GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos"

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 ECP1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

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 gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, 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. ***Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para masas, cremas y rellenos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria queden garantizados.***

   1.1 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 que la trazabilidad quede controlada.
   1.2 Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.
   1.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.
   1.4 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad quede cumplida.
   1.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.
   1.6 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.

2. ***Elaborar masas, cremas y rellenos para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.***

   2.1 Los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
   2.2 Las masas, cremas y rellenos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.
   2.3 Las masas se preparan para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología: masas fermentadas, batidas, areniscas,

escaldadas, fritas, entre otras. - Técnicas de elaboración: fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

2.4 Las cremas y rellenos dulces y salados, se preparan para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Tipología: cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas. - Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.

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. Desarrollar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, envasándolos en su caso, siguiendo técnicas de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regenerados, queden aseguradas.

3.1 Las masas, cremas y rellenos se conservan, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. - Sistemas de APPCC.

3.2 La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.

3.3 Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

3.4 Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

4. Regenerar masas, cremas y rellenos para su posterior utilización y consumo, cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

4.1 Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de regeneración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería se

utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes, alteraciones y desgastes queden evitados.

4.2 Las especificaciones del producto acordadas con la clientela se cumplen, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

4.3 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

4.4 Los equipos y utillaje para la regeneración en obradores de pastelería/repostería se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

4.5 Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

5. Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

5.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de masas, cremas y rellenos.

5.2 El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de masas, cremas y rellenos.

5.3 Las masas, cremas y rellenos elaboradas se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

5.4 Las masas, cremas y rellenos conservadas se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

5.5 Las masas, cremas y rellenos regenerados se supervisan, garantizando su uso o comercialización.

b) Especificaciones relacionadas con el "saber".

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en los elementos de la competencia del ECP**1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería*

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

2. *Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería*

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control).

3. *Elaboración de masas leudadas y batidas en pastelería/repostería*

- Masas leudadas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos de masa: de múltiples aplicaciones, utilizadas para suizos, petit pain y medias noches, entre otros; de bollería hojaldrada, utilizadas para napolitanas, cuñas, xuxos y caracolas, entre otras; elaboraciones diversas como roscones de reyes, brioches y ensaimadas, entre otras. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas batidas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: bizcochos ligeros: espuma, entre otros. Pesados: genovés, plum-cake, entre otros. Cocidos al vapor: capuchina, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas fritas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Productos típicos regionales: rosquillas, churros, buñuelos, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

4. *Elaboración de hojaldres y pastas en pastelería/repostería*

- Hojaldres: características. Tipos y formulación: simple, hojaldre inverso, hojaldre rápido, medio hojaldre, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de pastas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: areniscas, secas y de manga, entre otras. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

5. *Elaboración de cremas y rellenos en pastelería/repostería*

- Clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de

rellenos: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: dulces, a base de cremas y confituras, entre otros y salados, como bechamel y tomate, entre otros. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

6. ***Supervisión de la preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería***

- Procedimientos de control de la manipulación en crudo de géneros para elaborar masas, cremas y rellenos. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la elaboración de masas, cremas y rellenos. Formas de aplicación. Procedimientos de control del envasado y la conservación de masas, cremas y rellenos. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Formas de aplicación. Procedimientos de control de la regeneración de masas, cremas y rellenos.

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa.
- Demostrar 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 "ECP1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos", 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 gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, 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. Seguir el sistema de APPCC y preelaborar y elaborar materias primas ecológicas y/o industriales.

2. Desarrollar y regenerar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos.

3. Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.

- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.

- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

Criterios de mérito	*Indicadores de desempeño competente*
Eficacia para seguir el sistema de APPCC y preelaborar y elaborar materias primas ecológicas y/o industriales.	- Uso de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. - Uso de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos. - Preelaboración de las materias primas de origen ecológico y/o industrial. - Envase de las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. - Limpieza de los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería. - Mantenimiento de los equipos de frío y de calor. - Cumplimiento de normativas de los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos. - Preparación de las masas, cremas y rellenos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado y atendiendo las necesidades de producción. - Cumplimiento de las normativas aplicables a la sostenibilidad y respeto al medio ambiente. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A*
Eficiencia para desarrollar y regenerar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos.	- Conservación de las masas, cremas y rellenos. - Mantenimiento de la temperatura, durante el proceso de conservación. - Utilización de los equipos y utillaje para la conservación. - Limpieza de los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería. - Cumplimiento de las especificaciones del producto acordadas con la clientela. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B*

Eficacia para supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.	- Supervisión de las materias primas de origen ecológico y/o industrial y del almacenaje en crudo de las mismas - Supervisión de las masas, cremas y rellenos elaboradas, conservadas y regeneradas. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C*
Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.	
El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental	

Escala A

4

Para seguir el sistema de APPCC y preelaborar y elaborar materias primas ecológicas y/o industriales, usa las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Hace uso de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos. Realiza la preelaboración de las materias primas de de origen ecológico y/o industrial. Envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Limpia los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería. Mantiene los equipos de frío y de calor. Cumple las normativas de los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos. Prepara las masas, cremas y rellenos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado y atendiendo las necesidades de producción y cumple con las normativas aplicables a la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

3

Para seguir el sistema de APPCC y preelaborar y elaborar materias primas ecológicas y/o industriales, usa las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Hace uso de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos. Realiza la preelaboración de las materias primas de de origen ecológico y/o industrial. Envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Limpia los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería. Mantiene los equipos de frío y de calor. Cumple las normativas de los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos. Prepara las masas, cremas y rellenos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado y atendiendo las necesidades de producción y cumple con las normativas aplicables a la sostenibilidad y respeto al medio ambiente. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.

2

Para seguir el sistema de APPCC y preelaborar y elaborar materias primas ecológicas y/o industriales, usa las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Hace uso de los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos. Realiza la preelaboración de las materias primas de de origen ecológico y/o industrial. Envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Limpia

	los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería. Mantiene los equipos de frío y de calor. Cumple las normativas de los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos. Prepara las masas, cremas y rellenos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado y atendiendo las necesidades de producción y cumple con las normativas aplicables a la sostenibilidad y respeto al medio ambiente. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.
1	*No sigue el sistema de APPCC ni preelabora ni elabora materias primas ecológicas y/o industriales.*

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

Escala B

4	*Para desarrollar y regenerar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, realiza las conservas de las mismas. Mantiene la temperatura, durante el proceso de conservación. y utiliza los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y los utillajes del área de conservación en obradores de pastelería/repostería. Cumple las especificaciones del producto acordadas con la clientela.*
3	*Para desarrollar y regenerar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, realiza las conservas de las mismas. Mantiene la temperatura, durante el proceso de conservación. y utiliza los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y los utillajes del área de conservación en obradores de pastelería/repostería. Cumple las especificaciones del producto acordadas con la clientela. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado.*
2	*Para desarrollar y regenerar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, realiza las conservas de las mismas. Mantiene la temperatura, durante el proceso de conservación. y utiliza los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y los utillajes del área de conservación en obradores de pastelería/repostería. Cumple las especificaciones del producto acordadas con la clientela. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No desarrolla ni regenera actividades de conservación de masas, cremas y rellenos.*

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

Escala C

4	*Para supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, tiene en cuenta, las materias primas de origen ecológico y/o industrial y del almacenaje en crudo de las mismas y la elaboración de las masas, cremas y rellenos elaborados, conservadas y regeneradas.*

3	*Para supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, tiene en cuenta, las materias primas de origen ecológico y/o industrial y del almacenaje en crudo de las mismas y la elaboración de las masas, cremas y rellenos elaborados, conservadas y regeneradas.*
2	*Para supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, tiene en cuenta, las materias primas de origen ecológico y/o industrial y del almacenaje en crudo de las mismas y la elaboración de las masas, cremas y rellenos elaborados, conservadas y regeneradas.*
1	*No supervisa las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.*

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

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

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

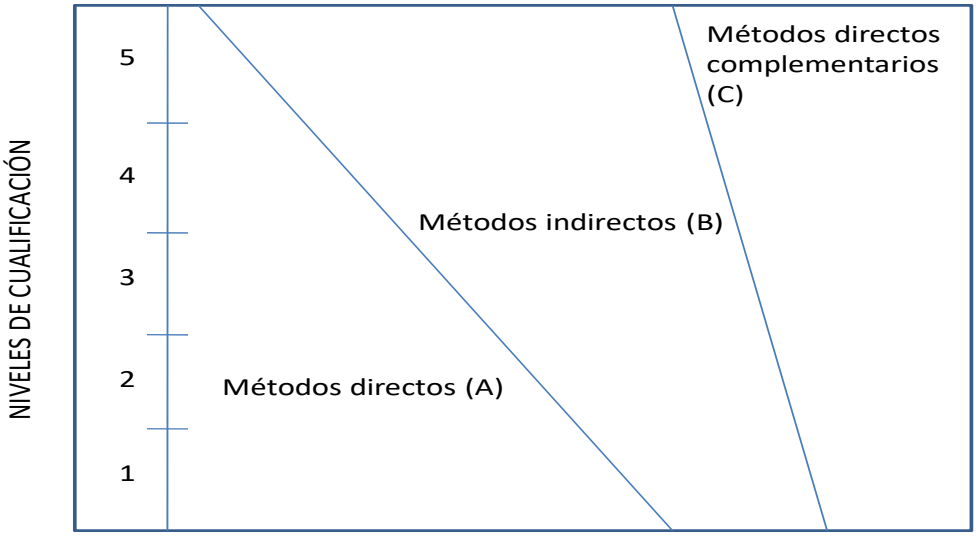
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

a) **Métodos indirectos**: Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) **Métodos directos**: Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación del ECP. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este

principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, 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 conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

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