Chocolate: atemperado de chocolate, figuritas de chocolate, motivos de chocolate (rejillas, lazos, tirabuzones, etc.) y pintura de chocolate entre otros.
  - Azúcar: flores, hojas, lazos, piezas sopladas, entre otros.
- Experimentación y evaluación de resultados.

### **c) 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 propios para las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
- Utensilios: Cazos eléctricos, termómetros, brochas, papel siliconado, telas de teflón, tijeras, cuchillos, moldes específicos para azúcar y chocolate, soplete, pera de caucho y lámpara de infrarrojos y ventilador para trabajos de caramelo.
- Productos de pastelería:
  - Elaboraciones con base de masas y pastas: bollería, bollería hojaldrada, tartas de bizcocho, tartas de hojaldre, con pasta choux, pasta quebrada, pasta brisa, roscones de reyes, ensaimadas, entre otros.
  - Elaboraciones dulces y/o saldas con cremas y con rellenos: empanadas saladas, quiches, tartas con nombre propio, entre otras.
  - Helados: sorbetes, biscuit glacé helados de sabores, perfectos, entre otros.
  - Semifríos: mousses, bavaoís, carlotas, entre otros.
  - Productos de confitería: mermeladas, jaleas, confituras, piruletas, caramelos, entre otros.
  - Productos de chocolate: bombones, trabajos de chocolate, 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.
- Supervisión del personal dependiente.
- Normativa aplicable de:
  - Seguridad laboral.
  - Protección ambiental e higiénico-sanitaria.
  - Conservación y almacenamiento de productos de pastelería.
- Características y uso del sistema establecido de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

### **c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”**

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:



## 1. 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 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 las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
- 2.2 Demostrar un buen hacer profesional en la preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de las operaciones de acabado y presentación de productos de 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 las operaciones de acabado y presentación de productos 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 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 las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería
- 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 “UC1778\_3 Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería”, 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 efectuar operaciones de ensamblaje y de decoración de productos de pastelería a partir de preelaboraciones y/o productos previamente suministrados determinados en la ficha de especificación técnica. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Determinar las herramientas específicas a utilizar.
2. Efectuar operaciones de montaje o ensamblaje de productos de pastelería.
3. Efectuar operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería
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 comprobara 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>
Determinación de las herramientas específicas	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
Operaciones de montaje o ensamblaje	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de preelaboraciones y productos.</li><li>- Selección de herramientas y útiles.</li><li>- Aplicación de normas básicas de manipulación</li><li>- Aplicación de técnicas de ensamblaje de productos.</li><li>- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.</li><li>- Operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor.</li><li>- Uso y manejo de equipos y medios energéticos.</li></ul> <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Operaciones de presentación y decoración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diseño del modelo gráfico</li><li>- Selección de herramientas y útiles</li><li>- Selección de la técnica de decoración a utilizar.</li><li>- Aplicación de las técnicas seleccionadas.</li><li>- Determinación del soporte de presentación del producto acabado.</li><li>- Presentación del producto.</li><li>- Limpieza de los utensilios.</li></ul> <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la</i>





	<i>Escala B.</i>
<i>Operaciones de conservación y regeneración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones de envasado y conservación.</li><li>- Aplicación de los procedimientos establecidos de conservación y regeneración.</li><li>- Uso de envases y equipos asignados.</li><li>- Control de las temperaturas adecuadas en los procedimientos</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 los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios.</li><li>- Limpieza de los 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>	<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>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de montaje y ensamblaje de determinados productos de pastelería según la ficha de especificación técnica, selecciona preelaboraciones, productos, herramientas y útiles en función del montaje a realizar, aplica las normas básicas de manipulación de alimentos; utiliza las técnicas de ensamblaje propias del producto a obtener; 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	<b><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de montaje y ensamblaje de determinados productos de pastelería según la ficha de especificación técnica, selecciona preelaboraciones, productos, herramientas y útiles en función del montaje a realizar, aplica las normas básicas de manipulación de alimentos; utiliza las técnicas de ensamblaje propias del producto a obtener; 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></b>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de montaje y ensamblaje de determinados productos de pastelería según la ficha de especificación técnica, selecciona preelaboraciones, productos, herramientas y útiles en función del montaje a realizar, no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos; no utiliza las técnicas de ensamblaje propias del producto a obtener; 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>
2	<i>Secuencia las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de montaje y ensamblaje de determinados productos de pastelería sin tener en cuenta la ficha de especificación técnica, selecciona preelaboraciones, productos, herramientas y útiles en función del montaje a realizar, no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos; no utiliza las técnicas de ensamblaje propias del producto a obtener; 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 secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de montaje y ensamblaje de determinados productos de pastelería.</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 efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería atendiendo a su ficha técnica de especificación, diseña el modelo gráfico a utilizar, selecciona las herramientas y útiles necesarios, aplica las técnicas de decoración acordes al diseño y al producto de pastelería previamente definido, monta el producto sobre el soporte de presentación, limpia los utensilios utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
4	<b><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería atendiendo a su ficha técnica de especificación, diseña el modelo gráfico a utilizar, selecciona las herramientas y útiles necesarios, aplica las técnicas de decoración acordes al diseño y al producto de pastelería previamente definido, monta el producto sobre el soporte de presentación, limpia los utensilios utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</i></b>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería atendiendo a su ficha técnica de especificación, diseña el modelo gráfico a utilizar pero no selecciona las herramientas y útiles necesarios, aplica las técnicas de decoración acordes al diseño y al producto de pastelería previamente definido, no monta el producto sobre el soporte de presentación, limpia los utensilios utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</i>
2	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería sin tener en cuenta su ficha técnica de especificación, , no diseña el modelo gráfico a utilizar pero no selecciona las herramientas y útiles necesarios, aplica las técnicas de decoración acordes al diseño y al producto de pastelería previamente definido, no monta el producto sobre el soporte de presentación, limpia los utensilios utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.</i>
1	<i>No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería atendiendo a su ficha técnica de especificación.</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 todo tipo de productos 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>
4	<b><i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de todo tipo de productos 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.</i></b>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de todo tipo de productos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, no 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>Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para efectuar las operaciones de conservación y regeneración de todo tipo de productos de pastelería considerando las características del producto en cuestión, no 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 todo tipo de productos de pastelería.</i>

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



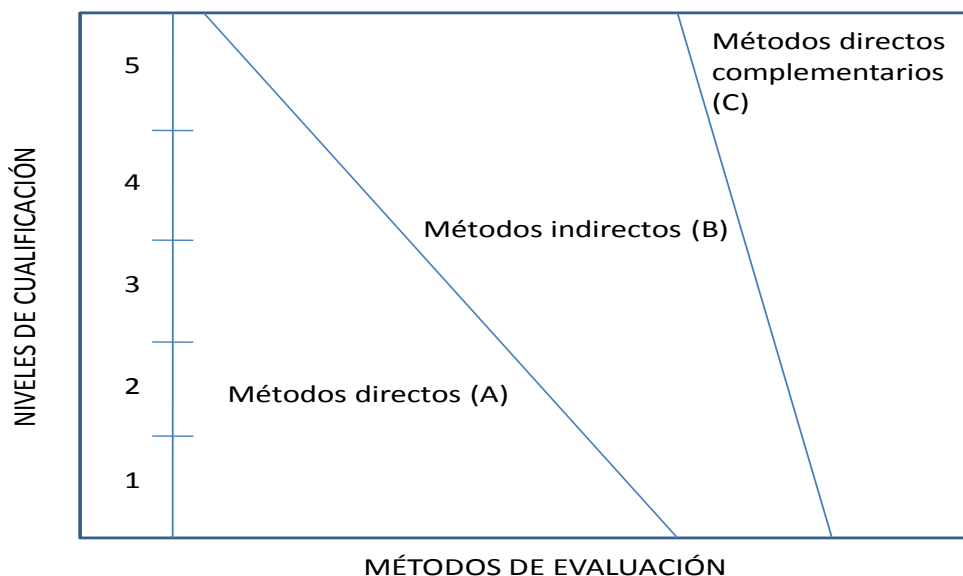
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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 supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de todo tipo de productos de pastelería que resulten atractivos y aptos para su posterior consumo y distribución comercial 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 comuniquen 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 la SPE se recomiendan las siguientes orientaciones:
- Las elaboraciones de pastelería a las que hace referencia la UC, son entre otras:
    - Elaboraciones con base de masas y pastas: bollería, bollería hojaldrada, tartas de bizcocho, tartas de hojaldre, con pasta choux, pasta quebrada, pasta brisa, roscones de reyes, ensaimadas, entre otros.
    - Elaboraciones dulces y/o saldas con cremas y con rellenos: empanadas saladas, quiches, tartas con nombre propio, entre otras.
    - Helados: sorbetes, biscuit glacé helados de sabores, perfectos, entre otros.
    - Semifríos: mousses, bavarois, carlotas, entre otros.
    - Productos de confitería: mermeladas, jaleas, confituras, piruletas, caramelos, entre otros.
    - Productos de chocolate: bombones, trabajos de chocolate, entre otros,
  - Disponer de materias primas, productos y preelaboraciones de uso habitual en la producción de pastelería.





- Considerar la posibilidad de ejecutar operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería 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.