



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de
pastelería y confitería”**

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 ECP0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

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 Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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. Preparar las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería, según lo establecido en el proceso productivo para tenerlos disponibles, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las máquinas, equipos y utillaje, cintas y otros elementos de transporte, rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras y otro utillaje requerido en las operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, procediendo a su regulación, según el tipo de instalación y el espacio disponible.
- 1.2 El estado del utillaje y equipos utilizados en el acabado y decoración de los pasteles y tartas se comprueban, verificando su estado y funcionamiento, subsanando cualquier anomalía detectada en el estado de los mismos o avisando al servicio técnico con el fin de asegurar que estén disponibles para ser utilizados.
- 1.3 Los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se preparan, efectuando los cambios de utillaje en dosificadores, alimentadores, montadoras, bombas inyectoras, aerógrafos, entre otras requeridos a la operación a efectuar.
- 1.4 Los equipos y el utillaje requerido se regulan en función de la velocidad, diámetro, según el proceso de composición o decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 1.5 Los sistemas de arranque/parada y regulación de los equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se controlan, comprobando la duración de cada ciclo de trabajo de acuerdo a la ficha técnica.
- 1.6 Las operaciones de detección y arreglo de anomalías del funcionamiento de las máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería se registran en el soporte establecido por la empresa.
- 1.7 Las áreas de trabajo e instalaciones se mantienen, una vez señalizadas, considerando: - Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad. - Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. - Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación. - La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. - Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad. - Los sistemas de control y prevención de plagas. - Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.
- 1.8 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

2. Decorar los productos de pastelería semielaborados para conseguir el acabado según las operaciones de composición y

decoración establecidas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 2.1 La limpieza del área de trabajo, en el caso de utilizar frutos secos u otros componentes que dejen residuos o sobrantes en la composición y decoración de productos de pastelería semielaborados se controla, depositando los restos en los lugares indicados para su recuperación o reciclaje.
- 2.2 Los rellenos utilizados tales como cremas, nata, trufa, merengue y coberturas, entre otros, se preparan, mezclando los ingredientes requeridos, según formulación y protocolos de elaboración de producto, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los mismos, a través de batidoras, mezcladoras y agitadoras, dependiendo del tipo de producto a obtener.
- 2.3 Los rellenos se obtienen en última fase por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas, siguiendo la ficha técnica de elaboración del producto.
- 2.4 Las masas y pastas base de los productos de pastelería o confitería (pasteles, tartas, semifríos, helados, canapés, empanadas y otros productos de pastelería salada y/o productos de pastelería dietéticos sin sal y otros) se acondicionan por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado.
- 2.5 Los productos de pastelería semiacabados y confitería que lo requieran se decoran y/o rellenan, utilizando rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, aerógrafos, nebulizadoras, entre otras, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción, utilizando la técnica o procedimiento requerido.
- 2.6 Los pasteles y tartas acabados y decorados se comprueban, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras requeridas en caso de desviaciones.

3. Efectuar las operaciones de composición y decoración de piezas de confitería, galletería, chocolatería y otras para conseguir productos con el acabado final requerido y establecido en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los elementos utilizados en la decoración del producto de confitería, galletería, chocolatería se seleccionan, según lo determinado en la ficha técnica de producción.
- 3.2 Las bases utilizadas en la composición y decoración de productos de pastelería, tales como cremas, natas, sucedáneos, rellenos y coberturas varias se preparan, cuando sea requerido para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos de confitería, galletería, chocolatería y otros a elaborar.
- 3.3 El diseño en la decoración final de determinados productos se efectúa con incorporación de variaciones personales.

- 3.4 Las operaciones de composición y de decoración se efectúan, aplicando la técnica o procedimiento como escritura o dibujo con cartucho, ribetes, conchas, filigranas, flores, entre otros; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
- 3.5 Los resultados finales, tanto físicos, estéticos y organolépticos de los productos de pastelería, así como bombones, galletas y dulces se comprueban, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia.
- 3.6 Los niveles de producción en la decoración se ajustan a lo establecido en el rendimiento de producción del proceso productivo.
- 3.7 Los sobrantes y residuos generados en el proceso de composición y decoración de los productos de confitería, galletería y chocolatería se recogen y depositan en los lugares asignados para su recuperación o eliminación.
- 3.8 Las áreas, útiles y equipos empleados en la composición y la decoración de productos de confitería, galletería y chocolatería se limpian después de cada operación.

4. Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería para su conservación y/o venta, cumpliendo con establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los equipos y medios auxiliares de refrigeración o congelación de productos acabados de pastelería y confitería se regulan en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado, según lo determinado en la ficha técnica.
- 4.2 Los productos acabados de pastelería y confitería se introducen en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad.
- 4.3 Los parámetros de temperatura, humedad y tiempos de permanencia de los productos de pastelería y confitería en las cámaras de refrigeración o congelación se controlan, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica.
- 4.4 El producto acabado de pastelería y confitería se expone en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución.

5. Preparar las piezas y los productos de pastelería y confitería para el montaje de escaparate, vitrinas y expositores de despacho de atención al público, atendiendo a los gustos del cliente y aplicando criterios de higiene y salud.

- 5.1 La selección de los productos de pastelería y confitería para la venta se determina según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 5.2 Las vitrinas, escaparates y expositores de productos de pastelería y confitería se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta.
- 5.3 Las piezas y productos para la venta se ubican en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.
- 5.4 Las necesidades del cliente, se determinan, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta.
- 5.5 Los materiales, equipos y técnicas se seleccionan, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales.

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 ECP0308_2: **Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de máquinas y equipos de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería

- Manejo y regulación de equipos industriales de acabado: llenadoras y dosificadoras, transportadoras.
- Distribuidoras de frutos secos, dosificadoras de chocolate, moldeadoras, distribución de azúcar, tolvas.
- Otras dosificadoras y distribuidoras, forma circular, en continua, con pistola, para cornetas.
- Recibidoras, decoradoras, inyectoras.
- Utillaje para acabados y decoración manuales: mangas pasteleras (ribetes, cordones, trenzas), espátulas, aerógrafos y serígrafos, pinceles y nebulizadores, flamas y tostadoras.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

2. Decorar los productos semielaborados de pastelería

- Operaciones y técnicas de decoración en pastelería y confitería: manejo de equipos industriales.
- Regulación y control de montadoras de: nata, rellenadoras e inyectoras.
- Manejo de utillaje de acabado: mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos y serígrafos, pintado con huevo, flameado, pastillaje.

- Aplicación de rellenos: manual y con inyectoras y encremadoras.
- Aplicación de elementos decorativos: polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas.
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Técnicas utilizadas en decoración en pastelería y confitería: técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras.
- Técnicas de trabajo con azúcar: pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo.
- Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual.
- Enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras.
- Aplicación manual de rellenos y baños.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

3. Decoración final de productos de confitería, galletería, chocolatería

- Operaciones y técnicas de decoración en pastelería, galletería, chocolatería a elaborar: manejo de equipos industriales.
- Regulación y control de bañadoras y abrillantadoras.
- Trabajos con azúcar estirado y/o soplado.
- Trabajos con cobertura y chocolates (bañado o recubrimiento manual), con nebulizador, con bañadores.
- Elaboración de piezas de chocolate para decoración).
- Aplicación de elementos decorativos (polvo de frutos secos, azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, almendras y avellanas, virutas de chocolate, frutas).
- Utilización de glaseadoras y aplicaciones de sólidos.
- Elementos decorativos habituales: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, palitos, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros.
- Características de formatos y/o diseños para cada tipo de pieza.
- Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración en pastelería, galletería, chocolatería.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

4. Operaciones de refrigeración y congelación de productos de pastelería y confitería

- Conservación y depósitos de productos de pastelería y confitería acabados: recogida y recuperación de sobrantes y residuos.
- Equipos de conservación y guarda de pastelería y confitería: regulación y control de condiciones de conservación.
- Traslado de productos acabados.
- Permanencias y requisitos sanitarios. Normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- Características de equipos de conservación de productos.

- Uso y manejo de: abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- Gestión de residuos.

5. *Presentación de vitrinas y expositores vinculados a productos de pastelería y confitería*

- Condiciones de conservación de los productos de pastelería y confitería.
- Tiempo de vida útil de los productos de pastelería y confitería.
- La publicidad en el punto de venta.
- Técnicas de escaparatismo.
- Técnicas de rotulación de carteles.
- Técnicas de preparación de envoltorios.
- Técnicas de atención al cliente.
- Normativa relativa a la seguridad alimentaria.
- Riesgos laborales.
- 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:

- Finalizar el trabajo, atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Habitarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Promover la igualdad de trato entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo.

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 "ECP0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería", 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 realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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. Decorar los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada.**
- 2. Efectuar las operaciones de composición.**
- 3. Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación.**
- 4. Preparar las piezas para el montaje de escaparate.**

Condiciones adicionales:

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>Exactitud en la decoración de los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada.</i>	- Preparación de las máquinas, equipos y utillaje. - Mantenimiento de las áreas de trabajo e instalaciones. - Preparación de los rellenos utilizados. - Obtención de los rellenos. - Acondicionado de las masas y pastas. - Decoración y/o relleno de los productos de pastelería, utilizando la maquinaria necesaria. - Comprobación de los pasteles y tartas acabados. - Gestión de los residuos producidos. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Precisión en la ejecución de las operaciones de composición.</i>	- Selección de los elementos. - Preparación de las bases utilizadas. - Diseño de la decoración final. - Ejecución de las operaciones de composición y de decoración. - Comprobación de los resultados finales. - Ajuste de los niveles de producción en el rendimiento de producción del proceso productivo. - Recogida de los sobrantes y residuos. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Rigor en la ejecución de las operaciones de refrigeración y congelación.</i>	- Regulación de los equipos y medios auxiliares. - Introducción de los productos acabados. - Control de los parámetros. - Exposición del producto acabado. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i>
<i>Exhaustividad en la preparación de las piezas para el montaje de escaparate.</i>	- Determinación de la selección de los productos. - Montaje de las vitrinas, escaparates y expositores. - Ubicación de las piezas y productos para la venta. - Determinación de las necesidades del cliente. - Selección de los materiales, equipos y técnicas. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</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	Para decorar los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada, prepara las máquinas, equipos y utillaje, comprobando su estado regulándolas en caso necesario, según el tipo de instalación y el espacio disponible. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, limpiándolas y dejándolas listas para su uso. Prepara los rellenos utilizados, mezclando los ingredientes, según formulación, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los mismos. Obtiene los rellenos por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones requeridas. Acondiciona las masas y pastas por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado. Decora y/o rellena los productos de pastelería, utilizando la maquinaria necesaria, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción. Comprueba los pasteles y tartas acabados, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.
3	Para decorar los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada, prepara las máquinas, equipos y utillaje, comprobando su estado regulándolas en caso necesario, según el tipo de instalación y el espacio disponible. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, limpiándolas y dejándolas listas para su uso. Prepara los rellenos utilizados, mezclando los ingredientes, según formulación, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los mismos. Obtiene los rellenos por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones requeridas. Acondiciona las masas y pastas por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado. Decora y/o rellena los productos de pastelería, utilizando la maquinaria necesaria, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción. Comprueba los pasteles y tartas acabados, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.
2	Para decorar los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada, prepara las máquinas, equipos y utillaje, comprobando su estado regulándolas en caso necesario, según el tipo de instalación y el espacio disponible. Mantiene las áreas de trabajo e instalaciones, limpiándolas y dejándolas listas para su uso. Prepara los rellenos utilizados, mezclando los ingredientes, según formulación, hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los mismos. Obtiene los rellenos por medio de la cocción, cuando se requiera, en las condiciones requeridas. Acondiciona las masas y pastas por medio de operaciones de descongelación, enfriamiento, cortado y otras, previas a su acabado. Decora y/o rellena los productos de pastelería, utilizando la maquinaria necesaria, de forma que se garantice la calidad e higiene, así como los niveles de producción. Comprueba los pasteles y tartas acabados, verificando que reúnen las condiciones requeridas en la ficha técnica de elaboración, adoptando las posibles medidas correctoras. Gestiona los residuos producidos, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.
1	No decora los productos de pastelería con la maquinaria previamente preparada.

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

Escala B

4	Para efectuar las operaciones de composición, selecciona los elementos, según lo determinado en la ficha técnica de producción. Prepara las bases utilizadas para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos. Diseña la decoración final con incorporación de variaciones personales. Ejecuta las operaciones de composición y de decoración; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria. Comprueba los resultados finales, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia. Ajusta los niveles de producción en el rendimiento de producción del proceso productivo. Recoge los sobrantes y residuos depositándolos en los lugares asignados para su recuperación o eliminación, limpiando el área y los útiles.
3	Para efectuar las operaciones de composición, selecciona los elementos, según lo determinado en la ficha técnica de producción. Prepara las bases utilizadas para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos. Diseña la decoración final con incorporación de variaciones personales. Ejecuta las operaciones de composición y de decoración; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria. Comprueba los resultados finales, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia. Ajusta los niveles de producción en el rendimiento de producción del proceso productivo. Recoge los sobrantes y residuos depositándolos en los lugares asignados para su recuperación o eliminación, limpiando el área y los útiles, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.
2	Para efectuar las operaciones de composición, selecciona los elementos, según lo determinado en la ficha técnica de producción. Prepara las bases utilizadas para efectuar el proceso final de acabado y decoración de productos. Diseña la decoración final con incorporación de variaciones personales. Ejecuta las operaciones de composición y de decoración; según lo requerido a cada producto, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria. Comprueba los resultados finales, verificando la existencia de posibles desviaciones, tomando las medidas correctoras en su ámbito de competencia. Ajusta los niveles de producción en el rendimiento de producción del proceso productivo. Recoge los sobrantes y residuos depositándolos en los lugares asignados para su recuperación o eliminación, limpiando el área y los útiles, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.
1	No efectúa las operaciones de composición.

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

Escala C

4	Para efectuar las operaciones de refrigeración y congelación, regula los equipos y medios auxiliares en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado. Introduce los productos acabados en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad. Controla los parámetros, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica. Expone el producto acabado en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución.
---	--

3	Para efectuar las operaciones de refrigeración y congelación, regula los equipos y medios auxiliares en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado. Introduce los productos acabados en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad. Controla los parámetros, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica. Expone el producto acabado en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.
2	Para efectuar las operaciones de refrigeración y congelación, regula los equipos y medios auxiliares en función del tipo de producto y del tiempo de permanencia estimado. Introduce los productos acabados en las cámaras, vitrinas o arcones en la forma y cuantía, que el producto no sufra deterioro o pérdida de calidad. Controla los parámetros, verificando que las desviaciones se encuentran en el rango de tolerancia estimado en la ficha técnica. Expone el producto acabado en el lugar de conservación para su venta directa o distribución comercial, asegurando la inalterabilidad de la cadena del frío durante el transporte y la manipulación del producto de pastelería y confitería desde su lugar de conservación hasta el punto de venta o de distribución, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.
1	No efectúa las operaciones de refrigeración y congelación.

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

Escala D

4	Para preparar las piezas para el montaje de escaparate, determina la selección de los productos según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Monta las vitrinas, escaparates y expositores, en función de las calidades y las necesidades de venta. Ubica las piezas y productos para la venta en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Determina las necesidades del cliente, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta. Selecciona los materiales, equipos y técnicas, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales.
3	Para preparar las piezas para el montaje de escaparate, determina la selección de los productos según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Monta las vitrinas, escaparates y expositores, en función de las calidades y las necesidades de venta. Ubica las piezas y productos para la venta en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Determina las necesidades del cliente, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta. Selecciona los materiales, equipos y técnicas, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales, pero comete pequeños fallos a lo largo del proceso que no alteran el resultado final.

2		<i>Para preparar las piezas para el montaje de escaparate, determina la selección de los productos según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición. Monta las vitrinas, escaparates y expositores, en función de las calidades y las necesidades de venta. Ubica las piezas y productos para la venta en escaparate, vitrinas y expositores, de acuerdo al tipo y categoría, según especificaciones, situando la información de los productos y precios en sitios visibles. Determina las necesidades del cliente, utilizando técnicas de pregunta y escucha activa, introduciendo la información requerida sobre los productos en venta. Selecciona los materiales, equipos y técnicas, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de pastelería que sean atractivos y funcionales, pero comete grandes fallos a lo largo del proceso que alteran el resultado final.</i>
1		<i>No prepara las piezas para el montaje de escaparate.</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.

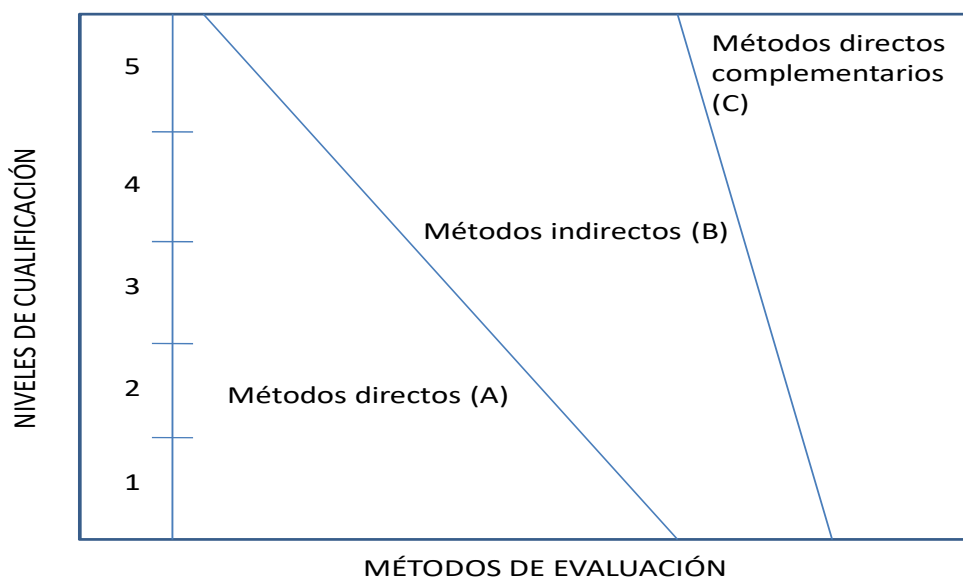
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería, 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)

- 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: