



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en 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 UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en 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 gestión de los procesos de aprovisionamiento en pastelería en un establecimiento dedicado a la repostería de obrador, y que se indican a continuación:

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



## **1. Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías para la producción de pastelería, generando la información técnica necesaria y siguiendo el procedimiento establecido.**

- 1.1 Concretar las necesidades de aprovisionamiento de mercancías para la producción de pastelería, especificando su nivel de calidad y en función de:
  - Los gustos y necesidades de los clientes.
  - Los objetivos económicos del establecimiento.
  - Las características de identificación comercial que faciliten el pedido solicitado.
  - Los productos a granel, frente aquellos que se presentan en envases individuales.
  - El mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento, entre otras.
- 1.2 Establecer las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías para la producción de pastelería, determinando las características, de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias que deben controlarse en la recepción.
- 1.3 Verificar las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías en cuanto a su desarrollo, conforme a las pautas establecidas sobre las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias.
- 1.4 Dar las instrucciones necesarias para la asignación de recursos humanos y materiales, optimizando el proceso de aprovisionamiento y almacenaje y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.
- 1.5 Establecer los procedimientos de control durante los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de mercancías para la producción de pastelería, determinando la capacidad y eficacia de los mismos y generando la información técnica oportuna.
- 1.6 Controlar el sistema de aprovisionamiento de mercancías en función de:
  - El proceso de selección de las fuentes de suministro.
  - El seguimiento de los pedidos.
  - El proceso administrativo de recepción.
  - La aprobación del pago a los proveedores.
  - El control de los almacenes.
- 1.7 Establecer estándares de especificación de compras de mercancías con sus colaboradores, de acuerdo con el método previamente establecido, las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento de pastelería.
- 1.8 Seleccionar los proveedores teniendo en cuenta criterios tales como:
  - La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos.
  - El plazo de entrega es oportuno.
  - El precio se adecúa a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.
- 1.9 Elaborar las fichas de especificación técnica de cada uno de los géneros utilizables, identificando las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de ellos, actualizándolas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de pastelería del establecimiento.
- 1.10 Verificar las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías, conforme a las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones higiénico-sanitarias.



- 1.11 Solicitar la compra de mercancías, comprobando que se han tenido en cuenta:
- Las previsiones de producción.
  - Las existencias.
  - Los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.
  - El mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento, entre otros.

**2. Gestionar los sistemas de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías en el establecimiento de pastelería, conforme a las exigencias de la producción y los objetivos económicos previstos.**

- 2.1 Determinar la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de mercancías, con criterios lógicos y atendiendo a la naturaleza del producto recepcionado.
- 2.2 Establecer las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos, propios de la producción de pastelería, formalizando la ficha de almacén y en función de:
- Las características organolépticas.
  - Las condiciones de conservación de las mercancías.
  - Su rotación.
  - Los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
  - De acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución, entre otros.
- 2.3 Establecer los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones para la producción en pastelería, en función de la cantidad y características de las mercancías, de las instalaciones y de la capacidad de producción del establecimiento.
- 2.4 Recepcionar los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad necesario para cubrir las exigencias de la producción de pastelería.
- 2.5 Verificar que las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes son objeto de comprobación para su cumplimiento.

**3. Gestionar el inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, prestando asistencia técnica y operativa siempre que sea necesario.**

- 3.1 Establecer los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación, en función de los objetivos económicos del establecimiento.
- 3.2 Confeccionar los planes de reposición y amortización de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos a corto, medio y largo plazo, teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado en la producción de pastelería.
- 3.3 Dar las instrucciones necesarias a las personas asignadas para la realización de inventarios de existencias y de los registros de bajas, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.
- 3.4 Verificar los resultados de los controles del inventario de existencias, haciendo los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.



- 3.5 Supervisar los inventarios de existencias, siguiendo el procedimiento establecido y manteniendo siempre el stock mínimo fijado.
- 3.6 Efectuar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.

## **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 **UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías para la producción de pastelería.***

- Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento.
- Fuente de suministro.
- Gestión de solicitudes de compra.
- Procesos técnicos de aprovisionamiento y compra. Características y tipos.
  - Selección de proveedores.
  - Calidad.
  - Precio.
  - Servicio.
  - Crédito.
- Modalidades de compra.
- Mercancías: bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales propios de la producción de pastelería.
- Clasificación gastronómica de las materias primas:
  - Variedades más importantes.
  - Características físicas.
  - Calidades.
  - Propiedades organolépticas.
  - Aplicaciones gastronómicas básicas.
- Denominaciones de origen.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Técnicas de compra.
- Estándares específicos de compra.
- Sistemas de aprovisionamiento.
  - Formas de expedición:
  - Canales de distribución.
  - Medios de transporte habituales de las mercancías.

### ***2. Gestión de los sistemas de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías en el establecimiento de pastelería.***

- Almacenes:



- Características y tipos de almacén.
- Economato.
- Áreas de refrigeración.
- Áreas de congelación.
- Usos.
- Clasificación de mercancías.
- Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- Diseño de rutas de distribución interna.
- Sistemas de recepción, almacenaje y distribución interna de mercancías: tipos y características.
- Documentación:
  - Hojas de pedido.
  - Albaranes.
  - Facturas.
  - Fichas de especificación técnica.
  - Ficha de almacén.
  - Inventarios.
  - Tablas de temperaturas, entre otros.
- Normas de almacenamiento:
  - Géneros perecederos.
  - Géneros imperecederos.
- Características organolépticas de las mercancías recibidas.
- Equipos e instrumentos de medida:
  - Carretillas.
  - Carros de transporte.
  - Termómetros.
  - Balanzas, entre otros.
- Procedimiento administrativo de recepción de mercancías.
- Procedimientos de recepción y control de mercancía.
- Exigencias de producción y objetivos económicos del establecimiento.
- Proceso administrativo de las compras:
  - Peticiones en cada una de las unidades.
  - Solicitudes u órdenes de compra.
  - Libro de registro de entrada de mercancías.
  - Albarán.
  - Fichas de existencias o inventario teórico.
  - Factura.

### **3. Gestión del inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería.**

a)

- Gestión de inventario.
- Procedimiento de valoración económica de las existencias.
- Material fungible.
- Material inventariable.
- Documentación:
  - Informes de inventario,.
  - Manuales de material de compañía de catering en transporte.
  - Fichas de control de consumos.
- Bienes que forman las existencias o stocks.
- Control e inventario de existencias.



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

- Mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería.
- Materias primas para la producción de pastelería: lácteos, frutos secos, coberturas y chocolates, ovoproductos, harinas, azúcar y derivados, mermeladas y confituras, entre otras.
- Clasificación gastronómica:
  - Variedades más importantes.
  - Características físicas.
  - Calidades.
  - Propiedades organolépticas.
  - Aplicaciones de pastelería básicas.
- Caracterización nutricional de las materias primas.
- Clasificación comercial:
  - Formas de comercialización.
  - Tratamientos que le son inherentes.
- Materias primas perecederas y no perecederas:
  - Perecederas: lácteos, ovoproductos y frutas, entre otras.
  - No perecederas: harinas, frutos secos, mermeladas y confituras, entre otras.
- Productos y materiales de pastelería: lenguas, varillas, espátulas, barreños, cazos, bandejas y diferentes moldes, entre otros.
- Material fungible para pastelería: papel siliconado, mangas pasteleras desechables, papel de guitarra, acetatos, etiquetas, material de envasado tal como bolsas de vacío o cajas y bandejas de cartón reciclable, film y papel celulosa entre otros.
- Material inventariable para pastelería: herramientas, utensilios, y pequeños electrodomésticos entre otros.
- Bienes que forman las existencias o stocks.
- Otros aprovisionamientos:
  - Elementos y conjuntos incorporables.
  - Combustibles.
  - Repuestos.
  - Materiales diversos.
  - Embalajes.
  - Envases.
  - Material de oficina.
  - Productos en curso.
- Productos semiterminados.
- Productos terminados.
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales.
- Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- Normativa aplicable de seguridad e higiene.
- Documentación referida a:
  - Aprovisionamiento.
  - Recepción.
  - Almacenaje.
  - Distribución interna de las mercancías.



### 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. En relación con la capacidad de integración de la cultura organizativa de la empresa deberá:
  - 1.1 Demostrar interés y compromiso de la empresa así como por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
  - 1.2 Interiorizar el sistema organizacional del trabajo y gestión en procesos de aprovisionamiento en el establecimiento de restauración.
  - 1.3 Percibir el impacto y las implicaciones de decisiones y actividades en otras partes de un establecimiento dedicado a la producción de pastelería.
  - 1.4 Adaptarse a la organización, a sus cambios y situaciones de contextos nuevos.
2. En relación con la capacidad de organización deberá:
  - 2.1 Gestionar eficazmente el tiempo de trabajo en los procesos de aprovisionamiento de mercancías en el establecimiento de restauración.
  - 2.2 Mantener el área de trabajo en orden y limpieza.
  - 2.3 Colaborar eficientemente con el equipo de aprovisionamiento de mercancías.
  - 2.4 Establecer objetivos en el proceso de aprovisionamiento de mercancías en el establecimiento haciendo las readaptaciones precisas.
3. En relación con la comunicación horizontal y vertical deberá:
  - 3.1 Compartir los objetivos estratégicos de la empresa de restauración y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones para la mejora continua.
  - 3.2 Dar, compartir y recibir información con el equipo de trabajo de la empresa.
  - 3.3 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
  - 3.4 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
  - 3.5 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales así como con sus superiores.
4. En relación con el liderazgo deberá:
  - 4.1 Dirigir a las personas y lograr que contribuyan de forma efectiva y adecuada a la consecución de los objetivos.
  - 4.2 Ayudar a desarrollar las habilidades, aptitudes y capacidades profesionales del personal a su cargo.
  - 4.3 Asignar objetivos y tareas a las personas adecuadas para realizar el trabajo y planificar su seguimiento.



4.4 Moderar las discusiones, las situaciones críticas y los procesos de negociación.

5. En relación con el entorno de trabajo deberá:

5.1 Respetar y cuidar las mercancías, géneros e instalaciones de almacenamiento de mercancías.

5.2 Manipular las mercancías y géneros con responsabilidad y siguiendo los procesos establecidos.

5.3 Acatar las órdenes emanadas de sus superiores durante los procesos de aprovisionamiento almacenaje e inventarios de mercancías.

5.4 Cumplir las normas de comportamiento profesional: Puntualidad, orden, limpieza, uniformidad, entre otras.

5.5 Sensibilizarse con la importancia que tiene la documentación del aprovisionamiento y compra de mercancías.

5.6 Tener iniciativa para desarrollar acciones de innovación y creatividad en los procesos de aprovisionamiento, compra y almacenaje en el establecimiento dedicado a la producción de pastelería.

5.7 Tener inquietud por participar en actividades de aprendizaje y actualización de conocimientos.

5.8 Cumplir las normas aplicables a su puesto de trabajo de calidad, seguridad y medio ambiente.

## 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 “UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería”, se tienen 2 situaciones profesionales de evaluación y se concretan en los siguientes términos:

### 1.2.1. Situación profesional de evaluación número 1.



### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para gestionar los procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenaje y distribución interna de las mercancías (bebidas, géneros crudos, y semielaborados, productos a granel, elaboraciones de pastelería y otros materiales) necesarias para la elaboración de un buffet de postres, en un establecimiento de hostelería de categoría media que disponga de una unidad de producción de repostería de obrador. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Verificar las existencias disponibles del almacén de productos perecederos e imperecederos.
2. Elaborar la solicitud de pedido de mercancías a los proveedores.
3. Determinar las características de las condiciones de almacenamiento de las mercancías y materias primas solicitadas.

### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamiento, documentación específica y ayuda técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

### **b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 1**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:



<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Verificación de las existencias disponibles.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obtención de información del stock mínimo del establecimiento.</li><li>- Obtención de información de los inventarios de las mercancías perecederas e imperecederas existentes.</li><li>- Comprobación de las fichas de especificación técnica para identificar los estándares de calidad.</li><li>- Análisis de la oferta gastronómica contratada.</li><li>- Uso de equipos informáticos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Confección de la solicitud de pedido de géneros y mercancías.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cálculo de mercancías.</li><li>- Cumplimentación de hojas de pedido.</li><li>- Establecimiento del orden de solicitud de los pedidos en base a la naturaleza de las mercancías.</li><li>- Establecimiento del orden de recepción de los pedidos solicitados.</li><li>- Uso de programas informáticos específicos de aprovisionamiento de mercancías.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Determinación de las características de las condiciones de los almacenes.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Distribución de las distintas áreas de almacenamiento de las mercancías recepcionadas.</li><li>- Establecimiento de las fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento, en función de:<ul style="list-style-type: none"><li>- La naturaleza de la mercancía</li><li>- Características organolépticas</li><li>- Condiciones de conservación</li><li>- Condiciones de las instalaciones</li></ul></li><li>- Diseño de fichas de almacenamiento en función de la naturaleza del producto.</li><li>- Uso de programas informáticos específicos de almacenamiento e inventario de mercancías.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</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>

## Escala A

5	<i>Para organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, verifica la cantidad de las existencias almacenadas en el establecimiento de pastelería analizando la información obtenida de documentos como el de stock mínimo establecido y el de los inventarios de las mercancías perecederas e imperecederas existentes, identifica los estándares de calidad de los productos a partir de la comprobación de las fichas de especificación técnica y utiliza los equipos informáticos.</i>
4	<b><i>Para organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, verifica la cantidad de las existencias almacenadas en el establecimiento de pastelería, analizando la información obtenida de documentos como el de stock mínimo establecido y el de los inventarios de las mercancías perecederas e imperecederas existentes, identifica los estándares de calidad de los productos a partir de la comprobación de las fichas de especificación técnica.</i></b>
3	<i>Para organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, no verifica la cantidad de las existencias almacenadas en el establecimiento de pastelería, no analiza la información obtenida de documentos como el de stock mínimo establecido y el de los inventarios de las mercancías perecederas e imperecederas existentes, identifica los estándares de calidad de los productos a partir de la comprobación de las fichas de especificación técnica.</i>
2	<i>Para organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, no verifica la cantidad de las existencias almacenadas en el establecimiento de pastelería, no analiza la información obtenida de documentos como el de stock mínimo establecido y el de los inventarios de las mercancías perecederas e imperecederas existentes y no identifica los estándares de calidad de los productos a partir de la comprobación de las fichas de especificación técnica.</i>
1	<i>No organiza los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres.</i>

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

## Escala B

5	<i>Para confeccionar la solicitud del pedido de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, calcula las necesidades de aprovisionamiento, cumplimenta las hojas de pedido, establece el orden de solicitud de los pedidos en base a la naturaleza de las mercancías, establece el orden de recepción de los pedidos solicitados y utiliza los programas informáticos específicos de aprovisionamiento de mercancías.</i>
4	<b><i>Para confeccionar la solicitud del pedido de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, calcula las necesidades de aprovisionamiento, cumplimenta las hojas de pedido, establece el orden de solicitud de los pedidos en base a la naturaleza de las mercancías y establece el orden de recepción de los pedidos.</i></b>
3	<i>Para confeccionar la solicitud del pedido de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, no calcula las necesidades de aprovisionamiento, cumplimenta las hojas de pedido, establece el orden de solicitud de los pedidos en base a la naturaleza de las mercancías, establece el orden de recepción de los pedidos solicitados y utiliza los programas informáticos específicos de aprovisionamiento de mercancías.</i>
2	<i>Para confeccionar la solicitud del pedido de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres, no calcula las necesidades de aprovisionamiento, cumplimenta las hojas de pedido, no establece el orden de solicitud de los pedidos en base a la naturaleza de las mercancías, ni establece el orden de recepción de los pedidos solicitados.</i>
1	<i>No confecciona la solicitud del pedido de las de las mercancías necesarias para la elaboración de un buffet de postres.</i>

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



## Escala C

5	<i>Para determinar las características de acondicionamiento de los almacenes en un establecimiento de pastelería, distribuye las zonas dedicadas al almacenamiento en distintas áreas, teniendo en cuenta la naturaleza de la mercancía, sus características organolépticas y las condiciones idóneas de conservación, diseña la ficha de almacenamiento de cada producto recepcionado y usa programas informáticos específicos de almacenamiento e inventario de mercancías.</i>
4	<b>Para determinar las características de acondicionamiento de los almacenes en un establecimiento de pastelería, distribuye las zonas dedicadas al almacenamiento en distintas áreas, teniendo en cuenta la naturaleza de la mercancía, sus características organolépticas y las condiciones idóneas de conservación, finalmente diseña la ficha de almacenamiento de cada producto recepcionado.</b>
3	<i>Para determinar las características de acondicionamiento de los almacenes en un establecimiento de pastelería, distribuye las zonas dedicadas al almacenamiento en distintas áreas, sin tener en cuenta la naturaleza de la mercancía, sus características organolépticas y las condiciones idóneas de conservación, finalmente diseña la ficha de almacenamiento de cada producto recepcionado.</i>
2	<i>Para determinar las características de acondicionamiento de los almacenes en un establecimiento de pastelería, no distribuye las zonas dedicadas al almacenamiento en distintas áreas, no tiene en cuenta la naturaleza de la mercancía, sus características organolépticas y las condiciones idóneas de conservación, y no diseña la ficha de almacenamiento de cada producto recepcionado.</i>
1	<i>No determina las características de acondicionamiento de los almacenes en un establecimiento de pastelería.</i>

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

### 1.2.2. Situación profesional de evaluación número 2.

#### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar los inventarios de mercancías de una unidad de producción de pastelería y con unas exigencias de producción definidas, justificando un stock mínimo y cumpliendo las normas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambientales y utilizando los programas informáticos de gestión y control de inventarios comúnmente utilizados en el sector. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar el inventario general de mercancías.
2. Establecer el stock mínimo de mercancías.

3. Manejar programas informáticos de gestión y control de inventarios.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamiento, documentación específica y ayuda técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

**b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 2.**

En la situación profesional de evaluación número 2, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Elaboración del inventario.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinación de existencias del economato.</li><li>- Actualización de los inventarios.</li><li>- Confección de informes documentados sobre las desviaciones de géneros.</li><li>- Confección de informes en negativo:<ul style="list-style-type: none"><li>- Previsión de posibles pérdidas,</li><li>- Desperdicios,</li><li>- Hurtos, entre otros.</li></ul></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Establecimiento de stock mínimo de mercancías.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinación del stock mínimo de existencias en función de:<ul style="list-style-type: none"><li>- La cantidad y nivel de consumo.</li><li>- El grado de rotación</li><li>- Conservación de mercancías</li><li>- Tiempos de abastecimiento de proveedores.</li></ul></li><li>- Determinación de las necesidades de reposición de existencias.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>

<i>Programas informáticos de gestión y control de inventarios</i>	- Uso y manejo de programas de gestión y control de inventarios según requerimientos  <i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

## Escala D

4	<i>Para confeccionar el stock mínimo de las mercancías necesarias para un establecimiento de producción de pastelería con unas exigencias de producción definidas, calcula la cantidad y el nivel de consumo, determina la rotación de las mercancías, teniendo en cuenta su grado de conservación determina las necesidades de reposición de mercancías, y finalmente tiene en consideración la periodicidad y el orden de abastecimiento de proveedores.</i>
3	<b><i>Para confeccionar el stock mínimo de las mercancías necesarias para un establecimiento de producción de pastelería con unas exigencias de producción definidas, calcula la cantidad y el nivel de consumo, determina la rotación de las mercancías, teniendo en cuenta su grado de conservación, determina las necesidades de reposición de mercancías aunque no tiene en consideración la periodicidad y el orden de abastecimiento de proveedores.</i></b>
2	<i>Para confeccionar el stock mínimo de las mercancías necesarias para un establecimiento de producción de pastelería con unas exigencias de producción definidas, calcula la cantidad sin tener en consideración el nivel de consumo, no determina la rotación de las mercancías, en función del grado de conservación de las mercancías, no determina las necesidades de reposición de mercancías ni tiene en consideración la periodicidad y el orden de abastecimiento de proveedores.</i>
1	<i>No confecciona el stock mínimo de las mercancías necesarias para un establecimiento de producción de pastelería.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

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

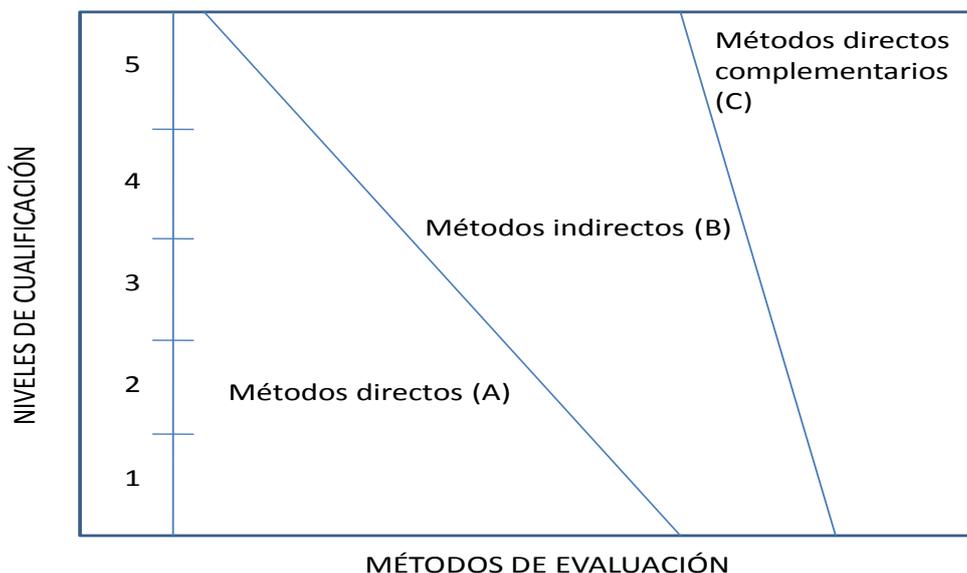
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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



## 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

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

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



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia, gestión de los procesos de aprovisionamiento en pastelería en un establecimiento dedicado a la repostería de obrador, 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 el dominio de destrezas manuales no siempre constituye el aspecto más relevante, no obstante es conveniente su consideración, 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 la SPE nº 1 se recomienda que la oferta se refiera a una celebración representativa, como puede ser una boda, bautizo, evento gastronómico, entre otros, para lo cual se facilitará:
- Oferta de pastelería (con productos pasteleros de ámbito local o de uso habitual en cualquier punto de la geografía) detallada con datos referentes al número de comensales, a las elaboraciones y/o productos de pastelería de los que consta.
  - Estadillo con el stock de mínimos del establecimiento de hostelería dedicado a la repostería de obrador.
  - Inventarios del almacén de mercancías perecederas e imperecederas para la unidad de producción de pastelería.
  - Fichas de especificación técnica de los componentes de la oferta de pastelería contratada.
  - Planos del establecimiento referentes al espacio reservado a la recepción de mercancías.
- i) Para el desarrollo de la SPE nº 2 se considerarán las siguientes orientaciones:
- Utilizar un supuesto práctico de un establecimiento de hostelería dedicado a la repostería de obrador.
  - Facilitar un listado de proveedores, tanto habituales como eventuales.
  - Facilitar el histórico de consumo del supuesto establecimiento.
  - Facilitar una o varias ofertas de pastelería.
  - Facilitar equipo informático y programas de gestión de inventarios específicos del sector.