



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE CÁTERIN**

Código: HOT325_1

NIVEL: 1

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 UC1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering.

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 auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering, 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. Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos, ejecutando la



puesta a punto de las zonas de montaje, verificación y comunicación para su carga y uso posterior en el servicio.

- 1.1 Los productos de limpieza en las zonas de montaje se utilizan, teniendo en cuenta manipulación para controlar la contaminación medioambiental y prevención de riesgos laborales.
- 1.2 Los materiales y equipos se solicitan al departamento de economato, lavado o almacén de materiales, considerando la orden de servicio.
- 1.3 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas se aprovisionan, recogiendo del almacén o de cámaras generadoras de frío como refrigerador, congelador, entre otras, con el fin de atender las demandas de servicio.
- 1.4 Las mercancías se manipulan, atendiendo en su caso a carga de peso y al uso de Equipos de Protección Individual (EPI), comprobando que cumplen, entre otras con: - La tipología de producto. - La coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Las unidades y pesos solicitados. - El estado y calidad predeterminados. - La vigencia de su fecha de caducidad. - Las categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - El estado de embalaje y su reciclaje. - La temperatura de conservación durante el transporte.
- 1.5 Las disfunciones y anomalías durante el proceso de aprovisionamiento en equipos y recursos se solventan, informando de las contingencias al departamento responsable para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.
- 1.6 La documentación de montaje y entrega de mercancías se formaliza, cumplimentándola y transmitiendo, en su caso, al personal del siguiente turno la información para asegurar la carga según orden de servicio.

2. Desarrollar operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.

- 2.1 Los equipos y utillaje para el acabado y presentación de preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 2.2 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, atendiendo a temperaturas y uso de los reguladores o medios de control.
- 2.3 Las preparaciones culinarias se emplatan, ubicándolas según naturaleza de producto y teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - La atención a géneros y elaboraciones culinarias para necesidades alimenticias específicas como intolerancias, alergias, entre otras. - Los procesos de conservación según naturaleza de producto. - Los sistemas FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir). - Los recipientes,

envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - El uso de recipientes, bolsas y envoltorios homologados. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI). - Estado de embalaje. - La gestión de residuos.

2.4 Los equipos, utillaje y zonas de acabado y presentación se acondicionan, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

3. Efectuar el montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de cáterin, considerando la orden de servicio y filosofía de la empresa, para garantizar los estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.

3.1 El material y los equipos para el montaje como cestas, cabinas y contenedores se verifican, comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

3.2 El material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros se monta, teniendo en cuenta protección, etiquetado y sistemas de control de calidad para asegurar la trazabilidad.

3.3 Los artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, en su caso, se montan, adaptándolos a la comercialización en medios transporte, en su caso, como aviones, trenes, entre otros, para asegurar la distribución.

3.4 Los equipos para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, se utilizan, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI) y siguiendo instrucciones de servicio para garantizar el control y calidad.

3.5 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje se solventan, informando de las contingencias a través de medios de comunicación analógicos o digitales para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

4. Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio para garantizar la calidad y seguridad del servicio de cáterin y transporte.

4.1 Las etiquetas o elementos de identificación se acopian, imprimiéndolas o anotando los datos en su caso en las superficies específicas, para asegurar la lectura y distribución en los contenedores.

4.2 Los equipos y contenedores de la carga se etiquetan, facilitando la identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus

destinatarios, según el procedimiento establecido en la orden de servicio.

- 4.3 Los equipos y contenedores se disponen en los lugares establecidos por la empresa, ubicándolos en cámaras de refrigeración, congelación, almacén, entre otros en función de la orden de servicio.
- 4.4 La carga del servicio de catering se coloca según el orden determinado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.
- 4.5 La disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, se comunican al departamento responsable, a través de los medios de comunicación analógicos o digitales para que la comunicación al destinatario llegue en tiempo y forma.
- 4.6 Los materiales sobrantes se tratan, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa.

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 **UC1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El departamento de montaje en instalaciones de catering

- Estructuras de establecimientos de catering: definición y organización característica. Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento. Equipos: contenedores, cabinas, cestas, otros. Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, cabinas, otros. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering. Competencias auxiliares de los profesionales que intervienen en el departamento. Sinergia con otros departamentos. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: la retroalimentación y la escucha efectiva, barreras para la comunicación en catering y soluciones, otros.

2. Aplicación de técnicas de aprovisionamiento y montaje de servicios de catering

- Identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo: cintas de montaje, termo envasadora, termoselladora, empaquetadora de cubiertos, robots y semi robots de montaje, lector de tarjetas, entre otros. Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga. Solicitud y recepción de los componentes de la carga. Equipos de Protección Individual (EPI).

Almacenamiento y controles de almacén. Tipos de montaje de servicios de catering. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte. Diagramas de carga en contenedores.

3. Seguridad e higiene alimentaria en el departamento de montaje de servicios de catering

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de catering: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa aplicable de protección. Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de catering. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Equipos de Protección Individual (EPI). Gestión de residuos. Planes de mermas. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Seguridad de equipos candados, precintos numerados, cintas de acero. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y 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:

- 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 “UC1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin”, 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 auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin, 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.** Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos y desarrollar operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias.
- 2.** Efectuar el montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de cáterin.
- 3.** Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio.

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>Destreza en la efectucción del aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos y en el desarrollo de operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización de los productos de limpieza en las zonas de montaje, teniendo en cuenta manipulación para controlar la contaminación medioambiental y prevención de riesgos laborales.- Solicitud de los materiales y equipos al departamento de economato, lavado o almacén de materiales, considerando la orden de servicio.- Aprovisionamiento de los géneros y elaboraciones culinarias envasadas, recogiénolas del almacén o de cámaras generadoras de frío.- Manipulación de las mercancías, atendiendo en su caso a carga de peso y al uso de Equipos de Protección Individual (EPI).- Solución de las disfunciones y anomalías durante el proceso de aprovisionamiento en equipos y recursos.- Formalización de la documentación de montaje y entrega de mercancías, cumplimentándola.- Utilización de los equipos y utillaje para el acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente.- Mantenimiento de los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas.- Emplatado de las preparaciones culinarias, ubicándolas según naturaleza de producto.- Acondicionamiento de los equipos, utillaje y zonas de

	<p>acabado y presentación.</p> <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<p><i>Precisión en la efectución del montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de cáterin.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del material y los equipos para el montaje como cestas, cabinas y contenedores.- Montaje del material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros.- Montaje de los artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, en su caso, adaptándolos a la comercialización en medios transporte.- Utilización de los equipos para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI) y siguiendo instrucciones de servicio.- Solución de las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito</i></p>
<p><i>Eficacia en la disposición para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Acopio de las etiquetas o elementos de identificación, imprimiéndolas o anotando los datos.- Etiquetación de los equipos y contenedores de la carga, facilitando la identificación.- Disposición de los equipos y contenedores en los lugares establecidos por la empresa.- Colocación de la carga del servicio de cáterin según el orden determinado.- Comunicación de la disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, al departamento responsable.- Tratamiento de los materiales sobrantes, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	

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 A

4	<p><i>Para disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio, acopia las etiquetas o elementos de identificación, imprimiéndolas o anotando los datos. Etiqueta los equipos y contenedores de la carga, facilitando la identificación. Dispone los equipos y contenedores en los lugares establecidos por la empresa. Coloca la carga del servicio de catering según el orden determinado. Comunica la disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, al departamento responsable. Trata los materiales sobrantes, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa.</i></p>
3	<p><i>Para disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio, acopia las etiquetas o elementos de identificación, imprimiéndolas o anotando los datos. Etiqueta los equipos y contenedores de la carga, facilitando la identificación. Dispone los equipos y contenedores en los lugares establecidos por la empresa. Coloca la carga del servicio de catering según el orden determinado. Comunica la disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, al departamento responsable. Trata los materiales sobrantes, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio, acopia las etiquetas o elementos de identificación, imprimiéndolas o anotando los datos. Etiqueta los equipos y contenedores de la carga, facilitando la identificación. Dispone los equipos y contenedores en los lugares establecidos por la empresa. Coloca la carga del servicio de catering según el orden determinado. Comunica la disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, al departamento responsable. Trata los materiales sobrantes, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No dispone para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio.</i></p>

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

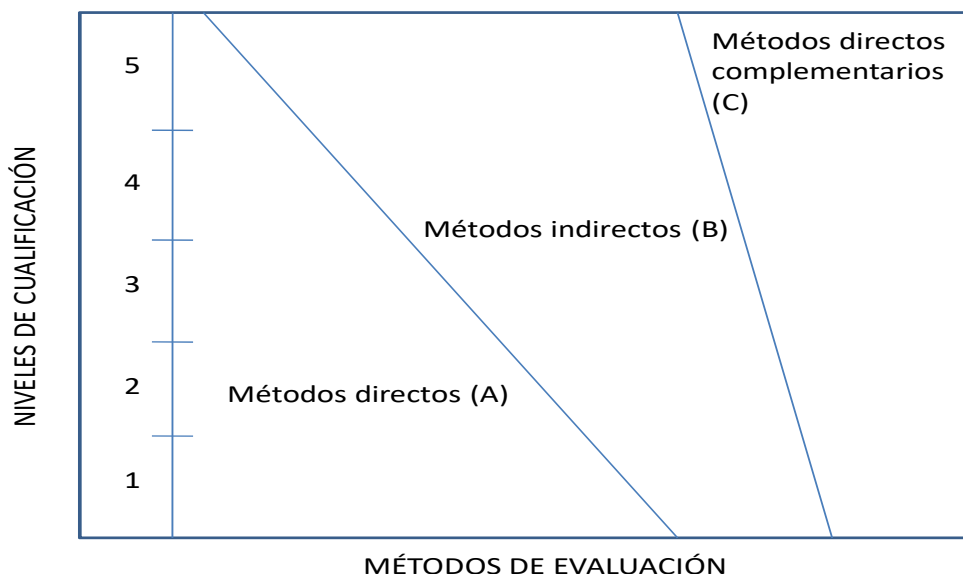
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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)

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 operaciones auxiliares de

aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering, 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.