GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina"

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 ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina.

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 operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina, 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. ***Definir ofertas gastronómicas a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden atendidos.***

   1.1 Las ofertas gastronómicas se definen, proponiéndolas y teniendo en cuenta: - Las necesidades, gustos y tendencias de la clientela potencial. - El suministro de las materias primas. - La adaptación a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras. - Los medios físicos, humanos y económicos. - La tipología de servicio. - La aplicación de tecnologías innovadoras y/o tradicionales. - El equilibrio en variedad, orden y costes. - La estacionalidad de los productos y de las ofertas. - El tipo de local y su ubicación, entre otros.
   1.2 Las intolerancias, alergias, sustitución de ingredientes, entre otras, se consideran en la definición de productos, adaptándolas para atender las necesidades alimenticias especiales.
   1.3 Las materias primas se determinan, considerando la calidad para identificar las características cuantitativas y cualitativas en la ficha técnica.
   1.4 La rueda de ofertas y/o las sugerencias se proponen, teniendo en cuenta los productos de temporada o la incorporación de artículos innovadores.
   1.5 El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos y gustos de la clientela para adaptarse a la misma.
   1.6 La presentación de las ofertas gastronómicas se efectúa, utilizando soportes analógicos como cartas, etiquetas, cartelería, entre otros o digitales como correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros, en función de los objetivos comerciales y la filosofía comercial del establecimiento.

2. ***Desarrollar operaciones de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.***

   2.1 Los equipos y utillaje se manipulan, según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético, comunicando las anomalías del departamento, en su caso, para prolongar el uso y vida de los mismos.
   2.2 Las mercancías solicitadas se recepcionan, atendiendo en su caso, a carga de peso y uso de Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con: - Tipología de producto. - Coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Unidades y pesos solicitados. - Estado y calidad determinados. - Vigencia de su fecha de caducidad. - Categorías comerciales y etiquetado. - Estado de embalaje y su reciclaje. - Gestión de residuos. - Temperatura de conservación durante el transporte.

2.3 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.
2.4 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.
2.5 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.
2.6 Los productos para la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta la manipulación para controlar la prevención sobre riesgos laborales.
2.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

3. Obtener costes de los productos y platos de cocina, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa del establecimiento.

3.1 Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para asegurar el control y trazabilidad de los mismos.
3.2 Las mercancías empleadas se verifican, teniendo en cuenta la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con la unidad de producción de cocina para controlar los consumos.
3.3 Los costes de los productos elaborados se calculan a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, para posibilitar la recogida de información.
3.4 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

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 ECP**0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Ofertas gastronómicas: establecimientos y comercialización en cocina

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas: tipología, adecuación a tendencias, necesidades alimenticias, entre otras. Planificación y diseño de las ofertas: el menú, la carta y análogos.

2. Aplicación de técnicas de recepción de materias primas en cocina

- Aprovisionamiento y función. Proceso de recepción de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en cocina: caracterización y concreción de procesos de aprovisionamiento, equipos de recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas, registros documentales y colaboración en la gestión y control de inventarios. Proceso de control y rotación de estocaje de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en cocina: los almacenes, cámaras y espacios relacionados con el aprovisionamiento, control de entradas y salidas. El ciclo de compra, registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias. Partes de consumos diarios. El escandallo y su importancia en los consumos. Sistemas y métodos de rotación de estocaje más usuales según su naturaleza o criterio específico. Documentación y aplicaciones informáticas para el control de consumos en cocina.

3. Aplicación de técnicas de obtención de costes en cocina

- Procesos administrativos internos en cocina. Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental Soportes documentales y registros. Programas informáticos de gestión interna. Fichas de especificación técnica de preparación de productos: cumplimentación. Aplicación de procedimientos. Medios de almacenamiento y tratamiento de la información. Aplicaciones. Control de correspondencia. Gestión de almacén. Gestión de inventarios. Control de existencias de documentos. Gestión de la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- 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 "ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina", 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 operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Desarrollar la oferta gastronómica

2. Recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina

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:

Criterios de mérito	*Indicadores de desempeño competente*
Idoneidad en la realización de ofertas gastronómicas.	- Definición de la oferta gastronómica. - Consideración de las alergias e intolerancias en la definición de productos. - Determinación de las materias primas. - Proposición de la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. - Determinación del sistema de rotación de las ofertas definidas. - Realización de la presentación de las ofertas gastronómicas. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Rigor en la recepción de la materia prima y obtención del coste de los productos y los platos de cocina.	- Manipulación de los equipos y utillaje. - Recepción de la mercancías solicitadas. - Realización del almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

	- Realización de las fichas de almacén. - Realización de la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. - Resolución de las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. - Actualización de las fichas de especificación técnica de preparación de productos. - Comprobación de las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. - Realización del cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. - Realización del aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.	
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	

Escala A

4	*Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas.*
3	*Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No realiza ofertas gastronómicas.*

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

Escala B

4	*Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones.*
3	*Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No recepciona la materia prima ni obtiene el coste de los productos y los platos de cocina.*

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁ NDAR 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.

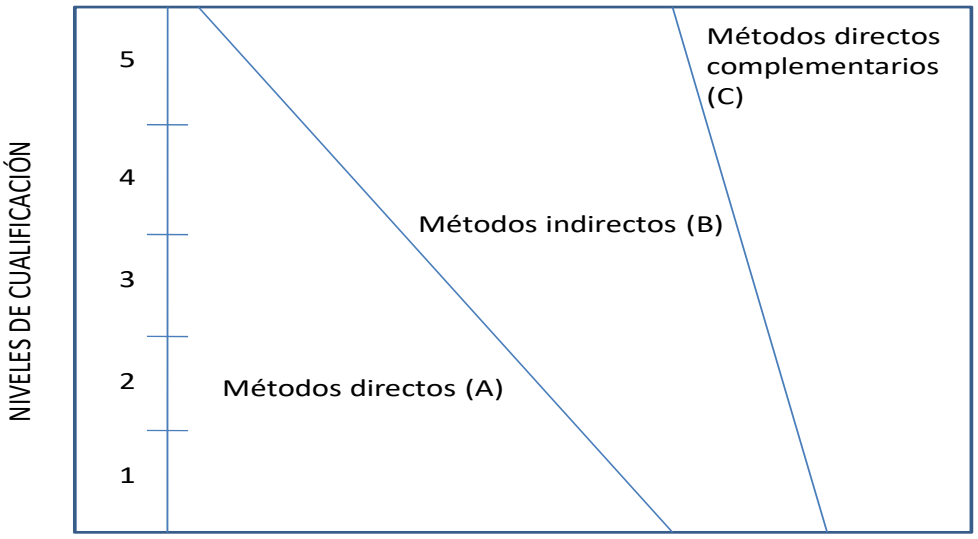
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 no formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina, 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 "X" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 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.