



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1090_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de 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 UC1090_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de 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 de recepción y lavado de mercancías procedentes de 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. Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su

transporte al centro de origen, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental de la empresa.

- 1.1 Los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso, se clasifican, considerando uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.
- 1.2 Los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se embalan y etiquetan, según tipología de producto para favorecer su posterior distribución.
- 1.3 La temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes se efectúa, utilizando instrumentos de medición como sondas externas conectables, sondas internas, entre otras para garantizar la calidad y seguridad.
- 1.4 El material y equipos se lavan, en el lugar de ejecución del servicio de catering, en los casos establecidos por la empresa, disponiéndolo para su transporte de vuelta, según las instrucciones de la orden de trabajo.
- 1.5 El material y equipos como termos, cafeteras, entre otros se colocan en los contenedores para su transporte, disponiéndolos según las instrucciones de la orden de trabajo.
- 1.6 El material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, se revisa, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias, en su caso, para que la comunicación de las mismas quede transmitida.

2. Recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, verificación y comunicación para su descarga.

- 2.1 Los contenedores con la carga procedente del servicio se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa, atendiendo a la referencia de su etiquetado.
- 2.2 La carga procedente del servicio se almacena, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos y considerando: - La reutilización, en su caso de géneros y elaboraciones culinarias envasadas. - El envío al departamento de lavado de material, equipos y menaje. - El envío de material no utilizado al almacén central, en su caso, distribuyéndolo internamente. - La manipulación y lavado de la lencería como mantelerías, uniformes, entre otros, en el departamento de lavandería o envío a empresas externas en su caso.
- 2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material se revisan, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado.
- 2.4 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.

3. Desarrollar operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos para su posterior uso o almacenamiento.

- 3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering como cestas, cabinas, menaje, entre otros, se reciben, ubicándolos según orden de llegada en la zona de lavado.
- 3.2 Los residuos generados se clasifican, efectuando la gestión de los mismos según su naturaleza, para favorecer el reciclaje y protección medioambiental.
- 3.3 Los materiales y equipos se manipulan según naturaleza y tamaño, colocándolos en las máquinas de lavado en gavetas, para que la limpieza y desinfección queden controladas.
- 3.4 Las máquinas de lavado se manipulan, cumpliendo con las instrucciones de uso del fabricante y utilizando Equipos de Protección Individual (EPI), para atender a la protección medioambiental y prevención de riesgos laborales.
- 3.5 Los materiales y equipos se comprueban tras el lavado, verificando las condiciones de higiene establecidas por la empresa y sometiendo los no conformes a otra limpieza, en su caso, para garantizar la disposición en futuros servicios.
- 3.6 Los materiales y equipos lavados se manipulan, situándolos en los almacenes según naturaleza, y anotando en el documento específico disfunciones o anomalías, en su caso, para que la disponibilidad e integridad de los mismos quede comunicada.

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 **UC1090_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Aplicación de técnicas de lavado de material de catering

- El departamento de lavado en instalaciones de catering: definición y organización característica. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos. Fases: clasificación en función de tipología de materiales, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

2. Aplicación de técnicas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos. Equipos de Protección Individual (EPI). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de catering. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

3. Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de catering

- Equipos y mercancías: medición de temperaturas, etiquetado y clasificación. Manejo de excedentes: control de temperaturas, etiquetado. Gestión de desperdicios. Gestión de residuos y reciclaje. Control de plagas. Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. Uso de Equipos de Protección Individual (EPI). Recepción de cargas: técnicas de almacenamiento. Disfunciones y anomalías. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios. Planes de producción y gestión de residuos. Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios. Salud e higiene personal: factores, materiales 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 “UC1090_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”, 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 recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, 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.** Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen.
- 2.** Recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías.
- 3.** Desarrollar operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos.

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>Precisión en la manipulación de los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso.- Embalaje y etiquetado de los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados.- Efectuación de la temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes, utilizando instrumentos de medición.- Lavado del material y equipos, en el lugar de ejecución del servicio de catering.- Colocación del material y equipos como termos, cafeteras, entre otros en los contenedores para su transporte.- Revisión del material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Destreza en la recepción de la carga procedente del servicio de catering,</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de los contenedores con la carga procedente del servicio, en su caso, en las cámaras de descarga o

<p><i>ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías.</i></p>	<p>en los lugares, previamente establecidos por la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none">- Almacenamiento de la carga procedente del servicio, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos.- Revisión de los géneros, elaboraciones culinarias y material, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado.- Solución de las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B</i></p>
<p><i>Eficacia en el desarrollo de operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de los materiales y equipos procedentes del servicio de catering como cestas, cabinas, menaje, entre otros.- Clasificación de los residuos generados, efectuando la gestión de los mismos según su naturaleza.- Manipulación de los materiales y equipos según naturaleza y tamaño, colocándolos en las máquinas de lavado en gavetas.- Manipulación de las máquinas de lavado, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI), para atender a la protección medioambiental y prevención de riesgos laborales.- Comprobación de los materiales y equipos tras el lavado, verificando las condiciones de higiene establecidas.- Manipulación de los materiales y equipos lavados, situándolos en los almacenes según naturaleza. <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 manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, clasifica los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso. Embala y etiqueta los recipientes o equipos

	<p>para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados. Efectúa la temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes, utilizando instrumentos de medición. Lava el material y equipos, en el lugar de ejecución del servicio de catering. Coloca el material y equipos como termos, cafeteras, entre otros en los contenedores para su transporte. Revisa el material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias.</p>
3	<p>Para manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, clasifica los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso. Embala y etiqueta los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados. Efectúa la temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes, utilizando instrumentos de medición. Lava el material y equipos, en el lugar de ejecución del servicio de catering. Coloca el material y equipos como termos, cafeteras, entre otros en los contenedores para su transporte. Revisa el material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</p>
2	<p>Para manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, clasifica los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso. Embala y etiqueta los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados. Efectúa la temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes, utilizando instrumentos de medición. Lava el material y equipos, en el lugar de ejecución del servicio de catering. Coloca el material y equipos como termos, cafeteras, entre otros en los contenedores para su transporte. Revisa el material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</p>
1	<p>No manipula los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen.</p>

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

Escala B

4	<p>Para recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, recepciona los contenedores con la carga procedente del servicio, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa. Almacena la carga procedente del servicio, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos. Revisa los géneros, elaboraciones culinarias y material, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado. Soluciona las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias.</p>
3	<p>Para recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, recepciona los contenedores con la carga procedente del servicio, en su caso, en las cámaras de descarga o</p>

	<p><i>en los lugares, previamente establecidos por la empresa. Almacena la carga procedente del servicio, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos. Revisa los géneros, elaboraciones culinarias y material, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado. Soluciona las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, recepciona los contenedores con la carga procedente del servicio, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa. Almacena la carga procedente del servicio, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos. Revisa los géneros, elaboraciones culinarias y material, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado. Soluciona las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No recepciona la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías.</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.

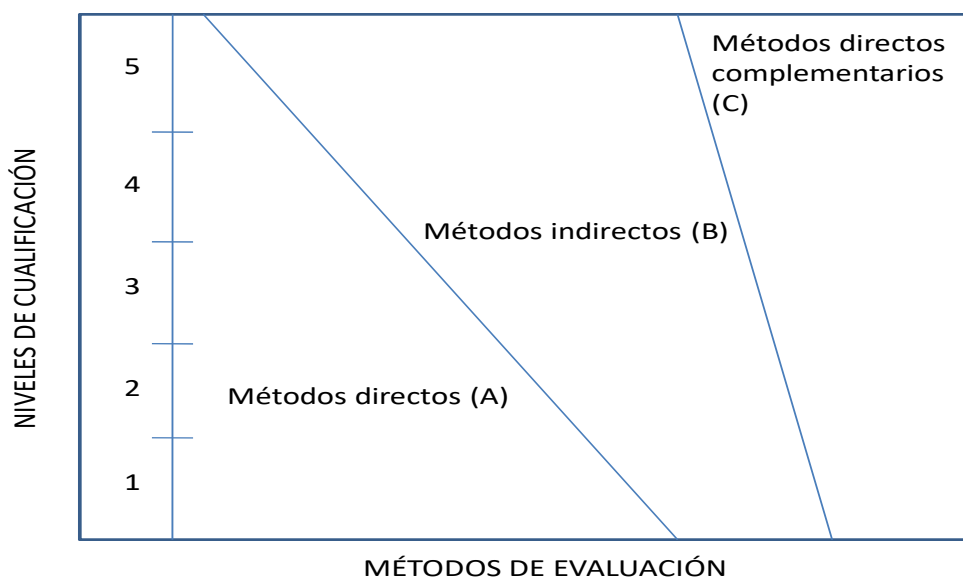
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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:

- 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 de recepción y lavado de mercancías procedentes de 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.