



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ACTIVIDADES BÁSICAS
EN OBRADORES DE PASTELERÍA/REPOSTERÍA**

Código: HOT414_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 UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración en obradores 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 actividades de elaboración en obradores 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. Desarrollar actividades de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en obradores de

pastelería/repostería, cumpliendo la orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización.

- 1.1 Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.2 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que el aprovechamiento y los estándares de calidad de la empresa quede garantizado.
- 1.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas susceptibles de ser conservadas se envasan, etiquetando según las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.
- 1.4 Las materias primas preelaboradas se conservan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, entre otras y asistiendo en otras como deshidratación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de que la calidad de los productos quede asegurada
- 1.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas

2. Preparar elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones, presentándolas de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.

- 2.1 Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones como cremas, pastas secas, salsas, bizcochos ligeros, entre otros, se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión, como cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.
- 2.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones susceptibles de conservación, se preparan, asistiendo en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) queden aseguradas.
- 2.3 Las elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoseedo, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.
- 2.4 Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de

forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

- 2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

3. Desarrollar actividades de asistencia en elaboraciones complejas de obradores de pastelería/repostería, como el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, realizando operaciones básicas para cumplir con las instrucciones recibidas por el responsable.

- 3.1 Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería se desarrollan, asistiendo en el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, para cumplir con los objetivos de calidad y seguridad alimentaria.
- 3.2 Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería susceptible de conservación, se preparan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) y atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras, queden aseguradas.
- 3.3 Las elaboraciones complejas de pastelería/repostería se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoestado, atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.
- 3.4 Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- 3.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

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 **UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Materias primas de uso común en pastelería/repostería

- Harina: Identificación. Tipos de uso común en pastelería/repostería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Grasas: Identificación. Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otras. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Huevos y ovoproductos: Identificación. Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Azúcar: Identificación. Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Lácteos: Identificación. Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
- Otros productos de uso en pastelería/repostería: Identificación. Tipos: frutas, frutos secos, coberturas, aromas, especias, entre otros. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2. Preelaboración de materias primas en pastelería/repostería

- Terminología relacionada con la preelaboración. Tratamientos característicos de las materias primas. Preelaboraciones más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos.

3. Elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones

- Términos pasteleros relacionados con la elaboración. Clasificación y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas, entre otros.

4. Acabado y presentación de pastelería/repostería

- Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución. Decoraciones básicas: baños, escarchados y borduras, entre otras. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería/repostería

5. Seguridad en las zonas de producción y servicio de pastelería/repostería

- Condiciones específicas de seguridad: Instalaciones, mobiliario, equipos y utillaje. Identificación y aplicación de normativa aplicable de seguridad. Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: Tipos y clasificación de productos de uso común. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería/repostería. Sistemas y métodos de limpieza en zonas de

elaboración de productos de pastelería/repostería: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería. Prendas de protección.

6. Maquinaria y equipos básicos de pastelería/repostería

- Maquinaria generadora de calor: Identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza. Maquinaria generadora de frío: Identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza.
- Pequeña maquinaria: Identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza.
- Utillaje: Identificación y clasificación. Manipulación y seguridad. Limpieza.

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.
- Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Demostrar un buen hacer profesional. Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- 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 “UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración en obradores 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 actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1.** Crear actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial.
- 2.** Organizar y crear actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas.

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>Rigor en la creación de actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización de los equipos y utillajes necesarios para la preelaboración.- Preelaboración de las materias primas teniendo en cuenta pesaje, medición, cortado, etc., para garantizar aprovechamiento y estándares de calidad.- Conservación mediante técnicas de envasado, refrigeración, congelación y asistiendo en otras como deshidratación y envasado al vacío.- Limpieza de los equipos y utillaje. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Eficiencia en la organización y creación de actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión.- Asistencia en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío.- Asistencia en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermosado, atención a necesidades alimenticias.- Asistencia en el horneado, escudillado, conchado, laminado en las elaboraciones complejas.- Utilización y limpieza de los equipos y utillaje. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>

<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<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>	

Escala A

4	<i>Para crear actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial, utiliza los equipos y utillajes necesarios para la preelaboración. Preelabora las materias primas teniendo en cuenta pesaje, medición, cortado, etc., para garantizar aprovechamiento y estándares de calidad. Conserva mediante técnicas de envasado, refrigeración, congelación y asistiendo en otras como deshidratación y envasado al vacío. Limpia los equipos y utillaje.</i>
3	<i>Para crear actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial, utiliza los equipos y utillajes necesarios para la preelaboración. Preelabora las materias primas teniendo en cuenta pesaje, medición, cortado, etc., para garantizar aprovechamiento y estándares de calidad. Conserva mediante técnicas de envasado, refrigeración, congelación y asistiendo en otras como deshidratación y envasado al vacío. Limpia los equipos y utillaje, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para crear actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial, utiliza los equipos y utillajes necesarios para la preelaboración. Preelabora las materias primas teniendo en cuenta pesaje, medición, cortado, etc., para garantizar aprovechamiento y estándares de calidad. Conserva mediante técnicas de envasado, refrigeración, congelación y asistiendo en otras como deshidratación y envasado al vacío. Limpia los equipos y utillaje, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No crea actividades de preelaboración de materias primas ecológicas y/o industrial.</i>

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

Escala B

4	<i>Para organizar y crear actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas, aplica las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión. Asiste en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío. Asiste en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoestado, atención a necesidades alimenticias. Asiste en el horneado, escudillado, conchado, laminado en las elaboraciones complejas. Utiliza y limpia los equipos y utillaje.</i>
---	--

3	<i>Para organizar y crear actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas, aplica las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión. Asiste en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío. Asiste en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoestado, atención a necesidades alimenticias. Asiste en el horneado, escudillado, conchado, laminado en las elaboraciones complejas. Utiliza y limpia los equipos y utillaje, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para organizar y crear actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas, aplica las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión. Asiste en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío. Asiste en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoestado, atención a necesidades alimenticias. Asiste en el horneado, escudillado, conchado, laminado en las elaboraciones complejas. Utiliza y limpia los equipos y utillaje, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No organiza ni crea actividades de apoyo en las elaboraciones de pastelería/repostería y elaboraciones complejas</i>

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

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

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

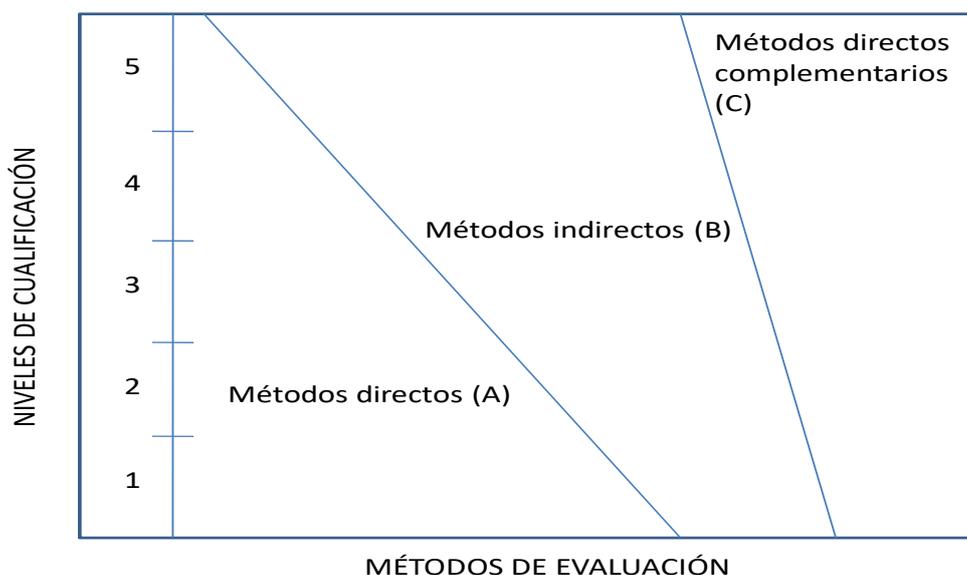
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles

superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- 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.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU