



GUÍA DE EVIDENCIA DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular”



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 ECP1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular.

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 la elaboración de alimentos en el domicilio particular, incluyendo las fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación. Dichas actividades 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. Comprar alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones y el presupuesto establecido, teniendo en cuenta las fechas de caducidad y cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales en materia de riesgos ergonómicos y manipulación de cargas.

- 1.1 Las existencias de la despensa se revisan para detectar las necesidades de compra, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.
- 1.2 La compra de los productos se realiza conforme a la lista elaborada y el presupuesto asignado para garantizar las existencias, comprobando la fecha de caducidad de lo que se adquiere.
- 1.3 Los productos se transportan de forma segura manteniéndolos íntegros para su posterior almacenaje.

2. Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.

- 2.1 La compra se clasifica para su almacenaje y manipulación, en función del etiquetado, envasado y las características del producto, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad.
- 2.2 Las manos, los utensilios y las superficies se limpian extremando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.
- 2.3 Los productos que requieren medidas de refrigeración y congelación para su conservación se atienden con prioridad, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.
- 2.4 Los productos que necesiten una manipulación se preparan para su almacenaje, garantizando su conservación.
- 2.5 Los productos restantes se colocan en los lugares destinados a tal fin para su posterior utilización estableciendo un orden, respetando las fechas de caducidad.

3. Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.



- 3.1 Los ingredientes y productos se eligen, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades de nutrición de los/las comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.
- 3.2 Los utensilios para la elaboración de la comida se seleccionan dependiendo de los alimentos que se van a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos.
- 3.3 Los alimentos se preparan en función del proceso de elaboración para su posterior cocinado o consumo.
- 3.4 Los alimentos se cocinan siguiendo procedimientos acordes a los mismos para su consumo posterior, respetando los tiempos de preparación y temperaturas.
- 3.5 La comida ya elaborada se presenta y se reserva para su consumo, garantizando las condiciones de conservación.
- 3.6 Los utensilios y elementos se emplean, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad.

4. Limpiar la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.

- 4.1 La vajilla y utensilios utilizados en el proceso de cocinado y consumo se limpian, retirando previamente los restos de comida para permitir su posterior utilización.
- 4.2 El procedimiento de lavado ("a mano" o con electrodoméstico) se adecua al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando, en todo el proceso, el uso racional del agua.
- 4.3 Los residuos generados se clasifican para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.
- 4.4 Los electrodomésticos se limpian y acondicionan tras su utilización para su posterior funcionamiento, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.
- 4.5 La vajilla y los utensilios limpios y secos se colocan de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.
- 4.6 Las superficies se limpian para su uso futuro garantizando su higienización.



- 4.7 El espacio de la cocina se organiza para permitir su posterior uso, verificando su orden y limpieza.

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 ECP1331_1: **Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Compra de alimentos y productos para domicilios.

- Identificación del procedimiento de compra: las existencias de la despensa.
- Elaboración de una lista de la compra: necesidades del hogar.
- Estimación del presupuesto: publicidad y ofertas.
- Caracterización de los tipos de establecimientos: ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Verificación de las fechas de caducidad de todos los productos y alimentos: etiquetaje.
- Transporte de los productos.
- Normativa aplicable en riesgos ergonómicos (manipulación de cargas) y prevención de riesgos laborales.

2. Almacenamiento de los productos para el domicilio.

- Clasificación, manipulación y almacenaje de alimentos y productos.
- Limpieza de manos, utensilios y superficies.
- Identificación de medidas de refrigeración y congelación.
- Análisis de técnicas de almacenamiento y conservación de los productos: tipos de despensas.
- Valoración de la caducidad de los alimentos: organización y mantenimiento.
- Normativa aplicable en riesgos ergonómicos y de manipulación de alimentos.

3. Aplicación de técnicas domésticas de cocina.

- Identificación de los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, entre otros.
- Elección de los ingredientes y productos.
- Preparación de los alimentos.
- Identificación de técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar, entre otras).
- Identificación de técnicas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación, entre otras.
- Presentación y mantenimiento para el consumo de alimentos.
- Selección de los utensilios de cocina.
- Empleo de los utensilios y elementos de cocina: menaje, útiles y electrodomésticos.



- Normativa aplicable en materia de manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales.

4. Limpieza de cocina en el domicilio.

- Identificación del proceso de limpieza: retirada de residuos de la vajilla y utensilios, limpieza de la vajilla y utensilios.
- Elección de técnicas de lavado: a mano y usando lavavajillas.
- Normativa aplicable de protección medioambiental: Identificación, clasificación y retirada de residuos generados. Tipología de contenedores para el reciclado. Uso racional del agua.
- Limpieza de los electrodomésticos.
- Organización de espacios, vajilla y utensilios.

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.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los/las clientes/as.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

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 "ECP1331_1: Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular", se tiene 1 situación profesional de evaluación concretada 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 elaboraciones culinarias según las indicaciones y la planificación dada por la persona que demanda las mismas, ajustándose al presupuesto establecido. Dicho cocinado y manipulación de los alimentos implicará también la revisión y la compra de los productos necesarios, su correspondiente almacenamiento y conservación de manera organizada y la limpieza de todos los elementos utilizados durante la elaboración y consumo de la comida, ordenando la cocina y manteniendo sus espacios en condiciones higiénicas y saludables. Por tanto, esta situación comprenderá, al menos, los siguientes aspectos o actividades:

1. Efectuar el aprovisionamiento de los productos a partir de un presupuesto establecido, incluyendo la revisión de existencias, la compra de productos básicos para el hogar, su transporte, el almacenamiento y la conservación de los mismos.
2. Cocinar una receta ajustada a las indicaciones y la planificación dadas, realizando las elaboraciones culinarias correspondientes.
3. Mantener las condiciones higiénico-sanitarias de la cocina, limpiando y reordenando todos los elementos utilizados (superficies, vajilla y electrodomésticos, entre otros).
4. Aplicar el cumplimiento de las medidas de manipulación de alimentos, así como de la normativa aplicable en materias de prevención de riesgos laborales (higiene, seguridad, condiciones saludables, ergonomía y manipulación de cargas...) y de protección medioambiental.

Condiciones adicionales:



- Se proporcionará una planificación de menú que sirva como ejemplo, así como el presupuesto estimado, recetarios y otro tipo de informaciones complementarias para que la persona candidata pueda ejecutar la prueba.
- Se facilitarán los ingredientes necesarios para el cocinado de las recetas o bien se realizará una simulación basada en la compra de los productos.
- Se dispondrá de una cocina equipada con todos los elementos requeridos para realizar las tareas mencionadas, incluyendo encimera, vajilla, electrodomésticos con sus correspondientes manuales de instrucciones y otros elementos básicos (bolsas, contenedores, productos de limpieza y desinfección, gorros y guantes, entre otros) que permitan evaluar a la persona en un contexto lo más naturalizado posible.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias como, por ejemplo, la presencia de ingredientes en mal estado.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Eficacia en el aprovisionamiento de productos de acuerdo con un presupuesto establecido.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de existencias y su estado.- Anotación de productos a reponer en una lista de la compra, señalando los establecimientos propicios para su adquisición.- Compra de alimentos y productos.- Justificación de gastos mediante facturas o recibos.- Transporte de los productos.- Manipulación y aplicación de técnicas para el conservado de los alimentos en función del etiquetado, del envasado y de las características de los productos.- Organización, colocación y almacenaje de los productos



	<p>comprados en los lugares destinados para su conservación.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Destreza durante la realización de elaboraciones culinarias en función de las indicaciones y planificación dadas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Secuenciación de tareas y tiempos estimados.- Selección de ingredientes y productos según receta.- Preparación electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios (descongelado, lavado, pelado, cortado...).- Cocinado de alimentos (batir, freír, cocer, asar, etc.).- Presentación de la comida elaborada o reserva para su consumo posterior.- Envasado de las elaboraciones culinarias en recipientes para su uso futuro.- Etiquetaje de los alimentos preparados.- Organización, guardado y conservación (utilización de envoltorios, refrigeración, congelación, esterilización, desecado, escabechado...) de los alimentos según criterios de caducidad.- Adecuación a preferencias y necesidades de las/os comensales (cantidades, tiempo de cocinado, etc.). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Seguridad, orden e higiene en el mantenimiento y la limpieza de la cocina.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Retirada de deshechos y restos de comida.- Lavado de vajilla y utensilios empleados ("a mano" o automático).- Limpieza de electrodomésticos (horno, microondas, campana, placa vitrocerámica o de gas, entre otros) y resto de superficies utilizadas.- Uso de bayeta y productos desengrasantes para higienizar la encimera.- Eliminación de la suciedad del fregadero y grifería (sumidero, bordes de la pila, etc.).- Aclarado, desinfección y secado de elementos.- Colocación de vajilla y utensilios en los muebles habilitados.- Reordenación del espacio y sus elementos.- Verificación del orden y la limpieza de la cocina. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Seguridad, salud e higiene durante el almacenamiento, la manipulación, el cocinado y la conservación de los alimentos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de técnicas de manipulación y tratamiento de los alimentos (lavado de manos, utensilios y superficies; mantenimiento de la higiene personal; retirada de anillos, pulseras u otros objetos, etc.).- Atención prioritaria a los productos refrigerados y congelados.- Verificación de las fechas de caducidad de los productos

	<p>comprados y almacenados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento de los tiempos de preparación, temperaturas y medidas de conservación de los alimentos recomendadas. - Aplicación de las indicaciones marcadas en el etiquetaje e instrucciones de los productos, útiles y electrodomésticos. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Rigor en el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales, así como de los requerimientos medioambientales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Minimización de riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. - Uso de Equipos de Protección Individual (E.P.I.s), como gorros y guantes, entre otros. - Manipulación responsable de útiles, electrodomésticos y productos cuyo uso pueda entrañar riesgos. - Adecuación de técnicas, útiles, electrodomésticos y productos las características de cada elemento. - Clasificación de residuos y reciclaje de los mismos. - Uso eficiente del agua y de la energía. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

<p>5</p>	<p><i>Para realizar con eficacia el aprovisionamiento de los productos, y de acuerdo con el presupuesto establecido, comprueba minuciosamente las existencias disponibles y su estado. Anota de forma priorizada los productos a reponer en una lista de la compra y señala los establecimientos propicios para su adquisición. Compra alimentos y productos básicos para el hogar. Justifica con exactitud los gastos mediante facturas o recibos. Transporta cuidadosamente los productos y previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Manipula los productos y aplica técnicas para la conservación de los mismos en función de sus características, envasado e instrucciones reflejadas en su etiquetado. Organiza, coloca y almacena los productos siguiendo un orden intuitivo y accesible.</i></p>
<p>4</p>	<p><i>Para realizar con eficacia el aprovisionamiento de los productos, y de acuerdo con el presupuesto establecido, comprueba las existencias disponibles y su estado. Anota los productos a reponer en una lista de la compra. Compra alimentos y productos básicos para el hogar. Transporta los productos y previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Manipula los productos y aplica técnicas para la conservación de los mismos en función de sus características, envasado e instrucciones reflejadas en su etiquetado. Organiza, coloca y almacena los productos.</i></p>

3	<p>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, no revisa las existencias disponibles cuando elabora la lista de la compra. Transporta los productos pero no mantiene su integridad durante el trayecto. Tampoco prepara los productos para su almacenaje y coloca los mismos en cualquier lugar y de manera desorganizada.</p>
2	<p>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, hace la compra de manera aleatoria sin una lista o planificación previa y no se ajusta al presupuesto establecido. No organiza, coloca ni almacena la compra ni tiene en cuenta aspectos como el envasado, las características del producto o la información recogida en las etiquetas.</p>
1	<p>Para realizar el aprovisionamiento de los productos, no verifica fechas de caducidad, transporta los mismos de manera insegura y no previene riesgos ergonómicos durante la manipulación de cargas. Olvida el lavado previo de manos, utensilios y superficies, la atención prioritaria a productos refrigerados y congelados y la aplicación de otras técnicas preventivas cuando entra en contacto con los alimentos.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<p>Para realizar con destreza elaboraciones culinarias, y a partir de las indicaciones y planificación dadas, secuencia las tareas y los tiempos estimados para su realización. Selecciona los ingredientes y productos requeridos de acuerdo con la información vertida en la receta. Prepara los electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios mediante la aplicación de técnicas como descongelado, lavado, pelado o cortado (ente otros). Cocina los alimentos (bate, fríe, cuece, corta, asa, etc.) y presenta la comida elaborada o la reserva para su consumo posterior. Envasa las elaboraciones culinarias en recipientes para su uso futuro y etiqueta los alimentos preparados. Organiza, guarda y conserva los alimentos según criterios de caducidad con la ayuda de envoltorios o procesos como la refrigeración, la congelación o el desecado. Adapta en todo momento aspectos como las cantidades o el tiempo de cocinado a las preferencias y necesidades de las/os comensales.</p>
4	<p>Para realizar con destreza elaboraciones culinarias, y a partir de las indicaciones y planificación dadas, selecciona los ingredientes y productos requeridos de acuerdo con la información vertida en la receta. Prepara los electrodomésticos, utensilios y alimentos necesarios mediante la aplicación de técnicas como descongelado, lavado, pelado o cortado (ente otros). Cocina los alimentos y presenta la comida elaborada o la reserva para su consumo posterior. Organiza, guarda y conserva los alimentos según criterios de caducidad con la ayuda de envoltorios o procesos como la refrigeración, la congelación o el desecado. Adapta aspectos como las cantidades o el tiempo de cocinado a las preferencias y necesidades de las/os comensales.</p>
3	<p>Para realizar elaboraciones culinarias, selecciona electrodomésticos y utensilios que no se adaptan a las características de los alimentos ni del proceso de cocinado y utiliza los mismos con poco</p>



	<p><i>cuidado (raya sartenes, reutiliza accesorios sucios sin mantener la higiene, etc.). Prepara con torpeza los alimentos (no descongela previamente los productos, pela dejando trozos, corta los alimentos en tamaños que no se ajustan a la receta...). Presenta la comida cruda, fría o con un aspecto descuidado y no aplica medidas de conservación cuando reserva la misma para su consumo posterior.</i></p>
2	<p><i>Para realizar elaboraciones culinarias, no tiene en cuenta las indicaciones dadas cuando elige los ingredientes reflejados en la receta. Tampoco respeta la planificación y el tiempo estimados y presenta platos con cantidades que no se ajustan a lo esperado. Cocina con impaciencia los alimentos (bate y deja grumos, fríe y cuece con el aceite y el agua fríos...). No aplica medidas de conservación cuando guarda los alimentos para su uso futuro (utilización de envoltorios, refrigeración, congelación, entre otros).</i></p>
1	<p><i>Para realizar elaboraciones culinarias, no aplica medidas higiénico-sanitarias durante la manipulación, el cocinado y la conservación de alimentos (olvida lavar su manos, los utensilios y superficies, no usa E.P.I.s como gorro y guantes, no revisa fechas de caducidad o cocina productos en mal estado, etc.). Tampoco sigue las indicaciones marcadas en las etiquetas de los productos ni los manuales de instrucciones cuando utiliza electrodomésticos.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

5	<p><i>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los deshechos y restos de comida. Lava a mano o automáticamente la vajilla y los utensilios empleados. Limpia los electrodomésticos y el resto de superficies utilizadas. Usa bayetas y productos desengrasantes para higienizar la encimera. Elimina la suciedad del fregadero y de la grifería. Aclara, desinfecta y seca todos los elementos. Coloca la vajilla y los utensilios limpios y secos en los muebles habilitados. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</i></p>
4	<p>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los deshechos y restos de comida. Lava a mano o automáticamente la vajilla y los utensilios empleados. Limpia los electrodomésticos y el resto de superficies utilizadas. Aclara y seca todos los elementos. Coloca la vajilla y los utensilios limpios y secos en los muebles habilitados. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</p>
3	<p><i>Para limpiar la cocina de una manera ordenada, segura e higiénica, y a partir de la situación dada, retira los deshechos y restos de comida. Lava la vajilla y los utensilios empleados pero no coloca dichos elementos en los muebles habilitados cuando están limpios y secos. Reordena tanto el espacio como sus elementos y mantiene las condiciones iniciales. Verifica el orden y la limpieza finales de la cocina.</i></p>
2	

	<p><i>Para limpiar la cocina, no retira restos de comida cuando lava la vajilla y los utensilios utilizados. Tampoco limpia ni acondiciona los electrodomésticos empleados de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Olvida higienizar las superficies ensuciadas y no reorganiza los espacios y elementos de la cocina. No clasifica los residuos generados ni los deposita en el contenedor correspondiente para su reciclaje.</i></p>
1	<p><i>Para limpiar la cocina, no aplica medidas para la prevención de riesgos laborales (uso de E.P.I.s como guantes, entre otros). No adapta las técnicas, los útiles y los procedimientos de limpieza a las características de los materiales ni sigue las instrucciones reflejadas en las etiquetas de los productos. Malgasta más agua y energía de las necesarias.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

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

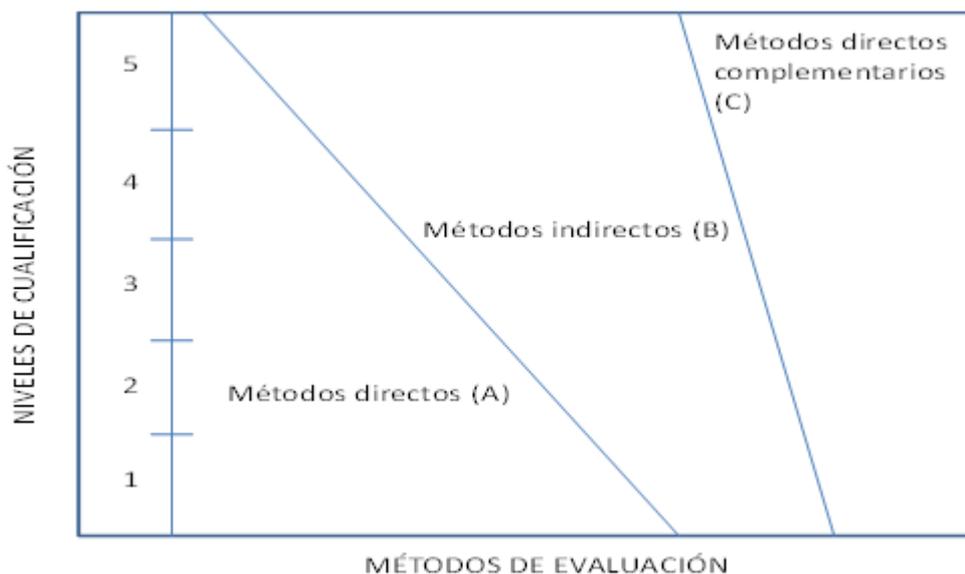
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias 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 un candidato o a una candidata de bajo nivel cultural a quien se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación en domicilio particular, 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/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel 1 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:



Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se sugiere que el equipo de evaluación cuente al menos con una persona experimentada en la elaboración de alimentos en domicilios particulares, teniendo competencias para la compra, organización, manipulación y conservación de los mismos. También sería interesante disponer de personas familiarizadas con la prevención de riesgos laborales asociados a este tipo de tareas.
 - Se recomienda asignar un tiempo de referencia máximo para que la persona candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional. Este tiempo podrá variar en función del método de evaluación que se lleve a cabo, los recursos disponibles y las necesidades específicas de apoyo de la persona evaluada.
 - En caso de optar por la evaluación a través de métodos directos (observación en el puesto de trabajo o situaciones simuladas, pruebas de competencia profesional, etc.), y al tratarse de una cualificación profesional de nivel 1, se aconseja que dichas pruebas sean realizadas en contextos lo más naturalizados posible para facilitar la transferencia de conocimientos, habilidades prácticas y actitudes.