



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de
aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ACTIVIDADES
AUXILIARES DE COCINA**

Código: HOT091_1

NIVEL: 1



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 UC0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias.

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 desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias, 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. Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato, para que la



Financiado por
la Unión Europea

implantación del sistema de calidad del establecimiento, seguridad y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) queden garantizados.

- 1.1 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.
- 1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta su uso y manipulación para controlar la toxicidad y contaminación medioambiental.
- 1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético y comunicando las anomalías, para prolongar el uso y vida de los mismos.
- 1.4 Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con: - Tipología de producto. - Coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Unidades y pesos solicitados. - Estado y calidad determinados. - Vigencia de su fecha de caducidad. - Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - Estado de embalaje y su reciclaje. - Temperatura de conservación durante el transporte.
- 1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.
- 1.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.
- 1.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

2. Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, ejecutando actividades auxiliares de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

- 2.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.
- 2.2 Las materias primas para la preelaboración culinaria se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- 2.3 Los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de



Financiado por
la Unión Europea

producto se disponen en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada.

- 2.4 Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

3. Preelaborar materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria y comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria, para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

- 3.1 Los vegetales se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.
- 3.2 Los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se manipulan, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.
- 3.3 La temperatura durante el proceso de preelaboración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.
- 3.4 Los equipos, herramientas e instrumentos utilizados en el proceso de preelaboración se limpian, aplicando los productos y técnicas para realizar el sistema de control.

4. Conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución, atendiendo al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para completar el proceso, según las necesidades de servicio.

- 4.1 Los géneros y elaboraciones culinarias se conservan, presentándolos, teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - Los procesos de conservación. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - La gestión de residuos y reciclaje.
- 4.2 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.
- 4.3 La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.
- 4.4 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.



Financiado por
la Unión Europea

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 **UC0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El departamento de cocina

- Caracterización, diseño y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Zonas de producción culinaria: cuarto frío. Entremetier. Salsero. Pastelería. Otras.
- Especificidades en distintos tipos de restauración: tradicional, colectiva, moderna, rápida, "FoodTrucks", "Stands". Otros.
- Organigrama del departamento de cocina: funciones.
- Maquinaria generadora de frío: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Maquinaria generadora de calor: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Maquinaria auxiliar: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento.
- Herramientas e instrumentos.
- Materias primas perecederas y no perecederas: clasificación gastronómica y clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento: métodos. Documentación. Aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2. Preelaboración de géneros culinarios

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Técnicas auxiliares de preelaboración.
- Preelaboración de vegetales, pescados, mariscos, carnes, aves. Otros.
- Obtención de cortes y piezas.

3. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias

- Conservación: equipos. Técnicas. Procesos. Aplicaciones. Sistemas de conservación mediante frío: refrigeración. Congelación. Ultracongelación. Sistemas de conservación mediante calor: esterilización. Pasteurización. UHT (Ultra High Temperature / Ultrapasteurización o Uperización). Otros.
- Regeneración: equipos. Técnicas. Procesos. Aplicaciones.

4. Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción culinaria.

- Aplicación de salud laboral referente a los Equipos de Protección Individual (EPI).
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Gestión de residuos y reciclaje.
- Limpieza y desinfección: aplicaciones.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

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:

- Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.
- 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 organización.
- 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.,



Financiado por
la Unión Europea

cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias”, 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 desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias, cumpliendo la normativa relativa a la protección medioambiental, planificando la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1.** Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato.
- 2.** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria.
- 3.** Preelaborar materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria, comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria y conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución.

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>Eficiencia en el desarrollo de actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos, aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.- Manipulación de los equipos, herramientas e instrumentos según instrucciones de mantenimiento, y ahorro energético.- Recepción de las mercancías solicitadas, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de equipos EPI.- Almacenaje de las mercancías recibidas en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir).- Formalización de las fichas de almacén, cumplimentándolas.- Solución de las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Exactitud en la efectución del aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Formalización de los vales de pedido interno, para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.- Aprovisionamiento de las materias primas para la preelaboración culinaria.- Disposición de los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada.- Comprobación de las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos, con el fin

	<p>de cubrir el estocaje.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Precisión en la preelaboración de materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria, comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria y en la conservación de géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Manipulación de los vegetales, pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción.- Conservación de la temperatura durante el proceso de preelaboración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.- Limpieza de los equipos, herramientas e instrumentos utilizados en el proceso de preelaboración.- Conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, presentándolos.- Regeneración de las elaboraciones culinarias, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.- Preservación de la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración.- Acondicionamiento de los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</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

Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, formaliza los vales de pedido interno, para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos. Aprovisiona las materias primas para la preelaboración culinaria. Dispone los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada. Comprueba las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos, con el fin de cubrir el estocaje.

3	<p><i>Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, formaliza los vales de pedido interno, para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos. Aprovisiona las materias primas para la preelaboración culinaria. Dispone los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada. Comprueba las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos, con el fin de cubrir el estocaje, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, formaliza los vales de pedido interno, para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos. Aprovisiona las materias primas para la preelaboración culinaria. Dispone los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada. Comprueba las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos, con el fin de cubrir el estocaje, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectua el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria.</i></p>

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

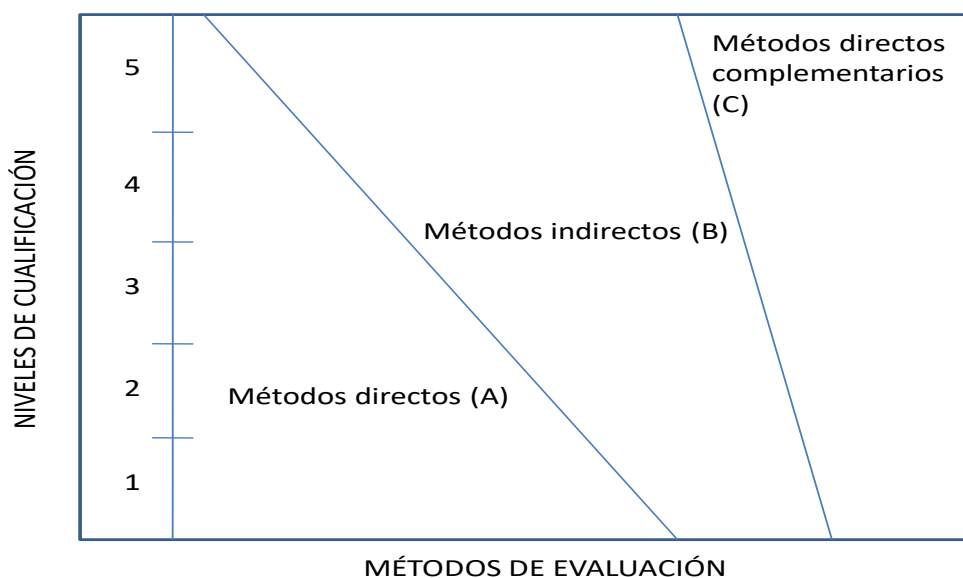
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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)



Financiado por
la Unión Europea

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 Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias, 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 "1" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, 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 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.