



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (acnee) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ATENCIÓN AL
ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS
ESPECIALES (ACNEE) EN CENTROS EDUCATIVOS**

Código: SSC444_3

NIVEL: 3



Financiado por
la Unión Europea

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 UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (acnee) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación.

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 atender al alumnado con necesidades educativas especiales (acnee) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación, 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 al ACNEE en los diferentes momentos de la comida, apoyando a la persona responsable y siguiendo las pautas de



Financiado por
la Unión Europea

actuación de los programas de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal elaboradas por el equipo interdisciplinar del centro educativo.

- 1.1 El lavado de manos se supervisa, para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado, siguiendo las pautas del programa de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal.
- 1.2 El lavado de manos se garantiza a aquel ACNEE que no pueda realizarlo de manera autónoma, explicándole el procedimiento a seguir para favorecer su autonomía.
- 1.3 Los baberos y/o batas, se colocan/se supervisa su colocación al ACNEE que lo utilice, anticipándole la actividad de la comida, para que interiorice los aprendizajes relacionados con las rutinas diarias y adquiera hábitos de higiene.

2. Ejecutar los programas de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía, en colaboración con el equipo interdisciplinar de centro educativo, registrando los progresos o incidencias para fomentar la adquisición de éstos por parte del ACNEE y promover su autonomía.

- 2.1 La información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE relacionadas con los hábitos de alimentación se recoge en los protocolos establecidos a tal fin valorándola por el equipo interdisciplinar del centro educativo, para poder ajustar los programas de hábitos de alimentación a cada uno de ellos/as.
- 2.2 La programación de la intervención en el comedor escolar se lleva a cabo, adecuándola a las necesidades del ACNEE, a los criterios metodológicos y a los recursos disponibles para la adquisición de hábitos de alimentación y de autonomía.
- 2.3 Las indicaciones al ACNEE se comunican verbalmente y/o mediante el uso de los sistemas alternativos y/o aumentativos de comunicación (SAAC), en función de las características del ACNEE, para asegurarnos su comprensión.
- 2.4 Los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación se registran en colaboración con los/las profesionales implicados/as en dichos programas, contemplando conjuntamente los progresos o incidencias para comprobar el grado de adquisición de los objetivos establecidos.

3. Ubicar al ACNEE, con apoyo físico parcial o total, apoyo verbal y/o SAAC, en el lugar asignado a cada uno de ellos en el comedor escolar, siguiendo las indicaciones del servicio rehabilitador para favorecer su integración e higiene postural.

- 3.1 El ACNEE se ubica en el lugar destinado en el comedor escolar, siguiendo las indicaciones del equipo interdisciplinar del centro educativo teniendo en cuenta las características y preferencias del ACNEE, prestando el apoyo de comunicación verbal y/o SAAC que



Financiado por
la Unión Europea

requiera, para favorecer su integración social en el espacio del comedor escolar.

- 3.2 La ubicación del ACNEE en el comedor escolar se lleva a cabo con apoyo físico parcial o total, para organizar su distribución en las mesas, siguiendo las pautas dadas por el equipo interdisciplinar del centro educativo, teniendo en cuenta el espacio que requiere cada uno en función de los productos de apoyo que utilice.
- 3.3 Las pautas de higiene postural dadas por el servicio rehabilitador del ACNEE en el espacio del comedor escolar se siguen, de acuerdo a las características de cada uno para evitar lesiones.

4. Supervisar la distribución de los menús individuales del ACNEE, teniendo en cuenta aquéllos con dietas especiales para asegurar la asignación de la dieta de cada uno.

- 4.1 Los menús individuales del ACNEE se supervisan, para verificar que no incluyen alimentos contraindicados o perjudiciales para ellos, teniendo en cuenta las dietas individuales de cada uno.
- 4.2 Los alimentos que provoquen alergias al ACNEE se tienen en cuenta por parte de todos los/las profesionales que están en el comedor escolar, reflejándolos en la ficha individual del ACNEE y exponiéndola en un lugar visible, de acuerdo a lo establecido por el centro educativo, para evitar su consumo.
- 4.3 Las dietas blandas o especiales que puntualmente requiera el ACNEE se supervisan siguiendo las indicaciones dadas por la persona responsable, para asegurar el seguimiento de la dieta prescrita.

5. Seguir las pautas establecidas en los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos, para poderlos llevar a cabo con el ACNEE, informando del desarrollo de los mismos a la persona responsable que los ha diseñado.

- 5.1 Los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos se analizan, para examinar conjuntamente con el/la profesional que ha elaborado estos programas, las técnicas a realizar, planteando las dudas, si fuera necesario, a dicho profesional.
- 5.2 Los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos, se llevan a cabo con el ACNEE que lo requiera, en colaboración con el/la profesional responsable, adaptando las técnicas a cada uno de ellos, para favorecer la masticación autónoma.
- 5.3 El desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE se registra siguiendo los protocolos establecidos, para informar al profesional que lo ha diseñado, de la consecución o no de los objetivos establecidos en dicho programa.

6. Administrar los alimentos al ACNEE, facilitando la ingesta de éstos en los casos que así lo requieran, para garantizar su alimentación.

- 6.1 La administración de alimentos se comunica verbal y/o mediante los SAAC al ACNEE, describiendo los alimentos que se van a ingerir para que los identifique y colabore en la medida de lo posible en el proceso de su alimentación.
- 6.2 Los alimentos sólidos y/o líquidos se administran en aquellos casos en que el ACNEE precise ayuda, en función de sus necesidades y verificando que la postura corporal sea correcta para asegurar su ingesta.
- 6.3 Los productos de apoyo se emplean en los casos en los que el ACNEE las requiera, para favorecer la ingesta de alimentos siguiendo los protocolos establecidos al respecto.
- 6.4 La comunicación de la información se establece con los/las profesionales correspondientes y con las familias del ACNEE, de acuerdo con los protocolos previstos para garantizar la coordinación de los mismos.

7. Atender las necesidades que puedan surgir, durante el tiempo de comedor escolar, relacionadas con la higiene personal, necesidades fisiológicas e interacciones sociales inadecuadas del ACNEE, para procurar la satisfacción de éstas, sin alterar el normal funcionamiento del comedor escolar.

- 7.1 Las técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes se aplican, para garantizar la seguridad del ACNEE en el comedor escolar, siguiendo los protocolos establecidos al efecto, teniendo en cuenta la normativa aplicable.
- 7.2 Las necesidades fisiológicas del ACNEE en el comedor escolar, se atienden para favorecer su bienestar físico, utilizando los recursos materiales y/o instalaciones destinadas a tal fin.
- 7.3 La higiene personal del ACNEE se supervisa para favorecer el funcionamiento del servicio de comedor del centro educativo y el bienestar físico del ACNEE, atendiendo a sus necesidades y características.
- 7.4 Las interacciones en las que esté involucrado el ACNEE se observan para actuar en caso de no poder ser resueltas por ellos mismos, atendiendo a su comportamiento durante la actividad del comedor escolar.

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 **UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (acnee) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Autonomía en la alimentación del ACNEE

- Características del ACNEE a tener en cuenta en la actividad del comedor escolar: Nivel de dependencia.
- SAAC utilizados en la actividad del comedor escolar.
- Acciones a desempeñar: lavado de manos, lavado de dientes, colocación de baberos u otras.
- Mobiliario y materiales a utilizar: características.
- Productos de apoyo para la alimentación: tipos y características.
- Programas de autonomía y hábitos en la alimentación: diseño, ejecución y evaluación de los protocolos de actuación. Documentos de trabajo: registros.

2. Programas de adquisición de hábitos de alimentación del ACNEE

- Programas de masticación: ejecución, técnicas y pautas.
- Evaluación: registro.
- Técnicas para dar de comer.
- Técnicas de entrenamiento: instrucción verbal, modelado de conducta, imitación y ensayo de conducta, reforzamiento, encadenamiento, generalización u otras.
- Prevención de riesgos laborales: higiene postural en el comedor para el ACNEE y para el profesional, higiene postural para dar de comer, lesiones derivadas de una incorrecta higiene postural.
- Enfermedades y alergias relacionadas con la alimentación: enfermedades y alergias más frecuentes. Dietas: tipos y características.

3. Interacción del ACNEE en el espacio del comedor escolar

- Factores que favorecen.
- Factores que condicionan.
- Factores que dificultan.
- Interacciones y comportamiento del ACNEE en el comedor escolar: técnicas de resolución de conflictos.
- Técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de incidentes en el comedor escolar.

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:

- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Demostrar interés, creatividad y empatía con el ACNEE para atender satisfactoriamente sus necesidades.
- Comunicarse eficazmente con las personas implicadas en cada momento.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizada utilizando los conocimientos adquiridos respetando los procedimientos y normas internas del centro.

- Finalizar el trabajo en los plazos establecidos y ante situaciones problemáticas ser resolutivos.
- Promover la igualdad de trato entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional 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 “UC1430_3: Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (acnee) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación”, 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 atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1. Preparar al ACNEE en diferentes momentos de la comida.**
- 2. Desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal.**
- 3. Desarrollar el programa de aprendizaje de masticación e introducción de sabor y texturas.**

4. Alimentar al alumnado.

5. Atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>Rigor en la preparación al ACNEE en diferentes momentos de la comida.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Supervisión de el lavado de manos para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado.- Garantía de el lavado de manos al ACNEE.- Supervisión de la colocación de baberos y/o batas al ACNEE que lo utilice. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Eficiencia para desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recogimiento de la información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE.- Realización de la programación de intervención en el comedor escolar.- Comunicación de las indicaciones al ACNEE.

	<ul style="list-style-type: none">- Registro de los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en el desarrollo el programa de aprendizaje de masticación e introducción de sabor y texturas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Análisis de los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos.- Llevan a cabo con el ACNEE los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos.- Registro del desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Eficiencia para alimentar al alumnado.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Descripción de los alimentos que van tomar, verbalmente o a través del SAAC.- Administración de los alimentos sólidos y/o líquidos, en caso necesario.- Uso de productos de apoyo, en caso necesario.- Transmisión de la información, a los profesionales y/o familiares. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Rigor para atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de las técnicas de primeros auxilios básicos y de prevención.- Cuida las necesidades fisiológicas del ACNEE.- Vigilancia de la higiene personal del ACNEE.- Observaciones de las interacciones del ACNEE no resueltas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<i>Para preparar al ACNEE en diferentes momento de la comida, supervisa el lavado de manos para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado. Garantiza el lavado de manos al ACNEE. Supervisa la colocación de baberos y/o batas al ACNEE que lo utilice.</i>
3	<i>Para preparar al ACNEE en diferentes momento de la comida, supervisa el lavado de manos para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado. Garantiza el lavado de manos al ACNEE. Supervisa la colocación de baberos y/o batas al ACNEE que lo utilice. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para preparar al ACNEE en diferentes momento de la comida, supervisa el lavado de manos para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado. Garantiza el lavado de manos al ACNEE. Supervisa la colocación de baberos y/o batas al ACNEE que lo utilice. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No prepara al ACNEE en diferentes momentos de la comida.</i>

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

Escala B

4	<i>Para desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal, recoge la información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE. Realiza la programación de intervención en el comedor escolar. Comunica las indicaciones al ACNEE. Registra los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación.</i>
3	<i>Para desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal, recoge la información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE. Realiza la programación de intervención en el comedor escolar. Comunica las indicaciones al ACNEE. Registra los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para desarrollar programas de aprendizaje de hábitos de alimentación y autonomía personal, recoge la información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE. Realiza la programación de intervención en el comedor escolar. Comunica las indicaciones al ACNEE. Registra los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No desarrolla programas de aprendizaje de hábitos de alimentación ni autonomía personal.</i>

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

Escala C

4	<i>Para desarrollar el programa de aprendizaje de masticación e introducción de sabor y texturas, analiza de los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Llevan a cabo con el ACNEE los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Registra el desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE.</i>
3	<i>Para desarrollar el programa de aprendizaje de masticación e introducción de sabor y texturas, analiza de los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Llevan a cabo con el ACNEE los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Registra el desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para desarrollar el programa de aprendizaje de masticación e introducción de sabor y texturas, analiza de los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Llevan a cabo con el ACNEE los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos. Registra el desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No desarrolla el programa de aprendizaje de masticación ni introducción de sabor y texturas.</i>

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

Escala D

4	<i>Para alimentar al alumnado, describe los alimentos que van a tomar, verbalmente o a través del SAAC. Administra los alimentos sólidos y/o líquidos, en caso necesario. Usa productos de apoyo en caso necesario y transmite la información, a los profesionales y/o familiares.</i>
3	<i>Para alimentar al alumnado, describe los alimentos que van a tomar, verbalmente o a través del SAAC. Administra los alimentos sólidos y/o líquidos, en caso necesario. Usa productos de apoyo en caso necesario y transmite la información, a los profesionales y/o familiares. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para alimentar al alumnado, describe los alimentos que van a tomar, verbalmente o a través del SAAC. Administra los alimentos sólidos y/o líquidos, en caso necesario. Usa productos de apoyo en caso necesario y transmite la información, a los profesionales y/o familiares. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>

1	<i>No alimenta al alumnado.</i>
---	---------------------------------

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

Escala E

4	<i>Para atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal, aplica las técnicas de primeros auxilios básicos y de prevención. Cuida las necesidades fisiológicas del ACNEE. Vigila la higiene personal del ACNEE y observa las interacciones del ACNEE no resueltas.</i>
3	<i>Para atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal, aplica las técnicas de primeros auxilios básicos y de prevención. Cuida las necesidades fisiológicas del ACNEE. Vigila la higiene personal del ACNEE y observa las interacciones del ACNEE no resueltas. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para atender a las necesidades fisiológicas y de higiene personal, aplica las técnicas de primeros auxilios básicos y de prevención. Cuida las necesidades fisiológicas del ACNEE. Vigila la higiene personal del ACNEE y observa las interacciones del ACNEE no resueltas. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No atiende las necesidades fisiológicas y de higiene personal.</i>

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA 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.

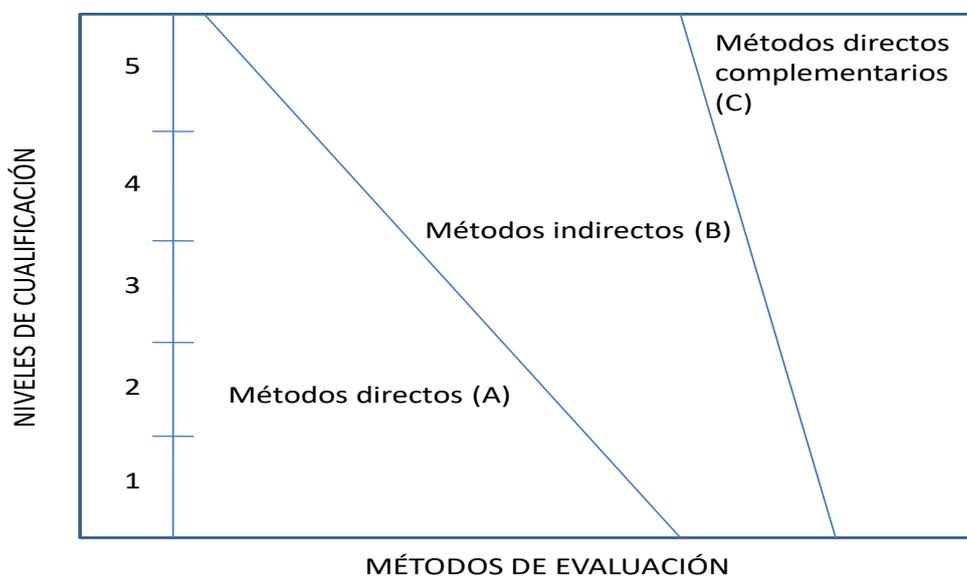
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación, 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 o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "3" y sus competencias conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.



Financiado por
la Unión Europea

- 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.