



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC1044\_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ALOJAMIENTO RURAL**

**Código: HOT326\_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 UC1044\_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

### 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 principales y secundarias que intervienen en la preparación y servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona en un alojamiento rural de categoría media, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.



**1. Determinar la oferta gastronómica sencilla, con productos de la zona del alojamiento rural, rentabilizando los objetivos económicos del establecimiento.**

- 1.1 Definir ofertas gastronómicas sencillas, ruedas de menú y sugerencias propias del entorno rural o de la zona, teniendo en cuenta:
  - las necesidades y gustos de los clientes reales y potenciales,
  - el patrimonio gastronómico de la zona,
  - la dieta de montaña, si procede,
  - las posibilidades de abastecimiento,
  - los medios físicos, humanos y económicos del alojamiento,
  - un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes,
  - el valor nutritivo de los alimentos,
  - la estacionalidad de los productos, la rotación de artículos o productos de temporada,
  - las normas de dietética y nutrición cuando es necesario.
- 1.2 Establecer el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas sencillas y propias de los alojamientos de entornos naturales y rurales según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.
- 1.3 Formalizar la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas propias de los entornos naturales y rurales teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa del establecimiento.

**2. Concretar la venta de la oferta gastronómica sencilla, informando al cliente sobre las características de la misma.**

- 2.1 Informar a la clientela de la oferta gastronómica sencilla elaborada con productos locales, de forma que se satisfaga su curiosidad, resulte atractiva y se potencie su venta, comprobando que tienen la lista de precios a su disposición
- 2.2 Presentar varias alternativas de la oferta gastronómica sencilla solicitada por el cliente, en caso de no poder ofrecer su servicio y procurando que se adapte a los gustos del mismo.
- 2.3 Concretar la venta de la oferta gastronómica sencilla elaborada con productos de la zona de acuerdo con los procedimientos establecidos, asegurándose verbalmente de los pedidos de los clientes.
  - Las actividades se desarrollan cuidando la apariencia personal y prestando una atención continua a las peticiones de la clientela y manteniendo una comunicación fluida, para conseguir la interacción y comprensión suficientes mejorando así el servicio y nivel de satisfacción con los clientes.

**3. Confeccionar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene.**

- 3.1 Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos, poco complejos de la zona en función de las necesidades del servicio.



- 3.2 Preelaborar las materias primas que se van a utilizar para la confección de las elaboraciones culinarias sencillas aplicando las técnicas apropiadas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.
  - 3.3 Efectuar la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos, poco complejos, del entorno rural y natural de acuerdo con la definición del producto, las técnicas sencillas de elaboración y adaptados a peticiones específicas y sencillas de los clientes.
  - 3.4 Envasar productos gastronómicos artesanales, aplicando las técnicas correspondientes de elaboración y conservación, cuidando su presentación comercial
  - 3.5 Efectuar la Limpieza, mantenimiento y puesta a punto de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, los productos y los procedimientos establecidos.
  - 3.6 Utilizar racionalmente los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos evitando consumos, costes y desgastes innecesarios
- Se desarrollan las actividades cumpliendo la normativa de seguridad e higiene para el manipulado y el procesado de alimentos.

#### **4. Servir alimentos y bebidas en alojamientos rurales, de acuerdo a las normas elementales de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas.**

- 4.1 Efectuar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio de alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales respetando las normas higiénico-sanitarias.
- 4.2 Montar mesas y elementos de apoyo necesarios para el servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, en función de las necesidades del servicio.
- 4.3 Servir alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales teniendo en cuenta el desarrollo lógico del servicio, las normas elementales de protocolo, asegurándose que se corresponden con la solicitud del cliente y manteniendo satisfechas las expectativas de los clientes.
- 4.4 Transportar los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos.
- 4.5 Transportar el material desbarasado a la cocina con rapidez y eficacia.
- 4.6 Efectuar las operaciones de postservicio conforme a los procedimientos establecidos.

#### **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 UC1044\_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:



### **1. Oferta gastronómica sencilla con productos de la zona del alojamiento rural.**

#### **a)**

- Ruedas de menú y sugerencias.
- Grupos de alimentos.
- Patrimonio gastronómico de la zona.
- Materias primas alimentarias más características de la zona.
- Artículos gastronómicos o productos de temporada.
- Documentos utilizados:
  - Recetario,
  - fichas de especificación técnica.
- Presentación impresa de las ofertas gastronómicas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

#### **b)**

#### **c)**

### **2. Diseño de la venta de la oferta gastronómica sencilla elaborada con los productos de la zona del alojamiento rural.**

#### **d)**

- Lista de precios
- Cartas, menús, sugerencias.
- Planificación y diseño de ofertas:
  - El menú.
  - La carta.
  - Banquetes.
  - Otros eventos
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.
- La venta en restauración. Elementos claves en la venta:
  - Personal.
  - Producto.
  - Cliente.
- Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la Venta:
  - Preventa.
  - Venta.
  - Postventa.

### **3. Confección de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural.**

#### **e)**

- Oferta gastronómica sencilla:
  - de desayunos,
  - almuerzos,



- cenas entre otras.
  
- Utensilios para la confección de la oferta gastronómica:
  - equipos de frío, de calor, de cocción, de conservación y envasado.
  - menaje de cocina,
  - utilería de cocina,
  - envases, entre otros.
- Elaboraciones culinarias sencillas:
  - de desayunos,
  - platos significativos, poco complejos,
  - entre otros.
- Técnicas de preelaboración de materias primas.
- Técnicas culinarias elementales.
- Técnicas de presentación y decoración de platos.
- Técnicas de envasado de productos gastronómicos artesanales
- Productos gastronómicos artesanales.
- Conservación de productos gastronómicos artesanales.
- Técnicas de regeneración de alimentos.
- Productos de limpieza.
- Procedimientos y sistemas de limpieza y mantenimiento de los utensilios y equipos.
- Medios energéticos.
- Documentos utilizados:
  - recetario
  - fichas de especificación técnica,
  - tablas de temperatura,
  - inventarios,
  - comanda, entre otros.

#### **4. Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos rurales.**

##### **f)**

- Normas sencillas de protocolo en restauración.
- Alimentos y bebidas de la zona rural.
- Servicio de alimentos y bebidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales.
- Montaje y adecuación de las instalaciones.
- Disposición de la decoración y ambientación.
- Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
- Información gastronómica.
- Equipos, útiles y menaje para el servicio de alimentos y bebidas:
  - vajillas,
  - cuberterías,
  - cristalerías,



- lencería, entre otros.
- Elementos de apoyo para el servicio:
  - materiales de decoración,
  - aparadores,
  - botelleros,
  - mesas auxiliares, entre otros.
- Técnicas simples de servicio de alimentos y bebidas en restauración.
- Técnicas de atención al cliente
- Material desbarasado:
  - vajillas,
  - cuberterías,
  - cristalerías, entre otros, utilizadas por los clientes.
- Técnicas de postservicio.
- Supervisión de instalaciones y equipamiento.

***Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia***

- Establecimiento de alojamiento en entorno rural y/o natural.
- Ofertas gastronómicas propias de entornos rurales y/o naturales.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- Géneros y productos culinarios de la zona: carnes, pescados, hortalizas, frutas, fiambres, chacinas entre otros.
- Normas de dietética y nutrición.
- Normas aplicables higiénico-sanitarias.
- Atención al cliente en restauración:
  - acogida y despedida,
  - la empatía,
  - apariencia personal del trabajador,
  - fidelización del cliente,
  - atención a distintos perfiles psicológicos de los clientes,
  - protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.
- Técnicas de comunicación en restauración:
  - reclamaciones y resoluciones,
  - la comunicación verbal y no verbal
  - la comunicación escrita,
  - la comunicación en la atención telefónica.



### **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:

#### **1. En relación al cliente:**

- 1.1 Orientar al cliente, demostrando interés y preocupación, en su petición de información sobre el entorno natural donde se encuentra ubicado el alojamiento rural.
- 1.2 Utilizar asertividad, empatía, sociabilidad y respeto en el trato con las personas, tanto clientes como proveedores.
- 1.3 Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- 1.4 Informar al cliente de la tradición gastronómica del entorno de la zona rural, demostrando interés y preocupación por satisfacer sus expectativas.

#### **2. En relación a otros aspectos:**

- 2.1 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales para ofertar y servir elaboraciones culinarias en los alojamientos rurales.
- 2.2 Compartir los objetivos de producción y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
- 2.3 Mantener el área de trabajo en orden y limpieza, para la confección de las elaboraciones culinarias sencillas de los alojamientos rurales y colaborar con el equipo de trabajo con esta finalidad.
- 2.4 Mantener una actitud metódica en cuanto a la resolución total de una tarea o asunto hasta el final y en todas las áreas que envuelva.
- 2.5 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos sobre la gastronomía y los productos culinarios del entorno.
- 2.6 Aprender nuevos conceptos o procedimientos para la preparación de la oferta gastronómica del establecimiento, aprovechando eficazmente los conocimientos adquiridos.
- 2.7 Demostrar flexibilidad para incorporar nuevos cambios en la confección tradicional de las ofertas gastronómicas del establecimiento.
- 2.8 Respetar los principios de dietética y nutrición para el diseño de la oferta gastronómica del establecimiento

### **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 “UC1044\_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona”, 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 preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos en un establecimiento de alojamiento rural utilizando los géneros y productos culinarios de la zona de ubicación, a partir de fichas técnicas de especificación. Esta situación comprenderá al menos los siguientes aspectos:

1. Elaboración de la oferta gastronómica.
2. Servicio de la oferta gastronómica anteriormente confeccionada.

#### ***Condiciones adicionales:***

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias introduciendo una incidencia durante el proceso.
- 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**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 se especifican en el cuadro siguiente:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
Elaboración de la oferta gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concreción en función de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las fichas técnicas pre establecidas de la oferta gastronómica sencilla.</li> <li>- Los géneros y productos culinarios de la zona de ubicación indicada.</li> </ul> </li> <li>- Necesidades de materiales.</li> <li>- Uso y manejo de útiles y herramientas de cocina.</li> <li>- Aplicación de técnicas de preelaboración de las materias (cortado, lavado, envasado...).</li> <li>- Aplicación de técnicas de cocinado sencillas.</li> <li>- Confección de la oferta gastronómica definida.</li> <li>- Presentación y decoración del plato.</li> <li>- Mantenimiento de las condiciones de limpieza y recogida del puesto de trabajo.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
Prestación del servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concreción en función de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las posibilidades concretas de servicio.</li> <li>- Las condiciones de presentación de la oferta gastronómica elaborada.</li> </ul> </li> <li>- Aplicación de las técnicas básicas de servicio.</li> <li>- Aplicación de las normas de protocolo en restauración.</li> <li>- Uso y manejo de los elementos del servicio en restauración.</li> <li>- Uso de técnicas de comunicación y atención al cliente en servicios de restauración.</li> <li>- Mantenimiento de las condiciones de limpieza y recogida del puesto de trabajo.</li> <li>- Proceso de pos servicio.</li> </ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
Cumplimiento de las normativas aplicables en seguridad e higiene en el área de alimentos y bebidas.	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 25% en el tiempo establecido.</i></p>

## Escala A

5	<p><i>Para elaborar la oferta gastronómica sencilla definida en base a las fichas técnicas, aplica las técnicas de pre elaboración y cocinado adecuadas y siempre en base a la correcta fijación de necesidades detectada, manteniendo siempre en perfecto estado de limpieza y mantenimiento el puesto de trabajo y fijando los procedimientos de control adecuados para garantizar el correcto funcionamiento de todo el proceso, fijación de necesidades, pre elaboración y elaboración. Finalmente aplica técnicas de presentación y decoración de platos.</i></p>
4	<p><b>Para elaborar la oferta gastronómica sencilla definida en base a las fichas técnicas, aplica las técnicas de pre elaboración y cocinado adecuadas y siempre en base a la correcta fijación de necesidades detectada, manteniendo siempre en perfecto estado de limpieza y mantenimiento el puesto de trabajo y fijando los procedimientos de control adecuados para garantizar el correcto funcionamiento de todo el proceso, fijación de necesidades, pre elaboración y elaboración.</b></p>
3	<p><i>Para elaborar la oferta gastronómica sencilla definida en base a las fichas técnicas, no aplica las técnicas de pre elaboración y cocinado adecuadas y no tiene en cuenta la correcta fijación de necesidades detectada, manteniendo siempre en perfecto estado de limpieza y mantenimiento el puesto de trabajo y fijando los procedimientos de control adecuados para garantizar el correcto funcionamiento de todo el proceso, fijación de necesidades, pre elaboración y elaboración.</i></p>
2	<p><i>Para elaborar la oferta gastronómica sencilla definida en base a las fichas técnicas, no aplica las técnicas de pre elaboración y cocinado adecuadas y no tiene en cuenta la correcta fijación de necesidades detectada, no mantiene el estado de limpieza y recogida del puesto de trabajo y no fija los procedimientos de control adecuados para garantizar el correcto funcionamiento de todo el proceso.</i></p>
1	<p><i>No se elabora la oferta gastronómica sencilla definida.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



## Escala B

5	<p><i>Para prestar el servicio de la oferta gastronómica sencilla previamente elaborada, aplica las técnicas básicas de servicio a través del correcto uso de los elementos del servicio en restauración, guardando en todo momento las normas de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas, aplicando las técnicas de comunicación y atención al cliente apropiadas, manteniendo las condiciones idóneas de limpieza y recogida del puesto de trabajo, estableciendo protocolos de control que garanticen en todo momento el correcto servicio al cliente. Finalmente ejecuta el proceso del pos servicio.</i></p>
4	<p><b>Para prestar el servicio de la oferta gastronómica sencilla previamente elaborada, aplica las técnicas básicas de servicio a través del correcto uso de los elementos del servicio en restauración, guardando en todo momento las normas de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas, aplicando las técnicas de comunicación y atención al cliente apropiadas, manteniendo las condiciones idóneas de limpieza y recogida del puesto de trabajo y estableciendo protocolos de control que garanticen en todo momento el correcto servicio al cliente.</b></p>
3	<p><i>Para prestar el servicio de la oferta gastronómica sencilla previamente elaborada, aplica las técnicas básicas de servicio a través del correcto uso de los elementos del servicio en restauración, no guarda las normas de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas, no aplica las técnicas de comunicación y atención al cliente apropiadas, mantiene las condiciones idóneas de limpieza y recogida del puesto de trabajo y establece protocolos de control que garanticen en todo momento el correcto servicio al cliente.</i></p>
2	<p><i>Para prestar el servicio de la oferta gastronómica sencilla previamente elaborada, no aplica las técnicas básicas de servicio a través del uso de los elementos del servicio en restauración, no guarda las normas de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas, no aplica las técnicas de comunicación y atención al cliente apropiadas, mantiene las condiciones idóneas de limpieza y recogida del puesto de trabajo y no establece protocolos de control que garanticen en todo momento el correcto servicio al cliente.</i></p>
1	<p><i>No presta el servicio de la oferta gastronómica sencilla previamente elaborada.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



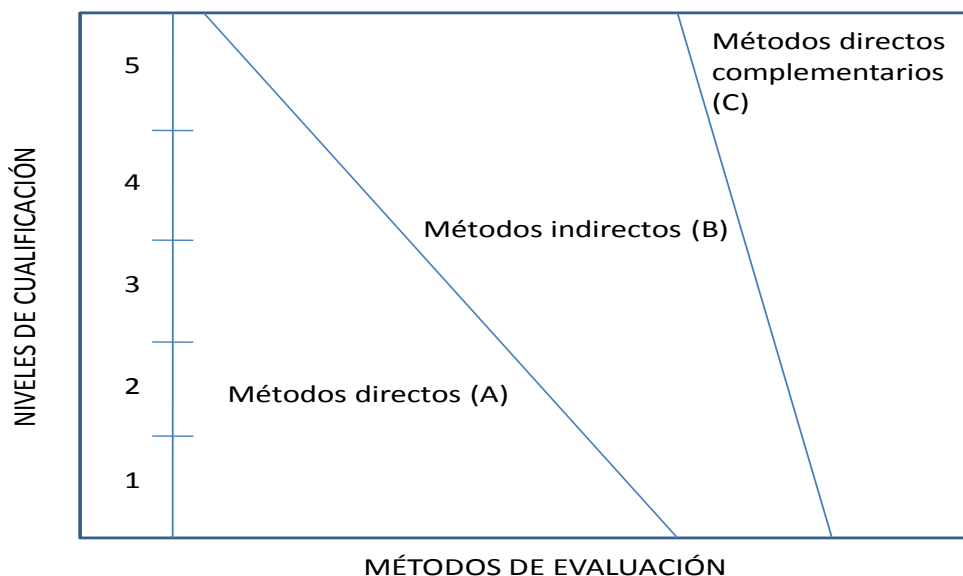
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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.

### 1.1. 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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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.



## 1.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona en un alojamiento rural de categoría media, 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/a 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 2 .En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que 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. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.

- h) Se recomienda que en el desarrollo de la Situación Profesional de Evaluación se tenga en consideración:
- Aportar todas las características del establecimiento rural, dejando claro el tamaño y la capacidad del establecimiento, ubicación, características constructivas (especialmente del área de alimentos y bebidas), categoría, ocupación media, resultados económicos, entre otros.
  - Facilitar la información de las características de la oferta gastronómica de la zona y los productos que deben considerarse como típicos.
  - Facilitar la descripción precisa de las condiciones de las fichas técnicas de productos, para que pueda a partir de ellas elaborar la oferta gastronómica.
  - Conceder un periodo de tiempo para familiarizarse con los medios técnicos disponibles, tanto en cocina como en servicios, para poder realizar las actividades exigidas.
  - Sería recomendable que la persona candidata resuelva mediante técnicas de atención al cliente una queja o reclamación surgida durante la prestación del servicio.