



## **GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES**

**“ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y  
conservación de materias primas 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 ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas 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 preelaboración y conservación de materias primas 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. Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su**

***utilización posterior en la elaboración de ofertas gastronómicas de cocina, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso, según las necesidades del servicio.***

- 1.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.
- 1.2 Las materias primas para las elaboraciones de las ofertas gastronómicas se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.
- 1.3 Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- 1.4 Las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

***2. Preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, siguiendo la definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.***

- 2.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, la distribución y conservación para controlar la trazabilidad.
- 2.2 Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 2.3 Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto, utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.
- 2.4 Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se preelaboran, garantizando los estándares de calidad de la empresa considerando: - Las técnicas de pesaje, medición, limpieza, cortado como juliana, paisana, rodajas, entre otros para los vegetales. - Las técnicas de deshuesado, pesaje, medición, cortado, racionado, mechado, bridado, entre otras, para carnes, aves y caza. - Las técnicas de pesaje, eviscerado, desescamado, cortado, racionado, entre otras para pescados. - Las técnicas de raspado, eliminación de tierra y blanqueado, entre otras para mariscos. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI), en su caso.
- 2.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos se limpian, usando los productos y ropa específicos para cumplir las normas higiénico-sanitarias.

2.6 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

**3. Conservar materias primas preelaboradas o crudas, utilizando sistemas tradicionales, mediante frío o calor, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.**

- 3.1 Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados se envasan, etiquetándolos según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de asegurar la trazabilidad.
- 3.2 Los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados se conservan, teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - Los procesos de conservación según naturaleza de producto. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - Las técnicas de conservación como encurtido, marinada, escabeche, salmuera, entre otros. - El uso de recipientes, bolsas, envoltorios específicos para pescados, carnes, aves, entre otros, homologados. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - El uso de Equipos de protección individual (EPI), en su caso.
- 3.3 Las materias primas conservadas se mantienen, en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.
- 3.4 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.
- 3.5 La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.
- 3.6 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

**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 **ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. El departamento de cocina: maquinaria y equipos de cocina**

- Definición y modelos de organización. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria. Especificidades en la restauración colectiva. Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Elaboración de planes de producción culinaria. Maquinaria y equipos de cocina: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Instalación y mantenimiento preventivo. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y de control característicos.

### **2. Materias primas: clasificación y aprovisionamiento interno en cocina**

- Clasificación gastronómica: variedades, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Materias Primas: época de consumo y estacionalidad. Origen ecológico e industrial. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes. Aprovisionamiento interno de materias primas culinarias. Procesos de rotación, siguiendo técnicas FIFO/LIFO (primero en entrar/primero en salir). Análisis de la información numérica de control de compras y avances de estocaje. Formalización y traslado de solicitudes.

### **3. Preelaboración de géneros culinarios en cocina**

- Tratamientos característicos de las materias primas vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos. Cortes y piezas: clasificación, caracterización y aplicaciones. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias, aplicando las técnicas y métodos adecuados. Técnicas culinarias tradicionales y modernas aplicadas a la conservación de los alimentos.

### **4. Sistemas y métodos de conservación de materias primas crudas, preelaboradas y de productos culinarios**

- Sistemas de conservación tradicionales, mediante frío, calor, entre otros. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados. Regeneración de géneros y productos culinarios: definición. Clases de técnicas y procesos. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados. Gestión de residuos.

#### **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.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa.
- 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 "ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas 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 preelaboración y conservación de materias primas 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. Preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos

2. Conservar materias primas preelaboradas.

**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>Exhaustividad en la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados mariscos</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Formalización de los vales de pedido interno.</li><li>- Realización del aprovisionamiento de las materias primas.</li><li>- Comprobación de las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje.</li><li>- Realización del tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial).</li><li>- Utilización de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos.</li><li>- Preelaboración de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos.</li></ul>

	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Rigor en la conservación de materias primas preelaboradas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realización del embasado de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados.</li><li>- Conservación de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados.</li><li>- Realización del mantenimiento de las materias primas conservadas, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir).</li><li>- Regeneración de las elaboraciones culinarias.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<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 A

4	<i>Para preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, Realización del aprovisionamiento de las materias primas. Comprobación de las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje. Realización del tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial). Utilización de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos. Preelaboración de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos.</i>
3	<i>Para preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, Realización del aprovisionamiento de las materias primas. Comprobación de las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje. Realización del tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial). Utilización de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos. Preelaboración de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, Realización del aprovisionamiento de las materias primas. Comprobación de las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje. Realización del tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o</i>

	<i>industrial). Utilización de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos. Preelaboración de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No preelabora vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos.</i>

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

### Escala B

4	<i>Para conservar materias primas preelaboradas, realiza el embasado de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Conserva los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Realiza el mantenimiento de las materias primas conservadas, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir). Regenera las elaboraciones culinarias.</i>
3	<i>Para conservar materias primas preelaboradas, realiza el embasado de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Conserva los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Realiza el mantenimiento de las materias primas conservadas, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir). Regenera las elaboraciones culinarias, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para conservar materias primas preelaboradas, realiza el embasado de los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Conserva los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados. Realiza el mantenimiento de las materias primas conservadas, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir). Regenera las elaboraciones culinarias, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No conserva materias primas preelaboradas.</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 ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

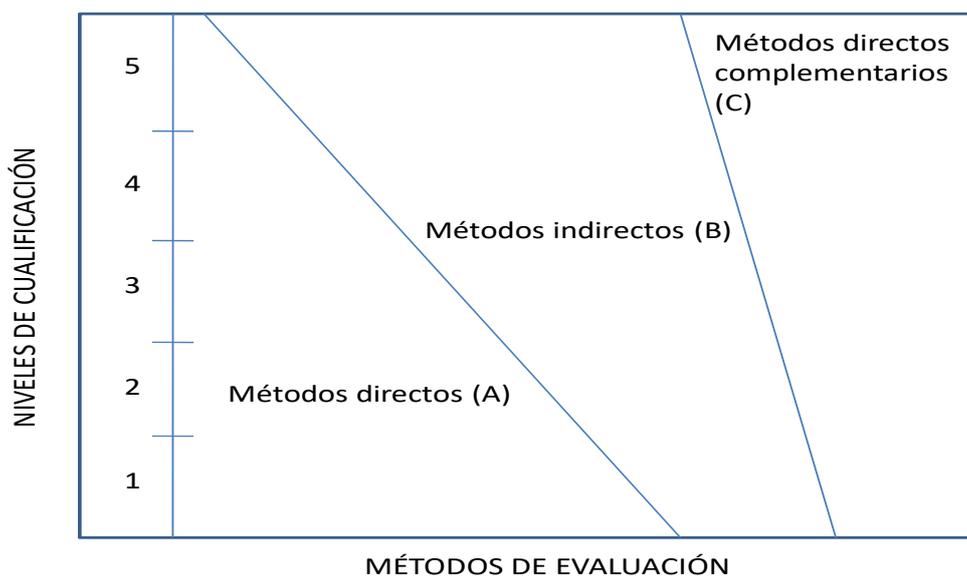
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de

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 no formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas 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.