



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y
PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA**

Código: HOT542_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates.

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 gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates, 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 materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción,

estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria queden garantizados.

- 1.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.
- 1.2 Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates se utilizan, siguiendo la normativa higiénico sanitaria para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.
- 1.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.
- 1.4 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.
- 1.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.
- 1.6 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

2. Elaborar productos de confitería y con base de chocolate, para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

- 2.1 Los equipos y utillaje para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- 2.2 Los productos de confitería y con base de chocolate se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como atemperado, cocción, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.
- 2.3 Los productos de confitería se preparan considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Tipología: frutas escarchadas, turrone, entre otros. - Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.
- 2.4 Los productos con base de chocolate se preparan considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Tipología: bombones,

trufas, entre otros. - Técnicas de elaboración: atemperado, aerografiado, caramelizado, entre otras.

- 2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración de confitería y con base de chocolate en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden cumplidas.
- 2.6 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

3. Desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

- 3.1 Los productos de confitería y con base de chocolate se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- 3.2 La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.
- 3.3 Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- 3.4 Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

4. Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

- 4.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.
- 4.2 El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.

- 4.3 Los productos de confitería y con base de chocolate elaborados se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.
- 4.4 Los productos de confitería y con base de chocolate conservadas se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

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 **UC1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de productos de confitería y chocolates en pastelería/repostería

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

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería y chocolates en pastelería/repostería

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

3. Elaboración de productos de confitería en pastelería/repostería

- Caramelo: definición. Puntos de cocción del azúcar y características. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como piruletas, caramelos y decoraciones de caramelo soplado entre otras. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Mermeladas: definición. Características. Tipos: de frutas y hortalizas, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Gelificantes, espesantes y endulzantes. Definición de grados Brix y PH. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Confituras: definición. Características. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Jaleas:



definición. Características. Tipos de frutas y hortalizas. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

4. Tratamiento de productos con base de chocolate en pastelería/repostería

- Chocolate: definición, variedades y características. Coberturas: definición, composición y características. Puntos críticos en su tratamiento. Atemperado: definición y aplicaciones. Usos: relleno y decoración. Condiciones medioambientales a tener en cuenta. Bombones y otros trabajos con chocolate. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

5. Supervisión de la preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates en pastelería/repostería

- Procedimientos de control para comprobar la preelaboración de géneros para elaborar productos de confitería y chocolates. Formas de aplicación. Procedimientos de control para comprobar la elaboración de productos de confitería y chocolates. Formulación adaptada a personas con necesidades alimenticias específicas. Formas de aplicación. Procedimientos de control para comprobar el envasado y la conservación de productos de confitería y chocolates. Formas de aplicación.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

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

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la empresa.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata



que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional 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 “UC1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates, cumpliendo con la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1.** Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales y elaborar productos para confitería y con base de chocolate.
- 2.** Desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate.
- 3.** Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate.

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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Eficacia para preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales y elaborar productos para confitería y con base de chocolate.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen.- Utilización de los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates.- Preelaboración de las materias primas de origen ecológico y/o industrial.- Envasado de materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas.- Limpieza de los equipos de y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates.- Mantenimiento de los equipos de frío y de calor.- Preparación de los productos de confitería y con base de chocolate.- Preparación de los productos con base de chocolate. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Eficacia para desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conservación de los productos de confitería y con base de chocolate.- Mantenimiento de la temperatura durante el proceso.- Uso de los equipos y utillaje para la conservación.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando ropa y productos exigidos.

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B</i></p>
<p><i>Rigor para supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Supervisión de las materias primas de origen ecológico y/o industrial.- Supervisión del almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas.- Supervisión de los productos de confitería y con base de chocolate elaborados y conservados. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	
<p><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></p>	

Escala A

4	<p><i>Para preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales y elaborar productos para confitería y con base de chocolate, trata las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Utiliza los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates. Preelabora las materias primas de origen ecológico y/o industrial y envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Realiza la limpieza de los equipos de y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates. Mantiene los equipos de frío y calor y prepara los productos de confitería y con base de chocolate. Prepara los productos con base de chocolate.</i></p>
3	<p><i>Para preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales y elaborar productos para confitería y con base de chocolate, trata las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Utiliza los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates. Preelabora las materias primas de origen ecológico y/o industrial y envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Realiza la limpieza de los equipos de y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates. Mantiene los equipos de frío y calor y prepara los productos de confitería y con base de chocolate. Prepara los productos con base de chocolate. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales y elaborar productos para confitería y con base de chocolate, trata las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de</i></p>

	<i>aprovisionamiento interno y/o externo según su origen. Utiliza los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates. Preelabora las materias primas de origen ecológico y/o industrial y envasa las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas. Realiza la limpieza de los equipos de y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates. Mantiene los equipos de frío y calor y prepara los productos de confitería y con base de chocolate. Prepara los productos con base de chocolate. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No preelabora materias primas ecológicas y/o industriales ni elabora productos para confitería y con base de chocolate.</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 actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, conserva los producto de confitería y con base de chocolate. Mantiene la temperatura durante el proceso. Usa los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando ropa y productos exigidos.</i>
3	<i>Para desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, conserva los producto de confitería y con base de chocolate. Mantiene la temperatura durante el proceso. Usa los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando ropa y productos exigidos. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, conserva los producto de confitería y con base de chocolate. Mantiene la temperatura durante el proceso. Usa los equipos y utillaje para la conservación. Limpia los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando ropa y productos exigidos. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No desarrolla actividades de conservación de productos de confitería ni con base de chocolate.</i>

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

Escala C

4	<i>Para supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, supervisa las materias primas de origen ecológico y/o industrial.</i>
---	--

	<i>Supervisa el almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas y supervisa los productos de confitería y con base de chocolate elaborados y conservados.</i>
3	<i>Para supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, supervisa las materias primas de origen ecológico y/o industrial. Supervisa el almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas y supervisa los productos de confitería y con base de chocolate elaborados y conservados. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, supervisa las materias primas de origen ecológico y/o industrial. Supervisa el almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas y supervisa los productos de confitería y con base de chocolate elaborados y conservados. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No supervisa los procesos de preelaboración, elaboración, ni conservación de productos de confitería y con base de chocolate.</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.

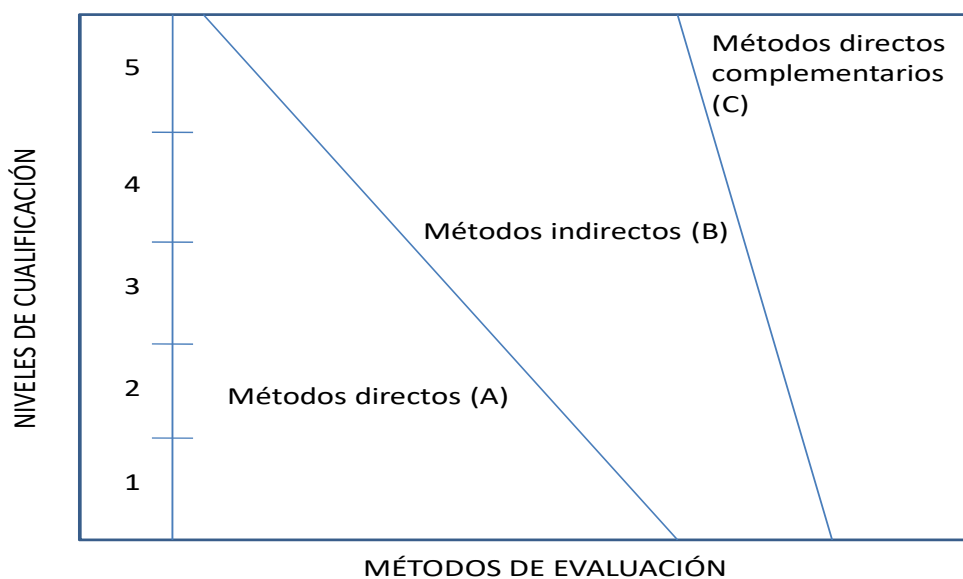
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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:

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

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

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

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

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



Financiado por
la Unión Europea