



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_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 UC2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina.

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”.

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 elaboraciones base de ofertas gastronómicas en cocina, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso o composición de platos.

- 1.1 Las materias primas, equipos, utillaje y batería se acopian, disponiéndolos en las partidas según el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio.



Financiado por
la Unión Europea

- 1.2 Las elaboraciones base y de múltiples aplicaciones como fondos, salsas, aparejos, farsas, cortes de hortalizas, gelatinas, entre otros se preparan, aplicando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.
- 1.3 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se conservan almacenándolas, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración como salsas, guarniciones, fondos, hortalizas, entre otros. - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación, incluyendo abatimiento según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras. - La gestión de residuos.
- 1.4 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando equipos generadores de calor o de frío para que alcancen la temperatura de servicio.
- 1.5 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 1.6 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se presentan, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.
- 1.7 La zona de producción culinaria, equipos, utillaje y batería se acondicionan, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo.

2. Elaborar ofertas gastronómicas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilizando elaboraciones base, en su caso, técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

- 2.1 Los entremeses y aperitivos, potajes, ensaladas, cremas, consomés y sopas, guarniciones, entre otros, se preparan, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.
- 2.2 Las elaboraciones se conservan, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas de conservación, según la naturaleza del producto, etiquetado específico, en su caso y teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.
- 2.3 Los sistemas y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, aplicando parámetros de frío o calor en su caso para garantizar la seguridad y calidad durante el proceso.
- 2.4 Las elaboraciones confeccionadas se acaban, presentándolas, atendiendo a su tipología.
- 2.5 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.



2.6 El área de trabajo, utillaje y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para controlar el orden y estado.

3. Seleccionar ofertas gastronómicas, considerando los platos de la cocina nacional, internacional y de autor, teniendo en cuenta los productos de cercanía y el plan de calidad del establecimiento.

- 3.1 Los recetarios, revistas, artículos, plataformas digitales, entre otros, se seleccionan, considerando las expectativas de la clientela potencial para atender al plan de innovación del establecimiento.
- 3.2 Los nuevos platos de cocina se definen, partiendo de la información e investigación culinaria para adaptarse a la oferta.
- 3.3 Los equipos y utillaje para la elaboración de ofertas gastronómicas se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan las normas de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- 3.4 Las ofertas se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.
- 3.5 Las elaboraciones se preparan para atender las necesidades de producción, considerando: - La inclusión de productos de temporada y cercanía. - Las indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - La secuencia de la formulación. - La tipología: cocina regional, nacional, internacional, de autor, entre otras. - Las técnicas de elaboración, conservación y regeneración. - Las técnicas de presentación. - La atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- 3.6 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 del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas al proceso de conservación. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. - Sistemas de APPCC.
- 3.7 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de ofertas gastronómicas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

4. Presentar elaboraciones culinarias, de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.



- 4.1 El modelo de montaje se ejecuta, utilizando la definición de la oferta, aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración para cumplir los requisitos de estabilidad, armonía y calidad.
- 4.2 2 Los elementos decorativos para el montaje del servicio gastronómico se proponen, determinándolos según: - Tipo de establecimiento. - Tipo de servicio. - Tipo de producto. - Origen ecológico o industrial de producto. - Tipología de clientela potencial. - Tendencias gastronómicas. - Clases y tipos de expositores, en su caso. - Estacionalidad de los productos. - Gestión de residuos. - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.
- 4.3 Los equipos y utillaje del área de acabado y presentación en cocina se limpian, usando los productos y ropa exigidos para cumplir las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

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 **UC2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno. Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales. Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno. Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Prevención y gestión de residuos.

2. Técnicas de cocina

- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones. Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamiento y efectos en las materias primas. Procedimientos de condimentación. Terminología utilizada en la producción culinaria.

3. Elaboraciones culinarias: base de múltiples aplicaciones y guarniciones

- Clasificación y aplicaciones. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas



compuestas, farsas, aparejos, gelatinas y otras. Elaboraciones de hortalizas, verduras y tubérculos. Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes. Ensaladas simples y compuestas. Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas. Arroces elementales. Elaboraciones de pastas italianas. Elaboraciones de huevos. Elaboraciones de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino. Elaboraciones de aves y caza. Elaboraciones de casquería y despojos. Elaboraciones de pescados y mariscos. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Guarniciones culinarias: clasificación. Guarniciones simples. Guarniciones compuestas. Guarniciones con denominación propia. Otras. Gestión de residuos.

4. Regeneración, presentación y decoración de elaboraciones culinarias

- Regeneración: clases de técnicas y procesos. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias: normas y combinaciones organolépticas básicas. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización. Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados. Aplicaciones y ensayos prácticos.

5. Cocina según el ámbito territorial

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional y cocina internacional más significativa. Cocina sostenible y de cercanía. Características generales y evolución histórica. Conceptos generales en las tradiciones de la alimentación. Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas. Utilización de términos culinarios característicos. Esquemas de elaboración de los platos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Elaboración de los platos más significativos. Experimentación y evaluación de resultados: experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

6. Cocina de autor

- Utilización de materias primas novedosas. Análisis, control y valoración de resultados. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía, contraste y armonía, sabor, color y sensaciones. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado, necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

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 empresa.
- 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 “UC2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina”, 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 técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina, 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. Preparar y presentar las elaboraciones.
2. Seleccionar y elaborar las ofertas gastronómicas y elaborarlas.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>Idoneidad en la preparación y presentación de las elaboraciones.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Realización de acopio de las materias primas, equipos, utillaje y batería.- Preparación y conservación de las elaboraciones base y de múltiples aplicaciones como fondos, salsas, aparejos, farsas, cortes de hortalizas, gelatinas.- Presentación de las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones.- Realización del acondicionamiento de la zona de producción culinaria, equipos, utillaje y batería.- Proposición de los elementos decorativos para el montaje del servicio gastronómico.- Realización de la limpieza de los equipos y utillaje del área de acabado y presentación en cocina.

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Rigor en la selección y elaboración de las ofertas gastronómicas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de recetarios, revistas, artículos, plataformas digitales.- Definición de los nuevos platos de cocina.- Utilización de los equipos y utillaje para la elaboración de ofertas gastronómicas.- Preparación de las ofertas.- Conservación de las elaboraciones.- Preparación de los entremeses y aperitivos, potajes, ensaladas, cremas, consomés y sopas, guarniciones.- Utilización de los sistemas y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias.- Mantenimiento de la temperatura durante el proceso.- Realización del acondicionamiento del área de trabajo, utillaje y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</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	<p><i>Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas.</i></p>
3	<p><i>Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	

	<i>Para realizar ofertas gastronómicas, define la oferta gastronómica. Considera las alergias e intolerancias en la definición de productos. Determina las materias primas. Propone la rueda de ofertas y/o sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada. Determina el sistema de rotación de las ofertas definidas. Realiza la presentación de las ofertas gastronómicas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza ofertas gastronómicas.</i>

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

Escala B

4	<i>Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones.</i>
3	<i>Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para recepcionar la materia prima y obtener el coste de los productos y los platos de cocina, manipula los equipos y utillaje. Recepciona la mercancías solicitadas. Realiza el almacenaje de la mercancía recibida en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. Realiza las fichas de almacén. Realiza la limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje. Resuelve las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. Actualiza las fichas de especificación técnica de preparación de productos. Comprueba las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción. Realiza el cálculo de los costes de los productos elaborados, a partir de las mercancías</i>

	<i>consumidas y las existencias resultantes. Realiza el aprovechamiento de los excedentes de elaboraciones, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No receptiona la materia prima ni obtiene el coste de los productos y los platos de cocina.</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.

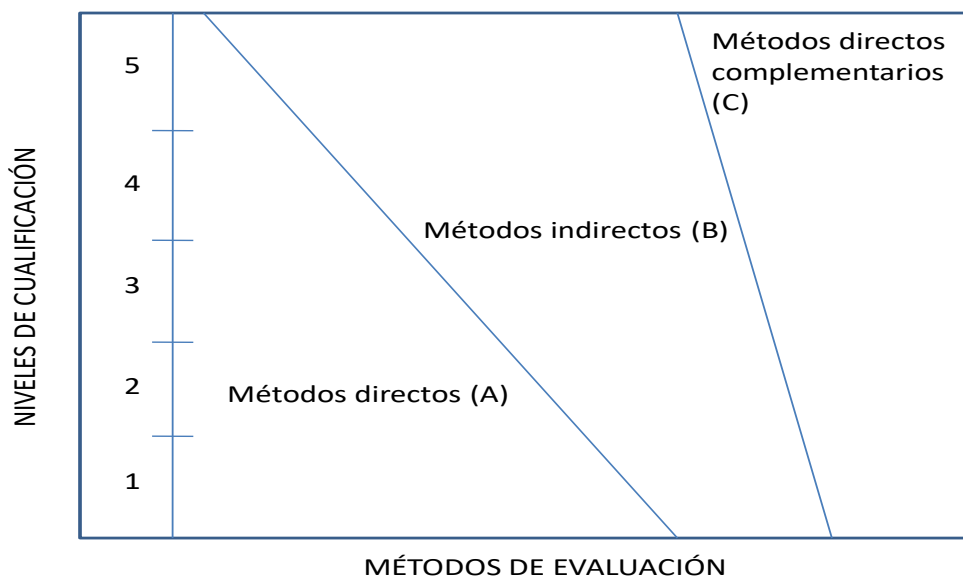
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

- 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.

- 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.