



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de todo tipo de productos de repostería”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y
PRODUCCIÓN EN COCINA**

Código: HOT332_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

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 (UC 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 principales y secundarias que intervienen en la elaboración y presentación de productos de repostería confeccionados en unidades de producción culinaria que resulten atractivos y aptos para su posterior consumo y/o distribución comercial, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.



1. Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.

- 1.1 Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de útiles y equipos para la elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería (masas y pastas dulces y saladas, hojaldre, otras), a partir de la ficha técnica de elaboración, orden de trabajo y verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido.
- 1.2 Efectuar las distintas técnicas de preelaboración (tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias), conforme al orden establecido.
- 1.3 Controlar los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa y de espesor y reposo de las masas laminadas, adoptando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.
- 1.4 Verificar las características físicas y organolépticas finales de la masa (color, extensibilidad, tenacidad, textura y fluidez), de modo que se ajusten al resultado esperado.
- 1.5 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 1.6 Efectuar los procesos de conservación y regeneración de masas de pastelería y de cocina, considerando:
 - Las características de la elaboración en cuestión.
 - Las técnicas y procedimientos establecidos.
 - Los recipientes, envases y los equipos asignados.
 - La aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas.
 - La regulación de la temperatura de las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.
 - Que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo en las cámaras de refrigerado o de congelado, se mantienen dentro de las tolerancias permitidas.
 - Los procedimientos establecidos respecto a la distribución y volumen de llenado de las cámaras.
 - Los parámetros idóneos para que el proceso se realice con las debidas garantías de higiene y conservación de las elaboraciones.
- 1.7 Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería, garantizando su adecuación a la definición del producto.

2. Supervisar el proceso de elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.

- 2.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones complementarias y la puesta a punto de útiles y equipos necesarios para la confección de productos hechos a base de masas (panes, bollos, tartas, pasteles, pastas, pastelería salada, otros), a partir de la ficha técnica de elaboración.
- 2.2 Elaborar productos hechos a base de masas, secuenciando cada proceso y:
 - Utilizando las técnicas de preelaboración establecidas (división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado, entre otros).
 - Utilizando las técnicas culinarias establecidas (cortado, pintado, incorporación de rellenos, cocción, fritura, entre otras),



- Utilizando las elaboraciones complementarias que correspondan (cremas, rellenos, baños, cubiertas, entre otras).
 - Obteniendo el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.
- 2.3 Efectuar operaciones de acabado y presentación de los productos hechos a base de masas, de acuerdo con las normas previamente definidas.
 - 2.4 Almacenar los productos hechos a base de masas, en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas adecuadas.
 - 2.5 Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.
 - 2.6 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
 - 2.7 Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
 - 2.8 Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de productos hechos a base de masas, garantizando su adecuación a la definición del producto.

3. Supervisar el proceso de confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.

- 3.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, a partir de la ficha técnica de fabricación.
- 3.2 Aplicar las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como:
 - Tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, entre otras.
- 3.3 Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada producto (textura, densidad, fluidez, entre otras), comprobando que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y otros productos.
- 3.4 Almacenar las elaboraciones de pastelería-repostería confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas de conservación adecuadas.
- 3.5 Efectuar los procesos de conservación y regeneración de las elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, considerando:
 - Las características de la elaboración en cuestión.
 - Las técnicas y procedimientos establecidos.
 - Los recipientes, envases y los equipos asignados.
 - La aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas.
 - La regulación de la temperatura de las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.
 - Que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo en las cámaras de refrigerado o de congelado, se mantienen dentro de las tolerancias permitidas.
 - Los procedimientos establecidos respecto a la distribución y volumen de llenado de las cámaras.
 - Los parámetros idóneos para que el proceso se realice con las debidas garantías de higiene y conservación de las elaboraciones.
- 3.6 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.



- 3.7 Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.
- 3.8 Supervisar el proceso de confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería, garantizando su adecuación a la definición del producto.

4. Efectuar elaboraciones y presentaciones de todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor, siguiendo su ficha técnica y aplicando las tendencias más vanguardistas.

- 4.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones específicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados (tradicionales y de nueva creación), a partir de la ficha técnica de fabricación.
- 4.2 Elaborar todo tipo de helados y postres de cocina (tradicionales y de autor), aplicando las técnicas de elaboración propias a cada preparación y potenciando el uso de los productos de temporada.
- 4.3 Efectuar operaciones de acabado y presentación de los helados y/o postres destinados al consumo inmediato, de acuerdo a las normas definidas y las tendencias más vanguardistas.
- 4.4 Almacenar las elaboraciones confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.
- 4.5 Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.
- 4.6 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 4.7 Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.

5. Efectuar elaboraciones y presentaciones de distintos productos de pastelería y repostería de creación propia, teniendo en cuenta los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

- 5.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones específicas y la puesta a punto de útiles y equipos para la confección de distintos tipos de productos de repostería de creación propia, obteniendo el máximo partido gastronómico y económico de los productos de temporada.
- 5.2 Elaborar diferentes tipos de productos de repostería de creación propia, a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación y creatividad y aplicando las técnicas de elaboración propias a cada preparación.
- 5.3 Efectuar operaciones de acabado y presentación de los productos de repostería de creación propia, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.
- 5.4 Almacenar las elaboraciones confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.
- 5.5 Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.
- 5.6 Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.
- 5.7 Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.



6. Efectuar el montaje y decoración de productos, servicios y expositores de todo tipo de elaboraciones de repostería, en función de los gustos de la clientela y las tendencias más actuales.

- 6.1 Seleccionar las técnicas y los elementos decorativos para el montaje de la elaboración y/o expositor y/o servicio de todo tipo de elaboraciones de repostería, en función de:
- Tipo de establecimiento.
 - Tipo de servicio.
 - Tipo de producto.
 - Tipología de cliente.
 - Tendencias actuales en repostería.
 - Clases y tipos de expositores.
 - Estacionalidad de los productos.
 - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.
- 6.2 Deducir las necesidades de equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio, atendiendo al motivo de la exposición.
- 6.3 Determinar el lugar y orden de colocación de los géneros, productos de repostería y demás materiales para el montaje del expositor, siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.
- 6.4 Ubicar los géneros, productos y demás materiales en el expositor, empleando los equipos y utensilios establecidos para ello.

Desarrolla las actividades:

- Cumpliendo las normas de manipulación e higiene de los alimentos en todo momento.
- Participando en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

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 las realizaciones profesionales de la UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería.*

- Masas para productos de cocina y para productos de repostería.
- Principales elaboraciones.
- Tipos: hojaldradas, batidas o esponjadas, amasadas, escaldadas, masas fritas, azucaradas y pastas varias.
- Proceso de elaboración:
 - Pesado y dosificación de ingredientes.
 - Operaciones previas: tamizado, desclarado, emulsionado, otras.
 - Operaciones de homogeneización: amasado, mezclado, laminado, otras.
- Proceso de cocción: horneado, fritura, plancha, escaldado.
- Enfriado y/o refrigeración y/o conservación de las masas obtenidas.



2. Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas.

- Fuentes de información y bibliografía.
- Productos más significativos hechos a base de masas y pastas:
 - Dulces: tartas, pasteles, bizcochos, otros.
 - Salados: empanadas, quiches, otros.
 - Neutros: buñuelos, pequeñas o grandes piezas de hojaldre, otros.
- Esquemas de elaboración de productos característicos hechos a base de masas y pastas:
 - Fases de los procesos.
 - Instrumentos.
 - Técnicas y procedimientos.
 - Riesgos en la ejecución, resultados y controles.

3. Confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería.

- Elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones: cremas y rellenos (dulces y salados), cubiertas, otras.
- Cremas a base de: huevo, nata, mantequilla, fécula, y otras.
- Fundamentos de la elaboración de cremas: ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Conservación. Consistencia y características. Aplicaciones.
- Principales tipos de cremas:
 - Cremas con huevo: pastelera, yema, mantequilla, otras.
 - Cremas batidas: de almendras, muselina, de trufa, otras.
 - Otras: chantilly, fondant, entre otras.
- Rellenos salados:
 - Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones. Conservación. Consistencia y características. Aplicaciones
 - Crema base para rellenos salados.
- Cubiertas:
 - Tipos: de chocolate, de preparados a base de frutas y otras.
 - Ingredientes y formulación.
 - Secuencia de operaciones. Realización. Consistencia y características.
 - Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.

4. Elaboración y presentación de todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor.

- Elaboraciones más significativas de postres de cocina:
 - De sartén: buñuelos, churros, torrijas, otros.
 - De horno: flan, pudding, suflés, otros.
 - De plancha; tortitas, crepes, otros.
 - De fuego vivo: arroz con leche, leche frita, otros.
 - Y otros.
- Elaboraciones más significativas de semifríos y helados:
 - Semifríos: a base de gelatina, a base de nata, de yemas, entre otros.
 - Helados: con base de almíbar y con base de lácteos.
 - Fuentes de información y bibliografía. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Esquemas de elaboración específicas:
 - Fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.



- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- Decoración y exposición de helados.

5. Elaboración y presentación de distintos productos de pastelería y repostería de creación propia.

- Pastelería creativa:
 - Fuentes de información y bibliografía.
 - Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones de repostería.
- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos:
 - Utilización de instrumentos novedosos.
 - Forma y corte de los géneros.
 - Alternativa de ingredientes.
 - Decoración y presentación de las elaboraciones: combinación de sabores, texturas y formas de acabado.
 - Utilización de materias primas características de cada zona geográfica.
 - Aplicación de métodos de evaluación. Ofertas de repostería con los nuevos resultados obtenidos.
- Nuevos productos alimenticios del mercado: gelificantes, emulsionantes, esferificantes, otros.

6. Montaje y decoración de productos, servicios y expositores de todo tipo de elaboraciones de repostería.

- Decoración y exposición de elaboraciones de repostería:
 - Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
 - Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 - Teoría y valoración del color en repostería: contraste y armonía, sabor, color y sensaciones.
 - El dibujo aplicado a la repostería: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
- Técnicas de decoración para productos de pastelería:
 - Chocolate: atemperado, figuritas y motivos (rejillas, lazos, tirabuzones, otros), pintura de chocolate entre otros.
 - Azúcar: flores, hojas, lazos, piezas sopladas, entre otros.
 - Otros: cornet, borduras, entre otros.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- Expositores de alimentos.
 - Tipos de expositores.
 - Ubicación, distribución y mantenimiento.
- Técnicas de montaje y decoración.
- Composición del montaje:
 - Técnicas actuales.
 - Elementos decorativos.
 - Géneros y productos de repostería.
 - Materiales de decoración, entre otros.
- Criterios de ordenación en el montaje del expositor:
 - Programa de ventas.
 - Existencias y necesidades del momento.
 - Temperatura de conservación.
 - Sabor.
 - Color.
 - Tamaño, entre otros.



- Deducción de necesidades de materiales y equipos.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Establecimiento de restauración:
 - Hotelero.
 - De colectividades.
 - Del sector educativo.
 - Del sector sanitario, entre otros.
- Todo tipo de productos de repostería.
- Ficha técnica de elaboración.
- Terminología culinaria y de repostería.
- Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería.
- Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería: harinas, azúcares, lácteos, grasas, levaduras, chocolates, entre otros.
- Proceso de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de repostería:
 - Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
 - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Operaciones y técnicas básicas en repostería:
 - Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
 - Preparación de latas y moldes.
 - Manejo del rodillo.
 - Manejo de espátula.
 - Trabajos con manga pastelera.
 - Trabajos con cartucho, entre otros.
- Supervisión de los procesos:
 - Organización del trabajo del personal.
 - Cuadros de trabajo: fichas de recetas, programación de eventos, tiempos de realización, fases del proceso, control de costes, medidas correctivas en la elaboración, entre otros.
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales.
- Normativa aplicable de:
 - Seguridad laboral.
 - Protección ambiental e higiénico-sanitaria.
 - Conservación y almacenamiento de productos de pastelería.
- Características y uso del sistema establecido de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

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:



1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:
 - 1.1 Tratar a los compañero/as con cortesía y respeto.
 - 1.2 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
 - 1.3 Comunicar eficazmente con las personas responsables del equipo, en cada momento, mostrando una actitud participativa y de respeto.

2. En relación con la deontología profesional deberá:
 - 2.1 Valorar la importancia del trabajo riguroso y bien hecho.
 - 2.2 Demostrar interés en el cumplimiento de las órdenes de trabajo recibidas.
 - 2.3 Cumplir con el plan de trabajo y las orientaciones recibidas de su superior.
 - 2.4 Cuidar el aspecto, el aseo y el comportamiento del personal a su cargo.
 - 2.5 Ser consciente de las normas de seguridad e higiene aplicadas durante todo el proceso.
 - 2.6 Cumplir y hacer cumplir las distintas normativas vigentes del sector.

3. En relación con otros aspectos deberá:
 - 3.1. Demostrar interés en las operaciones de aprovisionamiento de materias primas para obtener elaboraciones con la calidad previamente establecida.
 - 3.2. Reconocer la importancia que tiene emplear la técnica culinaria específica de repostería para conseguir los resultados esperados.
 - 3.3. Valorar la importancia de la elaborar y presentar postres con productos de temporada, consiguiendo mayor rentabilidad y potenciando la aportación nutritiva de los géneros empleados.
 - 3.4. Demostrar interés en las operaciones de acabado y presentación de los diferentes postres.
 - 3.5. Reconocer la importancia que tiene conservar y regenerar los productos propios de repostería y pastelería.
 - 3.6. Comprender la importancia de operar racionalmente sobre los equipos y herramientas implicados en el proceso.
 - 3.7. Demostrar interés así como buen trato en el uso de la maquinaria específica, de conservación, cocinado o como de regeneración.
 - 3.8. Apreciar la importancia que tiene innovar en la elaboración de productos de repostería y pastelería.
 - 3.9. Valorar la importancia de elaborar guarniciones dulces con criterios de calidad para complementar el valor gastronómico de las elaboraciones dulces.
 - 3.10. Demostrar interés en el montaje y decoración de expositores de productos de pastelería y de repostería.
 - 3.11. Reconocer la importancia que tiene el aplicar la técnica decorativa previamente seleccionada.
 - 3.12. Demostrar interés al proponer técnicas y elementos decorativos en el montaje de expositores de elaboraciones dulces.

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 de la Unidad de Competencia implicada.



Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

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 de la UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería, 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 confeccionar una elaboración compleja de repostería, propia de una unidad de producción culinaria, a partir de la ficha técnica de fabricación del producto en la que intervengan distintos componentes (elaboración principal, guarnición, salsa, elementos decorativos, entre otros). Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar los distintos componentes de la composición.
2. Montar y decorar la elaboración compleja.
3. Determinar las necesidades del montaje de expositores y/o de servicios de repostería.

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 introduciendo una incidencia durante el proceso.
- 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Técnicas de preelaboración y de elaboración.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aprovisionamiento de materias primas y puesta a punto de útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas de preelaboración.- Aplicación de técnicas específicas de elaboración para cada producto.- Control de los parámetros tiempo/temperatura en los distintos procedimientos.- Uso y manejo de los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios.- Limpieza de los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Montaje y decoración de la elaboración compleja de repostería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de herramientas y útiles.- Aplicación de normas básicas de manipulación.- Aplicación de técnicas de ensamblaje de productos.- Determinación del soporte de presentación.- Acabado y presentación de la elaboración.- Limpieza de utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<p><i>Montaje y decoración de expositores y/o servicios de repostería.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Obtención de información del establecimiento y de su oferta de repostería.- Selección de las técnicas y de los elementos decorativos para el montaje, en función de:<ul style="list-style-type: none">- Tipo de establecimiento.- Tipo de oferta de repostería.- Tipo de servicio.- Tipología de cliente.- Tendencias actuales en repostería.- Clases y tipos de expositores.- Estacionalidad de los productos.- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.- Deducción de las necesidades de equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor.- Distribución física de los géneros, productos y demás materiales en el expositor.- Empleo de los equipos y utensilios necesarios para el montaje. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos y de seguridad y riesgos laborales.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</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

5	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases para confeccionar los distintos componentes de la elaboración de repostería, obtiene información de la ficha técnica de fabricación, efectúa el aprovisionamiento de materias primas, de útiles y equipos necesarios verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido. Selecciona y ejecuta las técnicas de preelaboración (dosificación, mezclado, amasado, montado, emulsionado, laminado y las que fueren necesarias) conforme al orden establecido. Efectúa las técnicas específicas de elaboración para cada producto, controlando los parámetros de temperatura y tiempo adecuados para los distintos procedimientos. Usa y maneja los equipos, maquinaria y medios energéticos evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
4	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases para confeccionar los distintos componentes de la elaboración de repostería, obtiene información de la ficha técnica de fabricación, efectúa el aprovisionamiento de materias primas, de útiles y equipos necesarios verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido. Selecciona y ejecuta las técnicas de preelaboración (dosificación, mezclado, amasado, montado, emulsionado, laminado y las que fueren necesarias) conforme al orden establecido. Efectúa las técnicas específicas de elaboración para cada producto, controlando los parámetros de temperatura y tiempo adecuados para los distintos procedimientos. Usa y maneja los equipos, maquinaria y medios energéticos evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso.</i></p>
3	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases para confeccionar los distintos componentes de la elaboración de repostería, obtiene información de la ficha técnica de fabricación, efectúa el aprovisionamiento de materias primas, de útiles y equipos necesarios verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido. Selecciona y ejecuta las técnicas de preelaboración (dosificación, mezclado, amasado, montado, emulsionado, laminado y las que fueren necesarias) conforme al orden establecido. Efectúa las técnicas específicas de elaboración para cada producto, controlando los parámetros de temperatura y tiempo adecuados para los distintos procedimientos. No usa y maneja los equipos, maquinaria y medios energéticos evitando consumos y desgastes innecesarios. No limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y no desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
2	<p><i>Secuencia ordenadamente las fases para confeccionar los distintos componentes de la elaboración de repostería, obtiene información de la ficha técnica de fabricación, no efectúa el aprovisionamiento de materias primas, de útiles y equipos necesarios verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido. No selecciona y ejecuta las técnicas de preelaboración (dosificación, mezclado, amasado, montado, emulsionado, laminado y las que fueren necesarias) conforme al orden establecido. No efectúa las técnicas específicas de elaboración para cada producto, controlando los parámetros de temperatura y tiempo adecuados para los distintos procedimientos. Usa y maneja los equipos, maquinaria y medios energéticos evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso y desbarasa el puesto de trabajo.</i></p>
1	<p><i>No realiza las técnicas de preelaboración y elaboración para confeccionar los distintos componentes de la elaboración de repostería.</i></p>

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



Escala B

5	<i>Secuencia ordenadamente las fases para montar y decorar la elaboración compleja de repostería, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, decorándola de tal manera que realza la composición del plato. Ejecuta técnicas de emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual. Durante todo el proceso aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos y desbarasa el puesto de trabajo.</i>
4	<i>Secuencia ordenadamente las fases para montar y decorar la elaboración compleja de repostería, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, decorándola de tal manera que realza la composición del plato. Ejecuta técnicas de emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual. Durante todo el proceso aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos.</i>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases para montar y decorar la elaboración compleja de repostería, selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. Ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, decorándola de tal manera que realza la composición del plato. Ejecuta técnicas de emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual. Durante todo el proceso no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y no demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. No limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos y no desbarasa el puesto de trabajo.</i>
2	<i>Secuencia ordenadamente las fases para montar y decorar la elaboración compleja de repostería, no selecciona las herramientas, los útiles y el soporte para su presentación. No ensambla entre sí las distintas elaboraciones complementarias realizadas, no decorándola de tal manera que realza la composición del plato. No ejecuta técnicas de emplatado en consonancia con las nuevas tendencias surgidas en la cocina actual. Durante todo el proceso no aplica las normas básicas de manipulación de alimentos y no demuestra un amplio conocimiento de habilidades y destrezas específicas de la profesión. Ni limpia los utensilios, equipos y maquinaria utilizados con los métodos más idóneos ni desbarasa el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No realiza el montaje y decoración de expositores y/o servicios de repostería.</i>

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



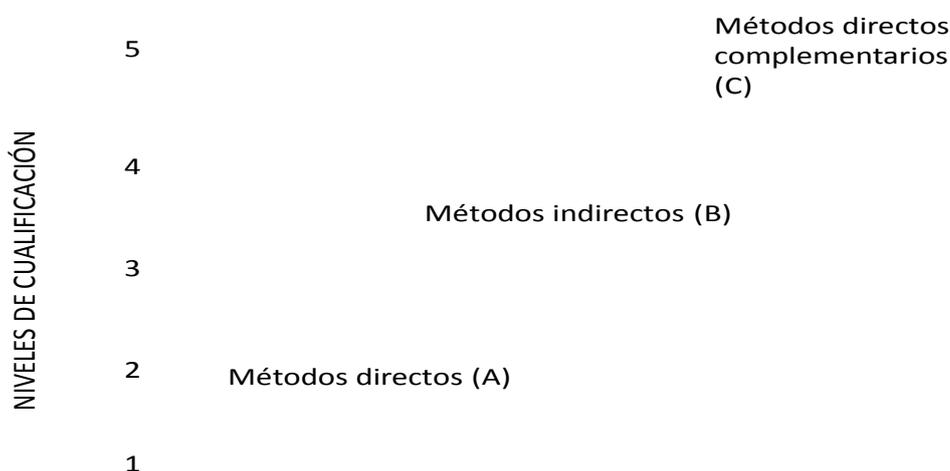
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 de la unidad de competencia, 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).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

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 de la UC. 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 de bajo nivel cultural al que 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.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la elaboración y presentación de productos de repostería



confeccionados en unidades de producción culinaria que resulten atractivos y aptos para su posterior consumo y/o distribución comercial 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 la UC, 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 las realizaciones profesionales 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel 3. En este nivel no siempre tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que 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. Ésta, 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) La Unidad de Producción Culinaria a la que hace referencia la SPE puede ubicarse en un establecimiento de restauración:

- Del sector de hostelería: hotelería, restauración tradicional, moderna y colectiva.
- Del sector educativo, de transportes y comunicaciones.
- Del sector sanitario o de servicios sociales.

i) Para el desarrollo de la SPE se considerarán las siguientes orientaciones:

- Disponer de materias primas y productos de uso habitual en la producción de cocina.
- Considerar la posibilidad de preelaborar géneros en crudo y/o productos culinarios convencionales y/o autóctonos del entorno local.
- Facilitar, a petición de la persona candidata, la incorporación de útiles o productos representativos de las nuevas tendencias gastronómicas.
- Valorar positivamente la aplicación de:
 - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.
 - Técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de gas inerte.