



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria”

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES.

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 los elementos de la competencia (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria.

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 (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) 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 desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.

1. Desarrollar actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria, seguridad y sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

- 1.1 Los equipos, herramientas, batería e instrumentos de la zona de producción culinaria fría o caliente se preparan, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.
- 1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto del área de producción culinaria se utilizan, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante de manipulación para controlar la toxicidad y la contaminación medioambiental.
- 1.3 Los equipos, herramientas, batería e instrumentos se manipulan, atendiendo a las instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, para prolongar su vida útil.
- 1.4 Las disfunciones y/o anomalías generadas durante el proceso de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos se solventan, devolviéndoles su funcionalidad y/o comunicándolo al departamento de mantenimiento, para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que genere su imposibilidad de uso.

2. Desarrollar actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto, utilizando técnicas de cocina, bajo la normativa aplicable higiénico-sanitaria.

- 2.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio.
- 2.2 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se preparan, gestionando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.
- 2.3 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se presentan, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.
- 2.4 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se conservan almacenándolas, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros). - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.
- 2.5 Las elaboraciones culinarias se regeneran a temperatura de servicio, aplicando los métodos y equipos específicos, y siguiendo las instrucciones del plan de trabajo.

- 2.6 La zona de producción culinaria, equipos, herramientas, batería e instrumentos, se acondicionan, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo.
- 2.7 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

3. *Elaborar platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, para que el proceso quede completado, según las necesidades del plan de trabajo.*

- 3.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo establecido con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- 3.2 Los platos combinados y aperitivos se elaboran, aplicando las técnicas de manipulación y de cocción establecidas en el plan de trabajo, para su posterior utilización.
- 3.3 Las elaboraciones confeccionadas se presentan, atendiendo a su tipología, tiempos y temperaturas para garantizar la adecuación de las mismas a la demanda.
- 3.4 Los platos combinados y aperitivos se conservan, almacenándolos, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros). - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.
- 3.5 La temperatura durante el proceso de elaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 3.6 La zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acondiciona, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación de forma que los mismos queden adaptados a las instrucciones del plan de trabajo.

4. *Desarrollar actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC para que completar el proceso, según las necesidades de servicio.*

- 4.1 Las materias primas, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acopian, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- 4.2 Las elaboraciones culinarias se inician, prestando asistencia para prepararlas según las fichas técnicas.
- 4.3 La zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos se acondicionan, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación.

- 4.4 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

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 los elementos de la competencia del ECP0256_1: **Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Técnicas de cocina

- Clasificación. Descripción. Aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases. Zonas. Instrumentos. Procedimientos.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones

- Clasificación. Aplicaciones. Productos de quinta gama.
- Aplicación de técnicas y procedimientos de ejecución: fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Documentación relacionada con la producción en cocina: ficha técnica, ficha de elaboración o receta, ficha de procesos y tiempos, sistemas de valoración de stock.
- Elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones: fondos de cocina. Caldos cortos. Salsas básicas. Guarniciones. Otras.
- Aplicación de técnicas de conservación.

3. Platos combinados y aperitivos

- Clasificación. Aplicaciones.
- Aplicación de técnicas y procedimientos de ejecución: fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Elaboraciones culinarias: platos combinados, aperitivos, comida rápida. Otras.
- Aplicación y técnicas de decoración.
- Aplicación de técnicas de conservación.

4. Seguridad e higiene alimentaria en la producción culinaria

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicación de salud laboral referente a los Equipos de Protección Individual (EPI).
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Gestión de residuos y reciclaje.

- Limpieza y desinfección: aplicaciones.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: aplicaciones.
- Autocontrol: criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

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:

- Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

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 del Estándar de Competencias Profesionales implicado.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de elementos de la competencia del Estándar de Competencias Profesionales.

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 del "ECP0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria", 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 desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria, cumpliendo la normativa relativa a la protección medioambiental, planificando la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Desarrollar actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria y actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones.
2. Elaborar platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos.
3. Desarrollar actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos.

Condiciones adicionales:

- 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.

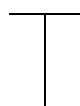
Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Eficacia en el desarrollo de actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria y actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones.</i>	- Preparación de los equipos, herramientas, batería e instrumentos de la zona de producción culinaria fría o caliente, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental. - Utilización de los productos de la limpieza y puesta a punto del área de producción culinaria. - Manipulación de los equipos, herramientas, batería e instrumentos. - Solución de las disfunciones y/o anomalías generadas durante el proceso de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos. - Efectuación de las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos. - Preparación de las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones. - Presentación de las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones. - Conservación de las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones almacenándolas. - Regeneración de las elaboraciones culinarias a temperatura de servicio. - Acondicionamiento de la zona de producción culinaria, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación. - Conservación de la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. <i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Destreza en la elaboración de platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto,</i>	- Efectuación de las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos. - Elaboración de los platos combinados y aperitivos,

<i>tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos.</i>	aplicando las técnicas de manipulación y de cocción establecidas. - Presentación de las elaboraciones confeccionadas, atendiendo a su tipología, tiempos y temperaturas. - Conservación de los platos combinados y aperitivos, almacenándolos. - Conservación de la temperatura durante el proceso de elaboración. - Acondicionamiento de la zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación. <i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Destreza en el desarrollo de actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos.</i>	- Efectuación de las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos. - Iniciación de las elaboraciones culinarias, prestando asistencia para prepararlas. - Acondicionamiento de la zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación. - Conservación de la temperatura durante el proceso. <i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala



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

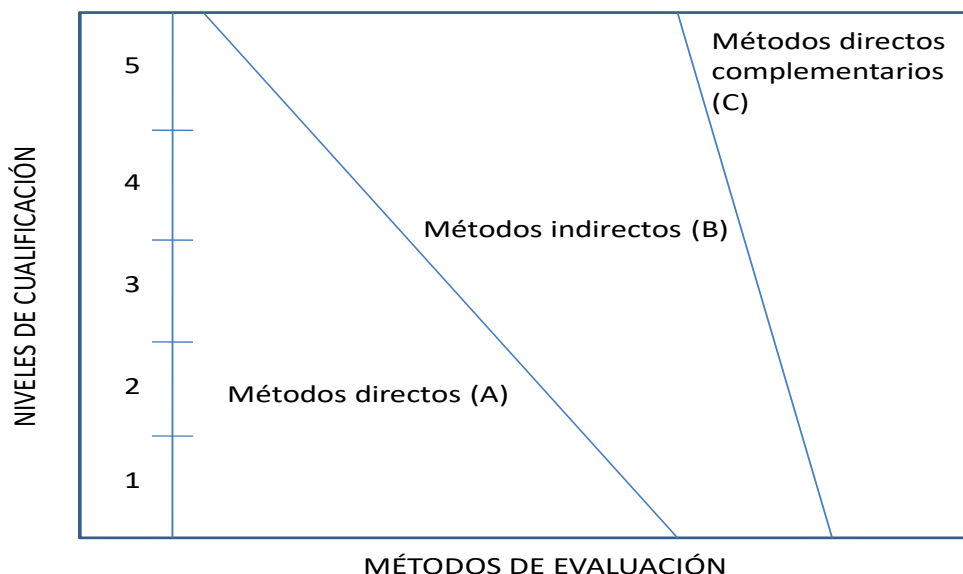
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 del estándar de competencias profesionales, 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 del ECP. 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 una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar actividades auxiliares en la

elaboración culinaria, 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 el ECP, 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 los elementos de la competencia 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 o una 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) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel "1" y sus competencias conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de 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.