



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería”

**CUALIFICACIÓN
PASTELERÍA/REPOSTERÍA**

PROFESIONAL:

Código: HOT223_2

NIVEL: 2

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 UC0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería, 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 productos hechos con base de masas, cremas y rellenos de pastelería/repostería, respetando el sistema de



Financiado por
la Unión Europea

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

- 1.1 Las masas, cremas, rellenos y la puesta a punto de los equipos y utillaje se acopian, partiendo de la ficha técnica para que la preparación del producto quede garantizada.
- 1.2 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las masas y pastas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.
- 1.3 Las masas, cremas y rellenos como bases de tartas, de pastas, entre otros, se utilizan para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología de masas: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras y técnicas como fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras. - Tipología de cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas y técnicas como escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- 1.4 Las elaboraciones se conservan, envasándolas 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 físicas 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. - Sistemas de APPCC.
- 1.5 Las elaboraciones se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.
- 1.6 Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.

2. Preparar helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

- 2.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de preparación según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.
- 2.2 Los helados y semifríos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento,

entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

- 2.3 Los helados y semifríos se preparan, para atender las demandas, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología: helados, granizados, sorbetes y técnicas de elaboración como: sin mantecedora, turbinados en mantecedora, entre otras. - Tipología de semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros y técnicas de elaboración como escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- 2.4 Los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.
- 2.5 Los helados y semifríos 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. - Sistemas de APPCC. - La gestión de residuos.
- 2.6 Los helados y semifríos se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.
- 2.7 Los equipos y utillaje del área de regeneración de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.

3. Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería, conformando productos finales y considerando presentación, tipología de servicio y normas de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

- 3.1 Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.
- 3.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, semifríos, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.
- 3.3 Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento para que el sistema de APPCC quede garantizado.
- 3.4 Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos

para que la prevención sobre riesgos laborales, sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidos.

- 3.5 Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.
- 3.6 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

4. Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto, de manera que atiendan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad de la empresa.

- 4.1 El modelo decorativo se cumple, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta definición de producto y técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.
- 4.2 La decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.
- 4.3 La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.
- 4.4 Los equipos y utillaje del área de decoración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias quede cumplidas.

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 **UC0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Productos con base de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería

- Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos en pastelería/repostería: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Ubicación y distribución. Elaboración de masas leudadas y batidas: clasificación y



Financiado por
la Unión Europea

características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos de masa: de múltiples aplicaciones, utilizadas para suizos, petit pain y medias noches, entre otros; de bollería hojaldrada, utilizadas para napolitanas, cuñas, xuxos y caracolas, entre otras; Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas batidas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: bizcochos ligeros: espuma, entre otros. Pesados: genovés, plum-cake, entre otros. Cocidos al vapor: capuchina, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Masas fritas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Productos típicos regionales: rosquillas, churros, buñuelos, entre otros. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Técnicas de elaboración. Términos característicos de la pastelería/repostería. Elaboración de hojaldres y pastas: hojaldres: características. Tipos y formulación. Puntos críticos en su elaboración. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de pastas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: areniscas, secas y de manga, entre otras. Aplicaciones. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Elaboración de cremas y rellenos: Cremas: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración. Rellenos: clasificación y características. Puntos críticos en su elaboración. Tipos.

2. Elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería

- Maquinaria, equipos y utillaje para la elaboración de helados y semifríos en pastelería/repostería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Elaboración de helados: definición. Clasificación y características. Preelaboraciones: tipos de pasteurización, homogenización y maduración. Puntos críticos en su elaboración. Tipos: helados, granizados, sorbetes, entre otros. Formulaciones. Elaboraciones diversas. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Técnicas de pastelería creativa. Condiciones de conservación. Elaboración de semifríos: definición. Características. Tipos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros. Puntos críticos en su elaboración. Formulaciones y variantes. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

3. Aplicación de técnicas de ensamblaje en elaboraciones de pastelería/repostería

- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control. Justificación y realización de posibles variaciones. Productos semi-elaborados, elaborados y materias primas. Gestión de la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

5. Aplicación de técnicas de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Normas y combinaciones organolépticas. Realización de motivos decorativos. Teoría y valoración del color en pastelería. Contraste y armonía. Sabor, color y sensaciones. El dibujo aplicado a la repostería: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. Experimentación y evaluación de resultados.

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

En el caso de la “UC0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería, 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.** Preparar productos hechos con base de masas, cremas y rellenos de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa, y helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa.
- 2.** Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería conformando productos finales.
- 3.** Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto.

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:

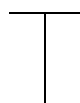
<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Eficacia en la preparación de productos hechos con base de masas, cremas y rellenos de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa, y de helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Acopio de las masas, cremas, rellenos y la puesta a punto de los equipos y utillaje, partiendo de la ficha técnica.- Mantenimiento de los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las masas y pastas.- Utilización de las masas, cremas y rellenos como bases de tartas, de pastas, entre otros, para atender las necesidades de producción.- Conservación de las elaboraciones, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo.- Regeneración de las elaboraciones a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.- Tratamiento de las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de preparación según su origen (ecológico o industrial).- Preparación de los helados y semifríos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras.- Preparación de los helados y semifríos, para atender las demandas.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.- Conservación de los helados y semifríos, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo.- Regeneración de los helados y semifríos a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de regeneración de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.

	<p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<p><i>Destreza en el ensamblaje de elaboraciones de pastelería/repostería conformando productos finales.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización de los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación.- Ensamblaje de las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, semifríos, entre otros.- Tratamiento de las elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a las técnicas de manipulación.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que la prevención sobre riesgos laborales, sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidos.- Mantenimiento de los equipos de frío y de calor durante el acabado y montaje.- Tratamiento de los excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<p><i>Precisión en la decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento del modelo decorativo, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta definición de producto y técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras.- Selección de la decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras.- Ejecución de la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros.- Limpieza de los equipos y utillaje del área de decoración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias quede cumplidas. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>

Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.

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

Escala



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

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

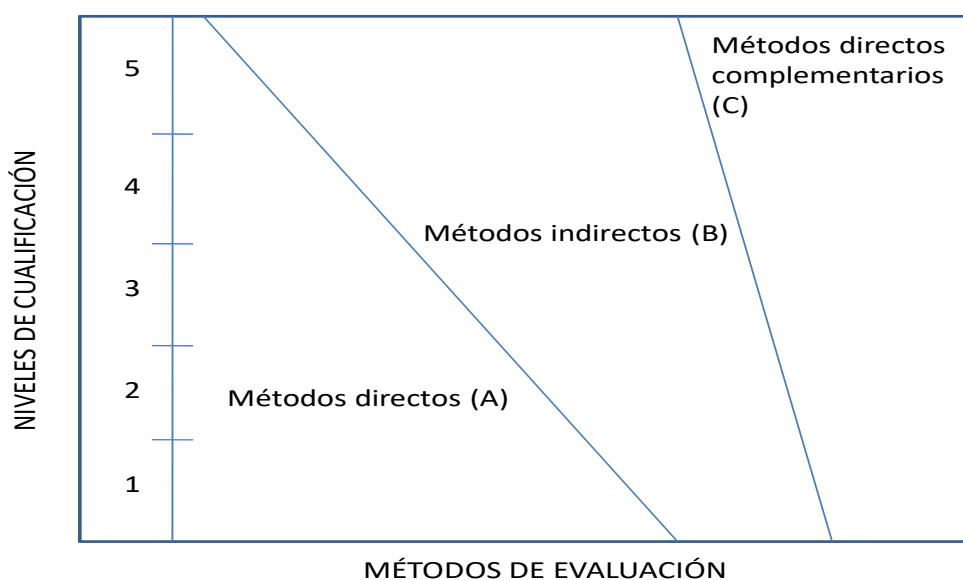
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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



Financiado por
la Unión Europea

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 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería, 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 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.