CURSO COCINA

HOSTELERÍA y TURISMO

HOT093_2

www.academia-formacion.com

FÓR-MATE
ACADEMIA DE FORMACIÓN

ÍNDICE GENERAL

- Guía “UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”.
- Guía “UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”.
- Guía “UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos”.
- Guía “UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”.
- Guía “UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”.
- Glosario de términos utilizado en “HOT093_2 COCINA”

Guía “UC0711_2:

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”.

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 UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

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 que intervienen en la actuación bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. ***Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.***

1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.
1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.
1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se cumplen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.
1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.
1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.
1.6 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican en función de cada actuación, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos

2. ***Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.***

2.1 La zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se mantiene en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.
2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquéllas que están en contacto con los alimentos se mantienen, según el procedimiento establecido.
2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan, en la forma y con la prontitud exigida.
2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación se mantienen, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.
2.5 La limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería se efectúa, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.
2.6 El aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se señalan con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas.

2.7 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.

3. *Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.*

3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.

3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza se utilizan, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.

3.3 Las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueban, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

3.4 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se utilizan según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.

4. *Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.*

4.1 La reducción en la producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se efectúa, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.

4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.

4.3 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.

5. *Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.*

5.1 El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.

5.2 El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.

5.3 Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.

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 **UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.*

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad higiénico-sanitaria.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal, vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2. *Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.*

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

3. *Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.*

- Agentes y factores de impacto. Emisiones a la atmósfera.
- Tratamiento residuos generados: sólidos, vertidos líquidos y envases.

- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería: compras y aprovisionamiento, elaboración y servicio de alimentos/bebidas, limpieza y lavandería/lencería, recepción y administración.
- Consumo de agua: buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas.

4. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable.
- Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

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:

- Respetar y demostrar sensibilidad ambiental.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas adecuadas en cada momento.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.

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 "UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería", 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 actuar en el desarrollo de las actividades de hostelería, cumpliendo la normativa aplicable de higiene, prevención de riesgos laborales y medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Limpiar y mantener en condiciones higiénicas el área de su responsabilidad, del establecimiento dedicado a la actividad de hostelería.

2. Limpiar y conservar en condiciones de uso equipos, herramientas y útiles del área donde desarrolla su actividad profesional.

3. Desarrollar el conjunto de actividades cumpliendo las normativas aplicables de higiene, prevención de riesgos laborales y medioambientales.

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.

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***
Idoneidad del resultado de la limpieza y desinfección del área de trabajo.	- Selección de residuos y / o desperdicios, generados durante la actividad de hostelería. - Aplicación del protocolo establecido en cuanto a la recogida y selección de residuos. - Reconocer elementos que puedan resultar peligrosos durante la actividad. - Aplicación de medidas preventivas y correctoras. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Calidad en los resultados de la limpieza y desinfección de máquinas, equipos, útiles y herramientas.	- Manejo y cuidado de los equipos de protección individual. - Aplicación del protocolo establecido en cuanto a medidas preventivas y correctoras. - Aplicación de la técnica de limpieza y desinfección (productos, métodos y frecuencia establecidos en el APPCC). *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, de seguridad y protección ambiental en hostelería.	*El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4	*Aplica medidas preventivas y correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos y ,en caso necesario, sigue los planes de emergencia y evacuación establecidos colaborando proactivamente con el resto del equipo de trabajo.*
3	***Aplica medidas preventivas y correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos***

durante la actividad, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos y, en caso necesario, sigue los planes de emergencia y evacuación establecidos.

2 *Aplica medidas preventivas pero no aplica medidas correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos generados.*

1 *No aplica medidas preventivas ni correctoras sobre elementos que pueden resultar peligrosos durante la actividad, no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento de recogida, selección y eliminación de los distintos tipos de residuos generados.*

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

Escala B

4 *Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo siguiendo el procedimiento establecido, maneja y cuida los equipos de protección individual, aplica el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad y relaciona las técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios a emplear en hipotéticas situaciones planteadas.*

3 ***Secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo siguiendo el procedimiento establecido, maneja y cuida los equipos de protección individual, aplica el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad y enumera distintas técnicas sanitarias básicas de primeros auxilios.***

2 *Las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas, equipos, útiles y herramientas propias de su área de trabajo no las secuencia en función del procedimiento establecido, maneja pero no cuida los equipos de protección individual, ignora el protocolo previamente definido en cuanto a medidas preventivas y correctoras durante el desarrollo de la actividad.*

1 *No secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para limpiar y desinfectar máquinas y equipos, no maneja y no cuida los equipos de protección individual.*

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

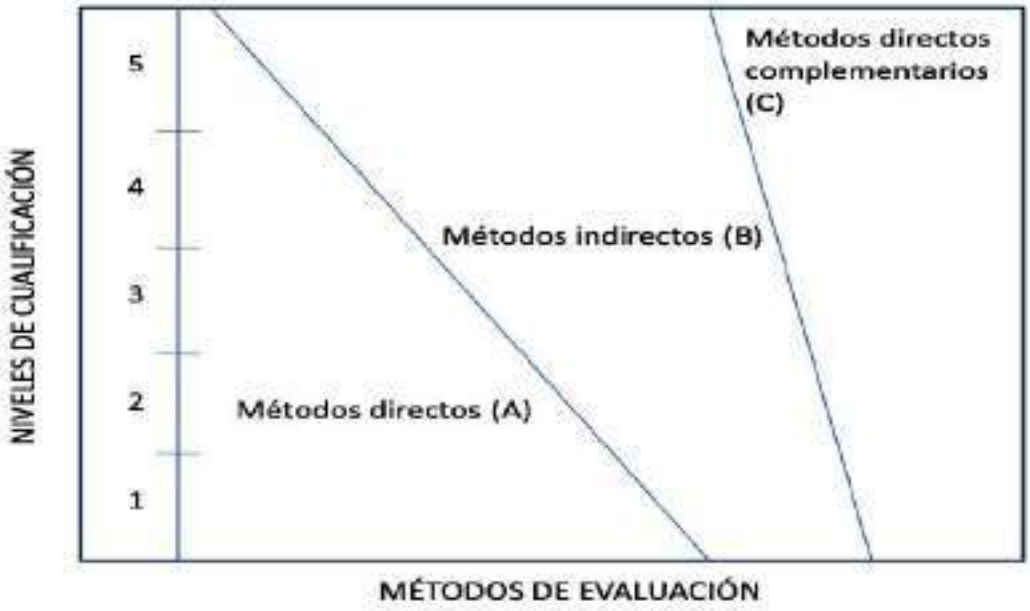
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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).



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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental durante el desarrollo de su actividad profesional en hostelería, 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 "2" 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.

   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.

g) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La Unidad de Competencia "UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería" es transversal a distintas cualificaciones de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, por lo que, a efectos de someter a la persona candidata a Situaciones Profesionales de Evaluación significativas en el conjunto de la Cualificación a la que opta para su Acreditación, debe evaluarse implícitamente en todas y cada una de las Unidades de Competencia que se integran en dichas Cualificaciones, ya que, contienen como condición necesaria del desarrollo de la actividad profesional a la que hacen referencia el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- Se recomienda evaluar esta UC de forma conjunta con las UCs derivadas de funciones que implican actividades de ejecución de hostelería. Se deberán valorar los aspectos contemplados en la situación profesional establecida en relación con la normativa contemplada en esta UC respecto a "seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería" utilizando una entrevista profesional sobre conocimientos.

- En las situaciones profesionales de evaluación del resto de las unidades de competencia que conforman la cualificación se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:

    - Durante la limpieza y desinfección de máquinas, propias de su área de trabajo, conectadas a la red eléctrica interrumpirá momentáneamente la actividad para que aplique el protocolo de

primeros auxilios en una herida hipotética y a continuación finalizará la actividad interrumpida.

- Efectuará la recogida de posibles derrames ocasionados durante la actividad desarrollada señalizando la zona.

- Detectará posibles situaciones de emergencia en un establecimiento dedicado a la actividad de hostelería.

- Propondrá medidas de evacuación para una situación de emergencia dada.

Guía “UC0259_2:

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”.

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 UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

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 que intervienen en la definición de ofertas gastronómicas sencillas, en realizar el aprovisionamiento y en controlar consumos, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. ***Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los***

clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.

1.1 Las ofertas gastronómicas sencillas se determinan, teniendo en cuenta:
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de local y su ubicación.
- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- La estacionalidad de los productos, entre otros.

1.2 Las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario elaborar un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.

1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.

1.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.

1.5 La rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.

1.6 El sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas se establece, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

1.7 La colaboración en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas se efectúa, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.

2. *Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción de la oferta gastronómica sencilla y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.*

2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias se cumplimenta, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.

2.2 Las mercancías solicitadas se recepcionan comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su naturaleza.

2.3 El pedido recibido se almacena y/o distribuye en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.

2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.
2.5 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación se mantienen, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.

3. Colaborar en la obtención de los costes de los platos de la oferta gastronómica diseñada, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.

3.1 La comprobación del stock de mercancías se verifica colaborando, en su caso, con el responsable y en función de las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.
3.2 Los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes se actualizan, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.
3.3 Los costes de los productos elaborados se determinan en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, en su caso, con el responsable o con quien corresponda.

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 **UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Ofertas gastronómicas sencillas.

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.
- Planificación y diseño de las ofertas: el menú, la carta y análogos.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros, el ciclo de compra, registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.
- Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas, registros documentales y colaboración en la gestión y control de inventarios.

2. Colaboración en el control de consumos y costes.

- Definición y clases de costes.

- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.
- Métodos básicos de fijación de precios.

3. Colaboración en la gestión y control de calidad en restauración.

- Características básicas y peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.
- Técnicas básicas de autocontrol.

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.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

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 "UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos", 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 determinar la oferta gastronómica sencilla, y los procesos que le son inherentes, para un establecimiento de restauración de categoría media, del entorno local, para una época del año concreta y considerando unos criterios dietéticos dados. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Identificar la tipología del establecimiento de restauración y de su público objetivo a partir de información suministrada sobre las características del mismo, de las preferencias del público, de la estacionalidad a la que se refiere la SPE y de los criterios dietéticos aportados.

2. Diseñar la oferta gastronómica sencilla.

3. Hacer la previsión de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción.

4. Establecer pautas generales para el aprovisionamiento de mercancías: recepción y almacenamiento.

5. Determinar los costes de algunos de los platos de la oferta gastronómica diseñada a partir de listados de proveedores dados.

Condiciones adicionales:

- Se asignará un periodo de tiempo estimado para cada actividad a realizar teniendo en consideración el que emplearía un o una profesional. De esta forma se consigue que el candidato/a trabaje en condiciones reales con estrés profesional.

- 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.

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***
Rigor de la información obtenida de las características del establecimiento.	- De su ubicación. - De los gustos del público potencial a quien va dirigida la oferta. - De la época del año a la que se refiere la SPE para determinar las materias primas idóneas en función de criterios de estacionalidad. - De las pautas dietéticas aportadas por personal especialista. - Del grado de calidad comercial de los géneros o productos a utilizar. *El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.*
Eficiencia en el diseño de la oferta gastronómica sencilla.	- Identificación de los grupos de platos de un menú tipo. - Aplicación del calendario de temporalidad óptima de las materias primas. - Utilización de los criterios dietéticos pautados. - Aplicación de criterios de rentabilidad económica. - Fijación del sistema de rotación de la oferta diseñada. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Adecuación en la determinación de pautas generales para el proceso de aprovisionamiento de mercancías.	- Cálculo de cantidades de ingredientes por comensal. - Cálculo de cantidades de producto total. - Cumplimentación de hojas de pedido. - Control en la recepción de mercancías. - Almacenamiento y distribución de las provisiones. - Verificación de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. - Cumplimentación de la documentación derivada del proceso, como fichas de almacén o partes de baja por mal estado o rotura de la mercancía almacenada, entre otros. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*

Exactitud en la obtención de costes de algunos de los platos que componen la oferta gastronómica diseñada.	- Interpretación de listados de precios de proveedores. - Comprobación de las ventas del establecimiento a partir de los albaranes de mercancías y los vales de pedido interno. - Actualización de registros o bases de datos al aprovisionamiento de mercancías y consumos en los soportes disponibles. - Cálculo de los costes de los platos gastronómicos más representativos de la oferta del establecimiento. *El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4 *Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración con unas características previamente definidas, identifica los grupos de platos de un menú tipo definiendo el orden de servicio de los mismos. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, aplica con electividad el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios básicos de rentabilidad económica optimizando los recursos disponibles. Pauta el sistema de rotación de la oferta gastronómica diseñada en función del volumen de ventas aportado en la información dada.*

3 ***Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración con unas características previamente definidas, identifica los grupos de platos de un menú tipo aunque no define el orden de servicio. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, consulta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios de rentabilidad económica. Pauta el sistema de rotación de la oferta gastronómica diseñada.***

2 *Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica los grupos de platos de un menú tipo. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, consulta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. No tiene en cuenta criterios de rentabilidad económica.*

1 *Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica los grupos de platos de un menú tipo. No selecciona los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, en función de su calendario de temporalidad óptima. No utiliza los criterios dietéticos pautados ni para el público en*

general ni para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias.

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

Escala B

4 *Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, cumplimenta las hojas de pedido a proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos.*

3 ***Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo.***

2 *Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) ni con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Para el control de los consumos, no verifica que los vales de pedido se formalicen según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinen los costes reales.*

1 *Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra ni con los estándares establecidos. Almacena y distribuye los productos recepcionados,*

I *sin considerar sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación ni las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras.*

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

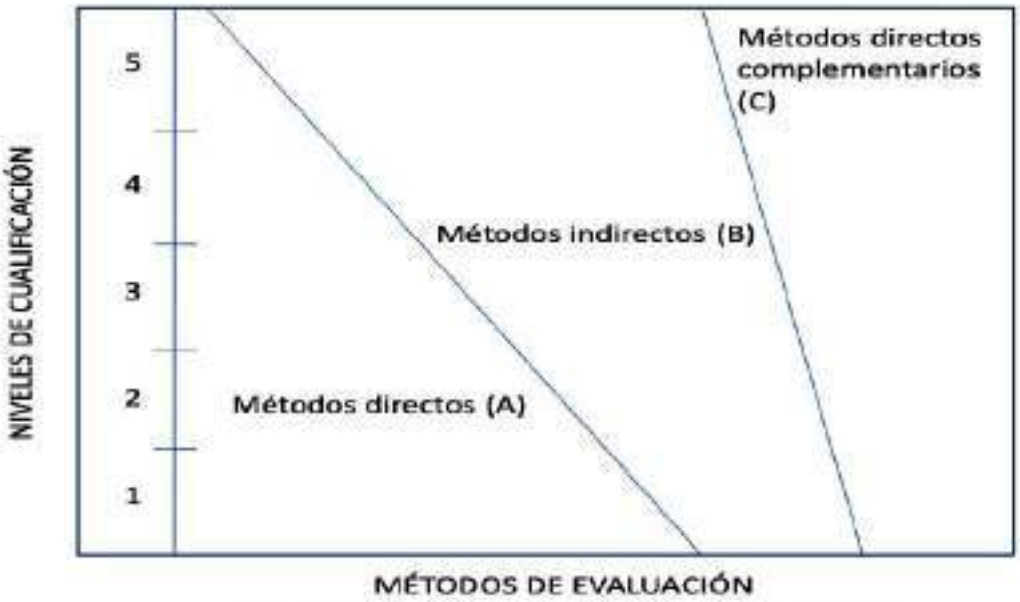
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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).



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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, 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 "2" y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en 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.

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:

- Las condiciones previamente especificadas para la SPE hacen referencia a la determinación de un tipo de establecimiento, con una fórmula definida de restauración, con unos objetivos económicos definidos, dirigida a un público definido (por su tipología, por su capacidad, por sus gustos), entre otras.

- En la propuesta de menú se propondrá elaborar una tabla de menús semanal con tres alternativas para cada grupo de platos, con un coste máximo, en la que se contemplen la estacionalidad de las materias primas y los criterios dietéticos dados.

- Disponer de mercancías que requieran distintas condiciones de almacenaje y conservación para que la persona candidata defina las idóneas para alargar la vida útil de los productos.

- Facilitar la documentación generada habitualmente, como vales de pedido, vales de transferencia, facturas, albaranes, otros.

Guía “UC0260_2:

Preelaborar y conservar toda clase de alimentos”.

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 UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

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 que intervienen en la preelaboración y conservación de toda clase de alimentos, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. ***Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.***

1.1 El aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
1.2 La preparación de los vegetales se efectúa aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.
1.3 El fraccionado de los vegetales se ejecuta practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.
1.4 Los vegetales preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
1.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
1.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

2. *Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.*

2.1 El aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.
2.2 La preparación de las materias primas cárnicas se efectúa aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.
2.3 Las operaciones de racionamiento se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.
2.4 Las materias primas cárnicas preelaboradas se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
2.5 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
2.6 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

3. ***Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.***

3.1 El aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se efectúa a partir de la orden de trabajo.
3.2 La preparación de los pescados se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.
3.3 La preparación de los mariscos se efectúa, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.
3.4 Las operaciones de racionamiento de los pescados se ejecutan, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.
3.5 Los pescados y mariscos preelaborados se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
3.6 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.
3.7 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

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 **UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. ***El departamento de cocina***

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

2. ***Maquinaria y equipos básicos de cocina.***

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

3. ***Materias primas.***

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones
- gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- Necesidades de regeneración y conservación.

4. ***Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias.***

- Formalización y traslado de solicitudes.
- Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

5. ***Regeneración de géneros y productos culinarios.***

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

6. ***Preelaboración de géneros culinarios.***

- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

7. ***Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.***

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Deducción de la técnica o método apropiado.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

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:

- Habituarse al ritmo de trabajo de la organización.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

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 "UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos", 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 preelaborar distintos géneros culinarios originando las menores mermas posibles y el máximo aprovechamiento, y envasar para asegurar su buen estado de conservación en posteriores usos para la elaboración de platos de cocina. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Ejecutar operaciones de preelaboración y manipulación propias de verduras.

2. Ejecutar operaciones de preelaboración y manipulación propias de pescados y/o mariscos.

3. Ejecutar operaciones de preelaboración propias y manipulación de las carnes, aves y/o caza (canales y/o piezas).

4. Aplicar técnicas básicas de envasado y conservación de alimentos.

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:

Criterios de mérito	***Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente***
Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de verduras.	- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Selección y ejecución de técnicas de preelaboración: – pelado, raspado, rallado – hermoseado, torneado – lavado, desinfectado – troceado: brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix – aplicación de técnicas de cocción para aquellos vegetales que lo requieran - Selección y ejecución de procedimientos de conservación, como:

	– técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado – técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica – técnicas de envasado tradicional o al vacío - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de pescados y/o mariscos.	- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para pescados, como: desescamado, eviscerado, lavado, retirada de piel, fraccionado, entre otros. - Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para mariscos, como: raspado, lavado, fraccionado, entre otros. - Selección y ejecución de procedimientos de conservación: – técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado – técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica – técnicas de envasado tradicional o al vacío - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Idoneidad en la ejecución de operaciones de preelaboración culinaria para el tratamiento y procesado de carnes, aves y/o caza (piezas y/o canales).	- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para aves, como: flameado, eviscerado, lavado, fraccionado, entre otras. - Selección y ejecución de técnicas de preelaboración para caza, en función de que se trate de caza de pelo y/o de pluma. - Selección y ejecución de procedimientos: – aplicación de técnicas básicas para el despiece de carnes – obtención de piezas de carne en cortes comerciales: dados, filete, lardones, chuletas, entre otros – aplicación de técnicas básicas de

	ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras – elaboración de rellenos de carne - Selección y ejecución de procedimientos de conservación: – técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado – técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica – técnicas de envasado tradicional o al vacío - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.*
Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.	*El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4

Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseado, torneado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

3

Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseado, torneado, entre otras) y fracciona con destreza en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de

conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

2

Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseado, torneado, entre otras) y fracciona con poca habilidad en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

1

Para preelaborar verduras que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (pelado, desinfectado, lavado, raspado, rallado, hermoseado, torneado, entre otras) y fracciona con poca habilidad en cortes comerciales (brunoise, picado, juliana, paisana, mirepoix, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. No aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellas verduras que lo requieran. Almacena las verduras preelaboradas en los envases asignados, sin considerar las temperaturas adecuadas y no aplica las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

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

Escala B

4

Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

3

Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la

naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona, hábilmente, en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

2

Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona en cortes comerciales (filete, dados, supremas, rodajas, darné, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

1

Para preelaborar pescados y/o mariscos que resulten aptos en su posterior utilización o comercialización, ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos. Ejecuta las operaciones de preelaboración (desescamado, eviscerado, raspado, entre otras) y fracciona sin obtener el máximo aprovechamiento ni la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena a las temperaturas adecuadas. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

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

Escala C

4

Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones idóneas de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona, hábilmente y con destreza, en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplicando las técnicas de conservación previamente establecidas (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.

3

Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona

	y pone a punto los útiles y equipos necesarios en función de la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona, hábilmente en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), obteniendo el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica las técnicas de conservación (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Regula manualmente el funcionamiento de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.
2	*Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización, selecciona y pone a punto los útiles y equipos sin considerar la naturaleza del género a tratar. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona en cortes comerciales (jamoncito, chuleta, filete, dados, escalopín, corona, tournedó, entre otros), sin obtener el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica las técnicas de conservación (tradicionales: salazón, marinado o adobado; de abatimiento rápido de temperaturas; de envasado tradicional o al vacío). Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.*
1	*Para preelaborar carnes (aves, caza, del ganado porcino, del ganado caprino, del ganado ovino o bovino) que resulten aptas en su posterior utilización o comercialización ni selecciona ni pone a punto los útiles y equipos. Ejecuta las operaciones de preelaboración (eviscerado, flameado, esquinado, despiezado, ablandado, recortado, mechado, bridado, albardado, entre otras) y fracciona en cortes sin obtener el máximo aprovechamiento y la menor merma posible. Aplica técnicas de cocción o blanqueado a aquellos géneros que lo requieran y los almacena en los envases asignados, a las temperaturas adecuadas y aplica técnicas de conservación. Limpia y desinfecta el puesto de trabajo, los utensilios y equipos utilizados con los productos y métodos establecidos.*

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

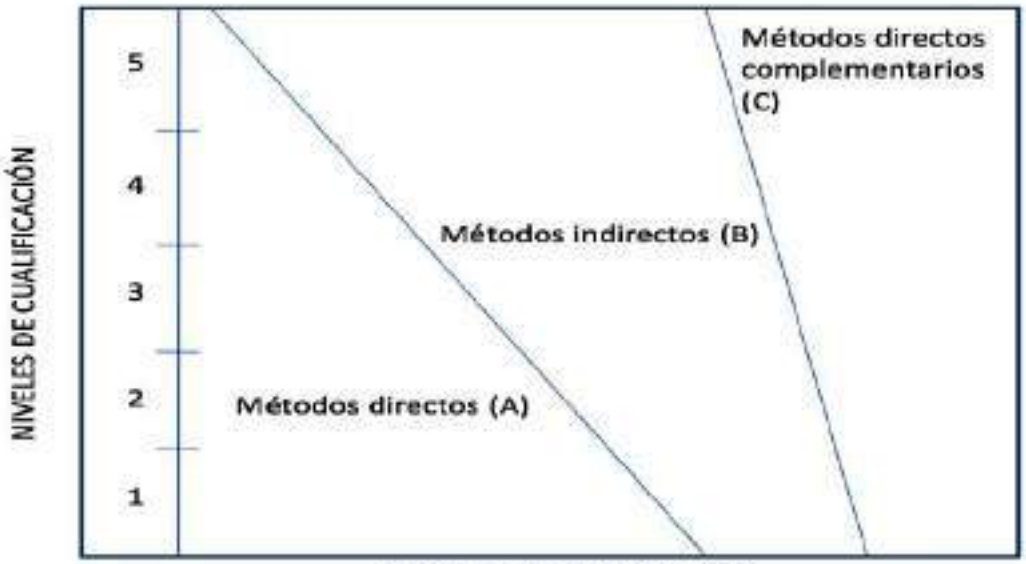
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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).



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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en preelaborar y conservar toda clase de materias primas y de elaboraciones culinarias para que resulten aptos en la confección de platos o para su 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 "2" 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:

- Facilitar la ficha de especificación técnica de posibles platos de cocina a los que van destinados las preelaboraciones a ejecutar, para que la persona candidata le sirva de guía ejecute el tratamiento idóneo de preelaboración.

- Disponer de géneros que requieran distintas condiciones de almacenaje y conservación.

Guía “UC0261_2:

Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”.

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 UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

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 que intervienen en la preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior

utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.

1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

1.2 Las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras se ejecutan en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.

1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazonamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

1.5 Las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.

1.6 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.

1.7 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

2. *Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.*

2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina se efectúa, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.

2.2 Los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas se elaboran, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.

2.3 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazonamiento entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

2.4 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.
2.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.
2.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
2.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.
2.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

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 **UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Técnicas de cocina*

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. *Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.*

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. *Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.*

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, aparejos, gelatinas y otras.

4. *Platos elementales de cocina.*

- De hortalizas, verduras y tubérculos.
- Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
- Ensaladas simples y compuestas.
- Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones básicas de pastas italianas.
- Elaboraciones básicas de huevos.
- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
- Elaboraciones básicas de aves y caza.
- Elaboraciones básicas de casquería y despojos.
- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5. *Guarniciones culinarias.*

- Definición.
- Clasificación.
- Guarniciones simples.
- Guarniciones compuestas.
- Guarniciones con denominación propia.
- Otras.

6. *Regeneración de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.*

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

7. *Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.*

- Definición.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización.
- Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

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:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Participar y colaborar activamente con el equipo de trabajo.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante los errores y fracasos.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

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 "UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales", se tiene 1 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 cocinar y presentar dos o tres elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y al igual que otros tantos platos elementales, dependiendo de su complejidad y tiempo de elaboración, a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina.

2. Elaborar platos elementales de cocina.

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:

Criterios de mérito	***Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente***
Calidad requerida en la confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina.	- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas. - Aprovisionamiento de materias primas y productos culinarios. - Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Aplicación de técnicas culinarias específicas: – de preelaboración – técnicas de cocinado – acabado y presentación - Aplicación de técnicas de conservación: – para consumo inmediato – para posterior uso o distribución comercial - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*

Idoneidad en la elaboración de platos elementales de cocina.	- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dada. - Aprovisionamiento de materias primas y productos culinarios. - Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Aplicación de técnicas culinarias específicas: – de preelaboración – técnicas de cocinado – acabado y presentación - Aplicación de técnicas de conservación: – para consumo inmediato – para posterior uso o distribución comercial - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.	*El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4	*A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.*
3	***A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo***

	las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.
2	*No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.*
1	*No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia las fases del procedimiento para confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina (como pueden ser fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con torpeza. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el puesto de trabajo.*

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

Escala B

4	*A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.*
3	***A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones,***

	utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.
2	*No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración. Maneja los equipos y herramientas con soltura, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos.*
1	*No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia las fases del procedimiento para elaborar platos elementales de cocina (como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas u otros), no selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar. No aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos pero durante su confección y no comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración.*

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

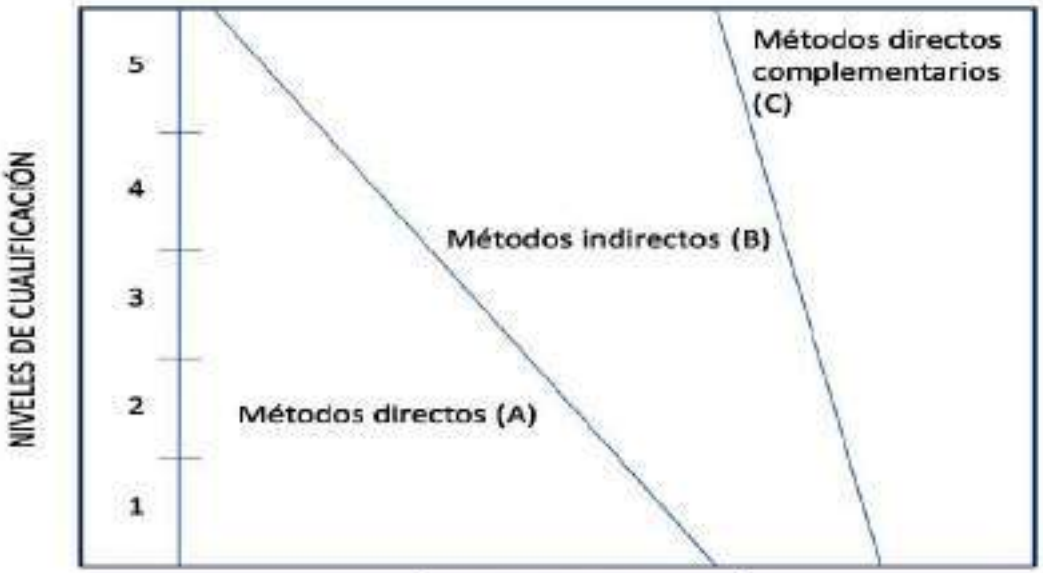
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y de platos elementales de cocina, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.

b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente 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 "2" 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:

- El término "elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones", hace referencia a:
  - Fondos básicos y complementarios, tanto de larga como de corta cocción.
  - Salsas básicas, derivadas y especiales, tanto frías como calientes.
  - Mantequillas, gelatinas, aparejos, farsas.
  - Guarniciones: simples, compuestas, entre otras.
  - Y otras.
- El término "platos elementales de cocina" hace referencia a:
  - Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
  - Ensaladas simples y compuestas.
  - Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.

- Elaboraciones a base de hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones elementales de pastas italianas.
- Elaboraciones básicas de huevos.
- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
- Elaboraciones básicas de aves.
- Elaboraciones básicas de despojos.
- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.

- Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a cocinar.
- Se puede comprobar la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias, poniéndola en situaciones similares a las que se describen a continuación:
  - Durante la realización de una de las elaboraciones, por ejemplo una salsa, la emulsión perderá la consistencia deseada por lo que el candidato demostrará su competencia para la obtención de salsas ligadas.
  - Durante la realización de un plato elemental de cocina caliente se produce un corte de suministro de gas, el candidato deberá demostrar su competencia sustituyendo el equipo generador de calor por otro que no precise dicho recurso energético.
  - Durante la realización de cualquiera de las elaboraciones se le eliminará uno de los elementos principales de composición, debiendo sustituirlo por otro sin que altere el resultado o incluso lo mejore.

Guía “UC0262_2:

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”.

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 UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

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 que intervienen en la preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. ***Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo***

con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.

1.2 Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.

1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.

1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.

1.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.

1.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.

1.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.

1.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

2. *Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.*

2.1 La información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector se selecciona, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.

2.2 Los nuevos platos de cocina se diseñan a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.

2.3 Los productos de temporada se incluyen en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.

2.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, se consideran en la propuesta de nuevos platos de cocina.

2.5 Las técnicas culinarias sencillas y novedosas se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.

2.6 Las presentaciones artísticas y el acabado de platos se ejecuta, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.

3. Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.

3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se proponen y/o determinan, en función de:
-Tipo de establecimiento.
-Tipo de servicio.
-Tipo de producto.
-Tipología de cliente potencial.
-Tendencias gastronómicas actuales y vigentes.
- Clases y tipos de expositores.
- Estacionalidad de los productos.
- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.

3.2 Los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se deducen en colaboración del responsable o con cierta autonomía, en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.

3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.

3.4 Los géneros, productos y demás materiales se disponen en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.

3.5 El montaje realizado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

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 **UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. ***Cocinas territoriales de España y cocinas más significativas del mundo.***

   - Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional y cocina internacional más significativa.
   - Características generales y evolución histórica.
   - Conceptos generales en las tradiciones de la alimentación.
   - Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.
   - Utilización de términos culinarios característicos.
   - Esquemas de elaboración de los platos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
   - Elaboración de los platos más significativos.

2. ***Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios para la elaboración de los platos más significativos de la cocina regional, internacional y de nueva creación.***

   - Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
   - Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
   - Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
   - Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
   - Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
   - Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. ***Cocina actual.***

   - Fuentes de información y bibliografía sobre cocina actual.
   - Identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
   - Características generales.
   - Evolución de los movimientos gastronómicos.
   - Hábitos y tendencias de consumo.

4. ***Experimentación y evaluación de resultados.***

   - Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
   - Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
   - Utilización de materias primas novedosas.
   - Análisis, control y valoración de resultados.
   - Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
   - Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

5. ***Análisis y acabado de elaboraciones culinarias de creación propia.***

   - Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración y combinaciones base.
   - Experimentación y evaluación de resultados.

- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía, contraste y armonía, sabor, color y sensaciones.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado, necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Ejecución de operaciones básicas para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de cocina actual, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

6. ***Decoración de elaboraciones y montaje de expositores y/o servicios afines.***

- Definiciones.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Motivos decorativos.
- Operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

7. ***Regeneración de elaboraciones culinarias de la cocina tradicional, internacional y de paltos de nueva creación.***

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

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:

- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.

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 "UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional", 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 cocinar y presentar dos o tres platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, dependiendo del grado de complejidad y a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional.

2. Presentar y/o determinar el acabado y montaje de las elaboraciones culinarias confeccionadas para expositores de alimentos y/o para el servicio en mesa.

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.

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***
Calidad requerida en la confección de platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional.	- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas. - Aprovisionamiento de materias primas y productos culinarios. - Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios. - Aplicación de técnicas culinarias específicas: – de preelaboración – técnicas de cocinado – acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales) - Aplicación de técnicas de conservación: – para consumo inmediato – para posterior uso o distribución comercial - Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas. - Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Idoneidad del montaje y decoración del plato y/o del expositor de alimentos.	- Interpretación de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media. - Cálculo de necesidades de equipos y utensilios para el montaje (del plato y/o del expositor). - Selección de las técnicas y de los elementos decorativos. - Determinación de los recipientes para exponer los productos. - Distribución física de los géneros, productos culinarios y demás materiales. - Aplicación de técnicas decorativas (tradicionales y actuales).

	El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.
Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y riesgos laborales y medioambientales.	*El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.*
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	*El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.*

Escala A

4

A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.

3

A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.

2

No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar pero no tiene en cuenta los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Utiliza los equipos y herramientas, sin evitar costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.

1

No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia

ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, selecciona las herramientas y útiles sin tener en cuenta las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos, pero no respeta tiempos ni temperaturas y durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazonamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración.

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

Escala B

4 *A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima afluencia de público al establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de sus características físicas en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.*

3 ***A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios imprescindibles para el montaje previendo la máxima afluencia de público al establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de elección en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.***

2 *No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), con lo que el cálculo de equipos y utensilios para el montaje no se corresponde con las necesidades del establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar sin argumentar su posible idoneidad con los artículos a exponer.*

1 *No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), con lo que el cálculo de equipos y utensilios para el montaje no se corresponde con las necesidades del establecimiento. No determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, ni tradicionales ni actuales o novedosas.*

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

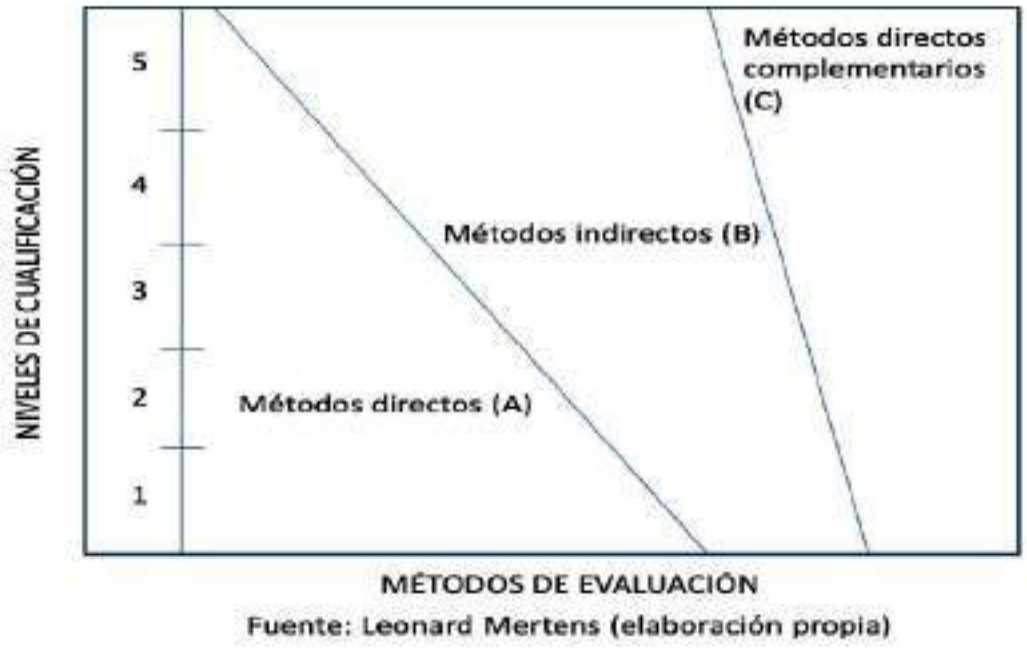
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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).



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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, 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 "2" 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:

- El término "platos más significativos de las cocinas regionales de España", hace referencia a:
  - Cocina andaluza.
  - Cocina vasca.
  - Cocina catalana.
  - Cocina valenciana.
  - Cocina gallega.
  - Cocina asturiana, entre otras.

- El término "platos más significativos de la cocina internacional" hace referencia a:
  - Cocina francesa y otras cocinas del mundo.
  - Nuevas cocinas.

- Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a cocinar.

- En la presentación y acabado de los platos de cocina elaborados, valorar positivamente el uso de técnicas innovadoras de decoración.

- Facilitar los datos de un supuesto establecimiento de restauración determinado por su oferta gastronómica, clase de servicio, tipología de cliente a quien va dirigida, expositores disponibles, estacionalidad, programa de ventas del establecimiento, entre otros, para que la persona candidata pueda determinar el montaje para un expositor o un servicio de una oferta gastronómica determinada en la que intervengan platos regionales y platos de la cocina internacional.

Guía “HOT093_2:

Glosario de Términos”.

Abatidor de temperatura: Equipo que permite llevar a un alimento desde una temperatura de 70/80°C a una temperatura de 3°C en el corazón del alimento en menos de 90 minutos para mejorar la conservación del producto.

Ablandado: Pochado de ingredientes a fuego suave con algo de grasa, hasta que resulte tierno.

Actividades de evaluación: Actividades concretas con las que se evaluará a los candidatos para ver si han alcanzado los objetivos previstos.

Adobar: Introducir un género crudo, entero o fraccionado dentro de un preparado llamado "adobo" (ajos, especias, vinagres, vinos, aceite, sal, etc.) con el objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o conservarlo.

Albarán: Del árabe *albará*, documento que sirve como prueba o justificante de la entrega de los bienes y que firma la persona que recibe la mercancía.

Albardar: Cubrir envolviendo una pieza de carne o pescado con hortalizas o con láminas delgadas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su bouquet o sabor.

Aparador: Mueble ubicado en el comedor, compartimentado para albergar una pequeña provisión de loza, cubertería, cristalería y mantelería.

Aperitivo: Comida o bebida que se toma antes de una comida principal.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo utilizado para garantizar la seguridad alimentaria de forma lógica y objetiva. Se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. Consta de diversas fases, a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, donde se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad de los productos.

Aprovisionamiento: Proceso compuesto de varias fases a través del cual una empresa cubre las necesidades de medios productivos para la realización de su actividad. Dicho proceso comienza en el momento en que se detecta una necesidad hasta el momento en que el género queda almacenado a la espera de su utilización en el ciclo productivo.

Autoservicio: O self-service, del inglés. Servicio que consiste en la distribución de mostradores en línea o en islas equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.

Aviar: Preelaboración de las aves para que queden dispuestas para su cocinado por medio de acciones tales como flameado, desplumado, eviscerado, lavado, fraccionado, entre otras.

Babilla: Pieza de primera categoría situada en el muslo junto al fémur y sobre la rodilla de las reses grandes.

Batir: Remover fuertemente unos ingredientes para que aumenten de volumen

Bresear: Del francés *braiser*, es un método de cocción que se aplica principalmente a carnes y aves algo duras y secas pudiéndose aplicar también a determinados pescados y hortalizas. Consiste en dorar las carnes o aves, añadiéndoles después una mirepoix de hortalizas y hierbas aromáticas (bresa), y además mojar con vino y una pequeña cantidad de caldo La cocción se hace lenta en horno o sobre fuego en recipiente tapado (preferentemente en bresera).

Bridar: Fijar los miembros de un ave con un bramante para que no pierda la forma durante su cocinado. Sujetar con bramante una pieza antes de su cocinado para dar la forma deseada o evitar que se deforme.

Brunch: Palabra formada por la conjunción abreviada de los conceptos ingleses *breakfast* y *lunch* que por su contenido consiste en una comida realizada por la mañana entre el desayuno y el almuerzo.

Brunoise: Forma de corte muy utilizado en cocina que consiste en obtener pequeños cubos o dados de entre uno y tres milímetros.

Buffet: Bufé o bufet (del francés, *buffet* "aparador"), un tipo de servicio de comidas donde los productos alimenticios y su cubertería se exponen en mesas calientes y frías para el acceso libre del cliente.

Calidad de un producto o servicio: Es la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades, los requerimientos y las expectativas del cliente. Se trata de un término relativo, pues es el cliente quien determina el grado de calidad dependiendo de sus expectativas y percepciones y, por tanto, del grado de satisfacción que le produzca dicho producto o la recepción de un determinado servicio. De esta forma, un cliente estará muy satisfecho si sus percepciones superan sus expectativas; estará satisfecho si sus percepciones se equiparan con sus expectativas y estará insatisfecho si sus percepciones no alcanzan sus expectativas.

Calienta fuentes: Aparato que se utiliza para mantener la temperatura de las fuentes u otros recipientes durante el servicio.

Calienta platos: Aparato que se utiliza para mantener los platos calientes durante el servicio.

Canal (o Res): En la industria alimentaria, es el cuerpo de un animal sacrificado, como bóvidos (ternera, vaca, buey) u óvidos (cordero, cabrito), desangrado y desprovisto de vísceras, cabeza y patas. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.

Canapé: Palabra de origen francés (*Canapé)* que en gastronomía es definido como una pequeña porción de pan, hojaldre u otro tipo de base de masa preparada, cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo frío o a temperatura ambiente antes del servicio de los platos principales.

Características organolépticas: Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor o color y que pueden percibirse de forma directa por los sentidos sin utilizar aparatos o instrumentos de estudio.

Carros: De servicio, para uso en hostelería y restauración. Transporte cómodo y organizado de alimentos, mercadería, bebidas y elementos de cocina, que facilitan el servicio en la sala. Los más utilizados son el carro caliente, el carro de flambear, el carro de quesos, el carro de postres y el carro de bebidas.

Carta de restaurante: Compendio de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día. Puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc., por tipo de cocinado o por grupos (entremeses, primeros, segundos, postres). La carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda.

Catering: Servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.

Comanda: Vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué punto de cocción desea, quién ha tomado la comanda (fecha), número de clientes que ocupan la mesa y si comen a la carta o menú. Con estos datos se hace la factura; una de las tres copias se la queda facturación, otra sellada por facturación va a cocina y la 3ª copia se la queda el camarero.

Comensales: Grupo de personas que se reúnen en torno a la mesa con el propósito de comer.

Comida rápida / *Fast food*: Sector de la restauración dedicada a ofrecer un servicio de comida rápido, homogéneo, a precio asequible y en perfectas condiciones de higiene y calidad alimentaria. Empresas tipo hamburgueserías, pizzerías, bocaterías, entre otras.

Conservar: Prevenir los alimentos de los agentes capaces de producirles alteraciones, mediante la elección y aplicación de los medios o sistemas adecuados.

Contra: Pieza que se encuentra situada debajo de la babilla, lleva adherida en uno de los lados el redondo, carne especial para mechar, asar o brasear.

Control de calidad: Proceso de medida de la calidad que permite informar y verificar si los resultados de producción de un servicio o producto son acordes con los objetivos determinados por la organización.

Cortes de patatas: Paja, cerillas, bastón, puente nuevo, chips, rejilla, entre otras.

Cristalería: Conjunto de objetos de cristal que forman parte de una vajilla. Los cuidados de mantenimiento serán exquisitos en la manipulación de este material en lo referente a golpes, ya que su dureza es muy inferior a la del resto del material, desconchándose y rayándose con facilidad. El repaso se lleva a cabo con vapor de agua acidulada y paño de hilo, transportándose al comedor en bandejas con cubre cuando son grandes cantidades o en la mano y sujetas por el pie y base cuando son pocas. Se dejan colocadas en mesas y aparadores.

Cubertería: Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa. La cubertería se repasa con paño humedecido en alcohol o vinagre y cuidando en el caso de estar labrado el mango, que en el cubierto no queden ennegrecimientos (más fácil en cuberterías de plata o aleación de ésta, en cuyo caso el repaso se hace con productos especiales de limpieza que nunca deberán ser transmisores de ningún sabor al contacto con el alimento). Se colocan en el aparador ordenadamente y según la costumbre del establecimiento.

Chuleta: Costilla con carne que se obtiene de reses de vacuno, porcino, ovino, caprino, de caza mayor y de ave.

Deontología profesional: Conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

Departamento de cocina: Conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos y convertirlos en platos elaborados.

Desalar: Introducir un género con sal en abundante agua fría para que pierda parcial o totalmente la sal.

Desangrar: Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre; despojar a una langosta o similar de la materia que en crudo tiene en la cabeza, para su posterior empleo.

Desbarasado: Desocupar el lugar de trabajo dejando todo en su lugar habitual. En servicios de restauración, se dice del proceso por el que se recogen los útiles implicados en el servicio de sala, limpiando y colocándolos ordenadamente en su lugar.

Desescamado: Proceso por el que se quitan las escamas de un pez con ayuda de un desescamador.

Desespinar: Acción de retirar las espinas de un pescado, a la vista del cliente, lo que obliga a tomar las medidas oportunas, trinchando de dentro a fuera.

Deshuesar: Quitar o separar los huesos a una carne. También se emplea para retirar las semillas de algunas frutas.

Dietética: Disciplina que trata de la alimentación conveniente; ciencia que aplica los conocimientos sobre nutrición a la preparación de comidas y a la planificación de la alimentación.

Economato: Es la zona reservada para el almacenaje de alimentos y otros materiales. Está compuesta por distintos almacenes diferenciados: almacén de productos no perecederos, almacén de productos de limpieza y almacén de productos varios. Se debe situar cerca de la zona de recepción de mercancías.

Elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones: Técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de fondos de cocina, caldos, caldos cortos, Mirexpoix y guarniciones sencillas, entre otros.

Elaboraciones culinarias complejas: Platos culinarios con denominación propia, tanto de la cocina regional española como de la cocina internacional.

Emplatar: Poner los preparados culinarios terminados en la fuente o plato en que se presentarán al comensal, de forma estética.

Emulsionar: Espesar una sustancia compuesta de agua y grasa por medio del batido o de la adición de algún componente.

Entrecot: De origen francés "entrecôte", en español "entre costillas", es la porción de carne comprendida entre dos chuletas de vaca o buey, más o menos gruesa sin hueso, obtenida del lomo de vacuno mayor.

Escabechar: Forma de preparar algunos géneros (cocinados o no) en un liquido aromático con especias, hierbas aromáticas y zumo de limón o vinagre, para que adquiera un sabor característico y se conserve.

Escaldar: Cocer brevemente los alimentos, a fin de ablandarlos o poder pelarlos más fácilmente.

Escalopar: Cortar un género en láminas más o menos gruesas y sesgadas según su posterior aplicación.

Escandallo: Método que permite calcular cantidades y precios de productos para controlar los costes en la cocina.

Escudillar: Utilizar la manga pastelera provista de boquilla y llena de un producto para formar piezas de diferentes formas y tamaños.

Estacionalidad: Fenómeno ocasionado por la variación de la demanda experimentada a través de las estaciones del año. Se determina por cortos períodos del año con una demanda concentrada y excesiva y largos períodos con baja demanda.

Eviscerado: Proceso por el cual se retiran de manera manual las vísceras (órganos contenidos en las principales cavidades de los animales) de un animal.

Existencias: Mercancías destinadas a la venta que se guardan en un almacén.

Expositor de alimentos y bebidas: Mueble que se sitúa en el punto de venta para exhibir y promocionar alimentos y bebidas. Consiste en varias baldas o estantes combinados con imágenes y carteles publicitarios y tienen por finalidad provocar la venta de un producto. Forman parte de lo que se conoce como PLV o «publicidad en el lugar de venta».

Ficha de almacén: Documento normalizado y utilizado en la gestión del economato. Contiene las características básicas del producto.

Ficha de especificación: Documento a forma de sumario que contiene características técnicas e información de un producto, (proceso de elaboración, maquinaria, ingredientes, material, etc.) de manera detallada, para ser usado o interpretado por alguien.

Ficha técnica de elaboración: Fichas en las que figuran los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración de múltiples elaboraciones. Son utilizadas para el desarrollo y posterior servicio de comidas y bebidas.

Filete: Lonja delgada de carne magra sin hueso o de pescado limpio de espinas; pechuga de ave deshuesada; porción de pescado con piel o sin ella, entre otras.

Flambear: Acción de rociar una preparación culinaria con algún tipo de bebida alcohólica calentada y prenderle fuego, para así aromatizar la preparación y reducir el grado alcohólico de la bebida.

Flamear: Acción de pasar por la llama, sin humo, un género para la retirada de plumas o pelos que hayan quedado al desplumar o limpiar.

Fondo: Caldos o jugos sabrosos, más o menos líquidos, destinados a mojar otras elaboraciones; hortalizas cortadas de muy diversas formas según su aplicación que se utilizan para confeccionar una especialidad culinaria; base de una salsa obtenida por la reducción de un caldo.

Fórmula de restauración: Servicio de restauración que ofrece una tendencia alimentaria determinada, con una oferta gastronómica particular y un tipo de gestión determinado (autoservicio, restaurantes de comida rápida, restauración activa, catering, vending, entre otras).

Freír: Acción de sumergir en abundante grasa hirviente un alimento o producto para cocinarlo.

Gelatina: Sustancia sólida, incolora y transparente cuando está pura, inodora e insípida y notable por su coherencia, que se obtiene por cocción de huesos y cartílagos de animales.

Género: Materia prima con la que se confeccionan las elaboraciones culinarias.

Guarnición: Aditamento, generalmente de hortalizas, legumbres, setas u otros elementos, que se sirve acompañando a preparaciones culinarias, formando parte de ellas.

Guía de Prácticas Correctas de Higiene: Instrumento que contribuye notablemente a la mejora de la seguridad de los alimentos producidos por los establecimientos comprometidos con el concepto de seguridad alimentaria, además de facilitarles el cumplimiento de la obligación legal de disponer de procedimientos de autocontrol basados en el APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Higiene alimentaria: Conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Hostelería: Actividad económica que consiste en ofrecer un conjunto de servicios relacionados con el alojamiento y/o comidas y/o bebidas. Rama del sector terciario o de servicios.

Inventario: Registro documental de bienes y demás elementos propiedad de una persona o una empresa, ordenado y precisado. En gestión empresarial suele también estar valorado económicamente.

Jamoncito: Parte inferior de la pata del pollo por debajo de la articulación de la rodilla; muslo de pollo deshuesado parcialmente y enrollado sobre sí mismo.

Juliana: Forma de cortar en tiras de tres a cinco cm de largo por uno a tres milímetros de grueso, aproximadamente, diferentes géneros, normalmente hortalizas y verduras, para su elaboración.

Laminar: Operación de adelgazar o estirar sobre la mesa de trabajo cierta pasta con el rodillo o laminadora; acción de cortar en láminas finas o recubrir algo con láminas finas de otro producto.

Lengua: Espátula de goma o silicona, flexible, utilizada para recoger los últimos restos de crema, salsa u otros preparados adheridos a un recipiente.

Ligar: Acción de espesar, unir, enlazar una salsa u otro líquido o crema hasta conseguir una textura homogénea.

Loza: Barro fino cocido y barnizado de que está hecha la vajilla de un restaurante o cafetería.

Lunch: Palabra inglesa aceptada en casi todos los idiomas que designa el almuerzo de mediodía. Se emplea para comidas ligeras e informales, casi siempre frías y que se toman generalmente de pie, como ciertas reuniones o celebraciones, entre otras.

Mantequilla: Producto obtenido por agitación o batimiento de la nata o crema de la leche. Tiene consistencia sólida, color amarillo más o menos intenso, y olor y sabor peculiares.

Mantequillas compuestas: Mantequilla adicionada en frío o en caliente de ingredientes diversos, que a su vez le proporcionan diversos olores y sabores.

Manual de procedimientos: Documento que contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa u organización empresarial.

Marinar: Introducir un género en un líquido compuesto por vino, hortalizas aromáticas y especias a fin de que se ablanden y adquieran aroma.

Mechar: Introducir en el interior de una carne cruda y por medio del mechador, tiras de panceta, tocino, trufa, frutas pasas, para mejorar la jugosidad y la presentación.

Mechador o aguja de mechar: Utensilio en forma de punzón o aguja grande y hueco o acanalado, que permite hacer un orificio a lo largo de la pieza de carne e introducir una tira de tocino, jamón u otros, en la pieza que vaya a cocinar. Disponen de un resorte que evita que el mechado vuelva a salir del trozo al ser retirado el punzón, quedando vacío.

Medallón: Corte de carne o de pescado en forma de rodajas redondas u ovales, sin espinas y sin piel, con un peso de entre cincuenta y setenta y cinco gramos. Suelen ponerse dos o tres por ración.

Menaje: Conjunto de material (vajilla, cristalería, cubertería) y utensilios que se utiliza en el servicio de restauración.

Menú: Relación ordenada de los diferentes platos que componen una comida ofrecida por un establecimiento de restauración, por un precio fijo y determinado en el que va incluido pan, agua o vino, servicio e impuestos. Normalmente se divide en cuatro grupos: el primero hace referencia a los platos que estimulan el apetito (entremeses, sopas, cremas, etc.); el segundo a los ligeros (huevos, arroces, pescados, etc.); el tercero a los platos fuertes (aves, carnes, caza) y el cuarto a los postres (repostería, frutas, quesos, etc.).

Mirepoix: De origen francés, es una preparación base de picadillo de hortalizas aromáticas (cebolla, puerro, zanahorias, etc.) cortadas en dados para la confección de caldos y salsas.

Mise en place: Término francés que se interpreta por el de "puesta a punto". Engloba las tareas preparatorias tanto de géneros, como de utillaje y equipo necesario para la ejecución del servicio, de forma exitosa.

Montar: Acción de batir nata, yemas o claras de huevo hasta que espesen y blanqueen; organizar los alimentos en el plato o la fuente de servir; organizar y vestir las mesas del comedor.

Muslo: Parte del animal que comprende la pierna desde la juntura de la cadera hasta la rodilla.

Napar: Extender sobre una elaboración, alimento o pastel una capa de salsa o de crema para recubrirlo por completo y para que permanezca en su superficie.

Oferta gastronómica: Conjunto de productos (comidas, bebidas y otros) que un establecimiento hostelero ofrece a sus clientes mediante precio.

Ofertas gastronómicas sencillas: Conjunto de bienes o mercancías que se presentan en el mercado con un precio concreto, en un momento determinado y con un nivel bajo de dificultad técnica.

Paisana: Palabra procedente del término francés *Paysanne* (*à la paysanne*), es una técnica de corte de verduras y hortalizas en cubos pequeños de aproximadamente 1 a 2 centímetros, que permite dar, a algunos platos, una presentación más armónica.

Pechuga: Región anatómica que se sitúa en la parte delantera del animal, entre los muslos y sobre el esternón.

Pedido: Encargo de productos o materiales hechos al almacén o a los proveedores.

Picar: Cortar fina y menudamente un género. Hacer pedazos muy menudos un género; tomar una pequeña porción de varios alimentos; irritar el paladar por algún alimento que se ha comido, como la pimienta o la guindilla.

Plato combinado: Plato único en el cual se combinan diferentes alimentos que componen una comida, que se oferta generalmente en las cafeterías y establecimientos de comida rápida.

Preelaborar: Preparar o transformar un producto mediante el tratamiento adecuado.

Proveedor: Empresa exterior que abastece a otra en materias primas, materiales de consumo, servicios u otros productos.

Público objetivo: Conjunto de personas o empresas que por sus características son considerados clientes óptimos para una empresa.

Redondo: Pieza del cuarto trasero del buey, vaca o ternera, que tiene por delante la cadera, debajo la contra y encima la tapilla. Suele ser empleada para asar y hacer mechados.

Regenerar: Acción de pasar un alimento de su estado de conservación al que necesita para ser manipulado o consumido.

Relevé: Galicismo con que se denomina el impreso que refleja el inventario de los excedentes de artículos que quedan en cámaras y almacenes del área de trabajo una vez finalizado el servicio y que se dejan contados para agilizar la emisión del siguiente vale de pedido.

Rodaja: Loncha o tajada circular de algunos alimentos. En pescados cilíndricos comprende carne, piel y espina central, con un peso aproximado de entre doscientos y doscientos cincuenta gramos.

Salmuera: Disolución de agua y sal que se emplea para conservar alimentos.

Salsa: Elaboración culinaria espesada por efecto del empleo de elementos de ligazón, o por concentración debido a una cocción prolongada, así como por las cualidades de sus propios elementos de elaboración, que se utiliza como elemento de guarnición para el género principal de un plato.

Salteado: Del francés "*sautée*". Método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.

Suprema: Los mejores trozos de aves, pescados, etc. Corte del pescado sin espinas, con piel o sin ella, obtenida del lomo con un peso de entre 150 y 175 gramos, aproximadamente;

Tacos: Trozos irregulares de carne o pescado obtenidos por el uso del cuchillo cebollero.

Tamizar: Pasar algo por el tamiz para filtrar o colar.

Técnicas de cocción: Distintos métodos de elaboraciones culinarias.

Tipos de servicio: Modalidades de servicio de las ofertas gastronómicas de un establecimiento de restauración.

Trabar: Acción de espesar o dar consistencia a una salsa, una masa o un líquido.

Trancha: Corte vertical que comprende carne, piel y espina central, en cualquier clase de pescado, con un peso aproximado de 200 a 250 gramos.

Trazabilidad: Procedimiento preestablecido y autosuficiente que permite conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado y a través de unas herramientas determinadas.

Vale de pedido: Nombre que se da al justificante extendido para retirar un artículo, género o producto de una unidad de un establecimiento hotelero.

PULSA AQUÍ:

COMENZAR EL EXAMEN