



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento”

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

Código: HOT332_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 UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.

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 que intervienen en la dirección de los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Organizar el proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios para su posterior utilización en la composición de los platos de la oferta gastronómica del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

- 1.1 La preelaboración de vegetales se supervisa, controlando que la ejecución de la técnica -pelado, torneado, blanqueado u otras- y del fraccionado -juliana, paisana, rodajas u otros- sean los idóneos en cada caso para obtener el máximo rendimiento del género en cuestión.
- 1.2 La preelaboración de carnes, aves y caza se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica -desbarbado, deshuesado y bridado entre otras- y del fraccionado -chuleta, tournedó, filete u otros- sean los idóneos para obtener los distintos cortes comerciales y el máximo rendimiento.
- 1.3 La preelaboración de pescados se controla, comprobando que la ejecución de la técnica -eviscerado, desescamado y sangrado, entre otras- y del fraccionado -suprema, rodaja, trancha u otros- sean los idóneos en función de su morfología y la elaboración a la que se destine para obtener el máximo rendimiento del género.
- 1.4 La preelaboración de mariscos se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica y del fraccionado -raspado, eliminación de tierra, blanqueado, corte en anillas, entre otros- sean los idóneos en cada caso de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones para obtener una máxima rentabilidad del género.
- 1.5 La conservación y almacenamiento de los géneros preelaborados se controla, comprobando que son etiquetados y almacenados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.6 La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de preelaboración se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.
- 1.7 El cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos y del sistema de calidad implementado se supervisa, comprobando que se practiquen durante todo el proceso para evitar posibles riesgos de contaminación alimentaria.

2. Organizar el proceso de elaboración y acabado de los platos de la oferta gastronómica para cumplir con el estándar de calidad establecido, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

- 2.1 La preparación de elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones -salsas, fondos, farsas, otras- se controla, comprobando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración de los platos de la oferta gastronómica y en cantidad suficiente para las previsiones de producción.
- 2.2 La preparación de elaboraciones culinarias complejas -especialidades, platos de cocina regional, de cocina internacional, de cocina moderna u



- otras- se supervisa, comprobando las características físicas y organolépticas intermedias y finales -sabor, textura y punto de sazón, entre otros- y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- 2.3 El resultado de la aplicación de técnicas de cocinado, tanto tradicionales como vanguardistas, se revisa instruyendo al personal dependiente en aquéllas que necesite ampliar o perfeccionar.
 - 2.4 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se controlan antes de su servicio, verificando que las técnicas y elementos de decoración son acordes al plato, resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos gastronómicos establecidos.
 - 2.5 El proceso de conservación y regeneración de los posibles excedentes de las elaboraciones confeccionadas se controla, asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
 - 2.6 La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de elaboración de los platos de la oferta gastronómica se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.

3. Diseñar la exposición de la oferta gastronómica para potenciar la imagen y los objetivos comerciales del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

- 3.1 Las clases y tipos de expositores se determinan para mantener las elaboraciones culinarias en óptimas condiciones comprobando la disponibilidad de equipamiento, el motivo de la exposición y el tipo de evento contratado.
- 3.2 La distribución de los expositores se planifica para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio, en función de las dimensiones y disposición del local/salón.
- 3.3 Las elaboraciones culinarias a exponer se determinan en función de los objetivos económicos y gastronómicos, y la tipología del cliente potencial supervisando su decoración y acabado de manera que resulten atractivas y potencien la venta.
- 3.4 El orden y colocación de la oferta culinaria y demás materiales necesarios para su servicio se establece y distribuye en las distintas zonas de la exposición, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio.
- 3.5 Las técnicas y los elementos decorativos se determinan para presentar armónicamente las elaboraciones instruyendo en su aplicación al personal encargado del montaje y del expositor, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.
- 3.6 El mantenimiento del expositor se planifica para garantizar el estándar del servicio, coordinando las tareas de reposición de productos en la medida que se van consumiendo.
- 3.7 El montaje realizado se supervisa, controlando que se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los



productos y reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

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 **UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Preelaboración de géneros culinarios.*

- Terminología culinaria.
- Maquinaria, equipamiento y útiles específicos para las operaciones de preelaboración.
- Operaciones de preelaboración: métodos, técnicas, racionamiento, aprovechamiento de géneros, y otras. Piezas y cortes con denominación propia.
- Sistemas y métodos de conservación.

2. *Cocina tradicional. Historia de la gastronomía.*

- Técnicas culinarias.
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, fondos, farsas, otras.
- Elaboraciones culinarias complejas basadas en la utilización de todo tipo de ingredientes.
- Esquemas de elaboración de los platos más características de las cocinas regional e internacional.

3. *Elaboraciones de repostería propias de establecimientos de restauración.*

- Terminología específica.
- Maquinaria, equipos y utensilios específicos. Tratamiento y manipulación de materias primas.
- Operaciones y técnicas de repostería propia de restauración.
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: masas, cremas, rellenos, cubiertas, salsas, otras. Elaboraciones complejas: postres de restauración, pastelería salada, helados, entre otras. Decoración y exposición de postres de restauración.
- Sistemas y métodos de conservación.

4. *Cocina creativa.*

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa. Características generales.
- Terminología culinaria característica. Hábitos y tendencias de consumo.
- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas y formas de acabado.



- Técnicas de decoración y presentación. Análisis, control y valoración de resultados.
- Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores.

5. Cocina de autores de prestigio.

- Fuentes de información y bibliografía sobre autores nacionales y extranjeros. Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- Análisis comparativos.
- Esquemas de elaboración de los platos más representativos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

6. Tendencias productivas en la cocina actual.

- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias: principios, aplicaciones y resultados. Nuevas fórmulas de producción en restauración comercial y colectiva.

7. Decoración y presentación de elaboraciones culinarias y de repostería propia de restauración.

- Cualidades organolépticas específicas de los géneros y productos culinarios: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración, combinaciones base, experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación: la técnica del color, contraste y armonía, sabor, color, texturas y sensaciones.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El dibujo aplicado a la decoración: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Montaje y exposición de ofertas gastronómicas.

8. Dirección de equipos de trabajo.

- Principales métodos para la definición de puestos de trabajo en una organización. Principales métodos para la selección de trabajadores cualificados en una entidad.
- Características diferenciadoras en la definición de puestos de trabajo y de selección de personal para los mismos.
- Planificación de los RRHH: horarios, temporadas, formación continua, otros. La función de integración del personal.
- Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal en las instituciones. La dirección y el liderazgo en las organizaciones.
- La comunicación en las organizaciones de trabajo. Negociación en el entorno laboral.
- Solución de problemas y toma de decisiones. Dinamización de equipos y reuniones de trabajo.
- La evaluación, la formación y la motivación en el entorno laboral.

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:



- Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
- Demostrar un buen hacer profesional en el tratamiento de géneros culinarios.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa a las personas adecuadas en cada momento.
- Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

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 “UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración de categoría media y del entorno local, en función de unas condiciones previamente especificadas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener información de la oferta gastronómica, de los objetivos económicos del establecimiento, de su público objetivo y de las fichas



técnicas de distintas elaboraciones culinarias significativas de la cocina creativa y/o de autor.

2. Organizar los procesos de elaboración y conservación de la producción culinaria.
3. Confeccionar elaboraciones culinarias significativas de la cocina creativa y/o de autor, en las que intervengan distintos elementos de composición y diferentes técnicas de cocinado.
4. Diseñar el montaje de platos y/o de los expositores de alimentos.
5. Cumplimiento de las normativas aplicables de manipulación e higiene de los alimentos, de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Condiciones adicionales:

- Las condiciones previamente especificadas para la SPE hacen referencia a un hipotético establecimiento de restauración, a una oferta gastronómica concreta (carta, menú, sugerencia...), dirigida a un público previamente definido (por su número, por sus gustos, por sus peculiaridades...) y para un período de tiempo determinado (mensual, quincenal) entre otras. Así mismo, se aportarán fichas técnicas de elaboraciones culinarias significativas de la cocina creativa y/o de autor.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

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

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



<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la obtención de información para contextualización de la SPE.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de las características y peculiaridades de la oferta gastronómica.- Identificación de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.- Identificación de las expectativas del público objetivo.- Identificación de las fichas técnicas de las distintas elaboraciones culinarias propuestas. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Eficacia en la organización de los procesos de elaboración y conservación culinarios.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control en la aplicación de las técnicas de preelaboración.- Control en la aplicación de las técnicas culinarias de cocinado.- Supervisión de los procesos de envasado y conservación de elaboraciones y/o excedentes.- Asistencia técnica y operativa durante todos los procesos.- Aplicación de técnicas habituales en la dirección de equipos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en la confección de elaboraciones culinarias significativas de la cocina creativa y/o de autor.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Diseño de esquemas de elaboración de los platos culinarios propuestos.- Enumeración de herramientas, útiles y equipos necesarios para su desarrollo.- Argumentación de técnicas y procedimientos aplicables.- Definición de posibles riesgos en la ejecución, resultados y controles.- Confección de los platos propuestos.- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones en su presentación y acabado. <p><i>El umbral de desempeño competente admite un margen de error un 25% de error de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Idoneidad en el diseño del montaje de platos y/o de los expositores de elaboraciones culinarias.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Dedución de los tipos de expositores y útiles necesarios para el montaje.- Determinación de las elaboraciones culinarias a exponer.- Distribución física de los géneros, productos y demás materiales en los distintos expositores.- Definición de técnicas y elementos decorativos a emplear.- Planificación del proceso: montaje, mantenimiento y servicio.



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de las normativas aplicables de manipulación e higiene de los alimentos, de riesgos laborales y de protección medioambiental.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</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 A

4	<p><i>Para organizar los procesos de elaboración y conservación propios de la unidad de producción culinaria, controla que la aplicación de la técnica de preelaboración sea la idónea para cada género a manipular (pelado, torneado, juliana, desbarbado, deshuesado, eviscerado y fraccionado en piezas con denominación propia, entre otras,) asegurando que no se produzcan mermas y que el resultado se ajuste exhaustivamente al esperado. Supervisa que las técnicas culinarias de cocinado empleadas, tanto tradicionales como vanguardistas, respeten y potencien las características organolépticas de los géneros y los parámetros de temperatura/tiempo de cocción. Organiza los procesos de envasado y conservación de las elaboraciones confeccionadas y/o de los posibles excedentes asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación requeridas en cumplimiento con la normativa aplicable. Asiste técnica y operativamente durante todos los procesos, corrigiendo aquellas acciones que no se ajusten al proceso diseñado, utilizando técnicas motivadoras de dirección de equipos.</i></p>
3	<p><i>Para organizar los procesos de elaboración y conservación propios de la unidad de producción culinaria, controla que la aplicación de la técnica de preelaboración sea la idónea para cada género a manipular (pelado, torneado, juliana, desbarbado, deshuesado, eviscerado y fraccionado en piezas con denominación propia, entre otras,) asegurando que se produzca la menor merma posible y que el resultado sea el esperado. Supervisa que las técnicas culinarias de cocinado empleadas, tanto tradicionales como vanguardistas, respeten y potencien las características organolépticas de los géneros y los parámetros de temperatura/tiempo de cocción. Organiza los procesos de envasado y conservación de las elaboraciones confeccionadas y/o de los posibles excedentes asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación requeridas en cumplimiento con la normativa aplicable. Asiste técnica y operativamente durante todos los procesos, corrigiendo aquellas acciones que no se ajusten al proceso diseñado, utilizando técnicas habituales de dirección de equipos.</i></p>
2	<p><i>Para organizar los procesos de elaboración y conservación propios de la unidad de producción culinaria, controla que se aplique la técnica de preelaboración habitual (pelado, torneado, juliana, desbarbado, deshuesado, eviscerado y fraccionado en piezas con denominación propia, entre otras,) pero no vela porque se produzca la menor merma posible y que el resultado sea el esperado. Supervisa que las técnicas culinarias de cocinado empleadas, tanto tradicionales como vanguardistas, respeten las características organolépticas de los géneros pero no vigila los parámetros de temperatura/tiempo de cocción. Asiste técnica y operativamente durante todos los procesos, pero no corrige aquellas acciones que no se ajusten al proceso diseñado.</i></p>
1	<p><i>No organiza los procesos de elaboración y conservación propios de la unidad de producción culinaria.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Para diseñar la exposición de la oferta gastronómica del establecimiento, determina los tipos de expositores, equipamiento y útiles necesarios para el montaje comprobando la disponibilidad existente y el motivo de la exposición. Determina las elaboraciones culinarias a exponer y el orden y la distribución física de los géneros, productos y demás materiales en los distintos expositores para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio. Define y explica las técnicas y elementos decorativos a emplear para presentar armónicamente las elaboraciones, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio. Planifica el proceso en su totalidad: montaje, mantenimiento y servicio para que las elaboraciones culinarias expuestas se conserven durante todo el servicio en óptimas condiciones, controlando que se mantienen en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición, reemplazando aquellas que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza. Asiste técnica y operativamente durante todos los procesos, corrigiendo aquellas acciones que no se ajusten al proceso diseñado, utilizando técnicas motivadoras de dirección de equipos.</i></p>
3	<p><i>Para diseñar la exposición de la oferta gastronómica del establecimiento, determina los tipos de expositores, equipamiento y útiles necesarios para el montaje, y el motivo de la exposición. Determina las elaboraciones culinarias a exponer y el orden y la distribución física de los géneros, productos y demás materiales en los distintos expositores para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio. Define las técnicas y elementos decorativos a emplear para presentar armónicamente las elaboraciones, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio. Planifica el proceso: montaje, mantenimiento y servicio para que las elaboraciones culinarias expuestas se conserven durante todo el servicio en óptimas condiciones, controlando que se mantienen en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición, reemplazando aquellas que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza. Asiste técnica y operativamente durante todos los procesos, corrigiendo aquellas acciones que no se ajusten al proceso diseñado, utilizando técnicas de dirección de equipos.</i></p>
2	<p><i>Para diseñar la exposición de la oferta gastronómica del establecimiento, determina los tipos de expositores, equipamiento y útiles necesarios para el montaje, aunque no tiene en cuenta el motivo de la exposición. Determina las elaboraciones culinarias a exponer y la distribución física de los géneros, productos y demás materiales en los distintos expositores para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio. No define las técnicas y elementos decorativos a emplear para presentar armónicamente las elaboraciones. Planifica el proceso: montaje, mantenimiento y servicio para que las elaboraciones culinarias expuestas se conserven durante todo el servicio en óptimas condiciones, pero no controla que se mantengan en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición. No asiste técnica ni operativamente al personal dependiente durante todos los procesos.</i></p>
1	<p><i>No diseña la exposición de la oferta gastronómica del establecimiento.</i></p>

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



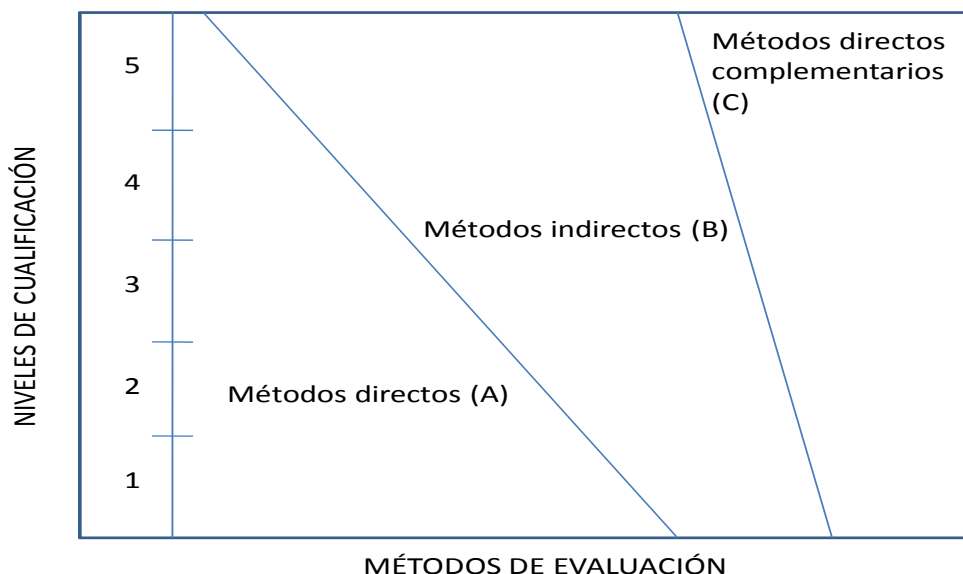
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento, 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” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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. Esta 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) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- El establecimiento de restauración al que hace referencia la SPE puede enmarcarse en distintos ámbitos, dependiendo de la procedencia laboral de la persona candidata, como pueden ser:
 - Hotelería, restauración tradicional, moderna y colectiva.
 - Educativo, de transportes y comunicaciones.
 - Sanitario o de servicios sociales.
 - Disponer de materias primas y productos de uso habitual en la producción de cocina.
 - Considerar la posibilidad de preelaborar géneros en crudo y/o productos culinarios 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.