



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: HOT325_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

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 la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y en disponer la carga para su transporte, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.

- 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.
- 1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las áreas de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.
- 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering se cumplen para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.
- 1.4 La orden de servicio o los planes de producción se consultan, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.
- 1.5 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.
- 1.6 Las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering se transmiten, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.

2. Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.

- 2.1 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.
- 2.2 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.
- 2.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.
- 2.4 Las mercancías recepcionadas se disponen en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de:
 - La naturaleza del producto.
 - Las normas básicas de almacenamiento.
 - Las indicaciones del etiquetado del producto.
 - Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.



- 2.5 La documentación de entrega de mercancías se formaliza colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- 2.6 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.
- 2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

3. Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.

- 3.1 La preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.
- 3.2 La asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering se efectúa, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.
- 3.3 La limpieza de las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se efectúa con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.
- 3.4 La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos se efectúa de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- 3.5 El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.
- 3.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos

4. Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.

- 4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys se verifican comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.
- 4.2 El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 4.3 El montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.
- 4.4 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, se utilizan siguiendo las instrucciones recibidas.



- 4.5 Las posibles mejoras identificadas se proponen al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.

5. Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.

- 5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.
- 5.2 Las etiquetas necesarias se imprimen o anotan con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.
- 5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.
- 5.4 Los equipos contenedores para el servicio de catering se disponen en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.
- 5.5 La carga del servicio de catering se coloca según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.
- 5.6 La disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia se comunica a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma 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 **UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El departamento de montaje en instalaciones de catering.

- Estructuras habituales de establecimientos de catering: definición y organización característica.
- Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
- Equipos: trolleys, cabinas, cestas, otros.
- Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, otros.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.



- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Relaciones con otros departamentos.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva, barreras para
- la comunicación en catering y soluciones, otros.

2. El proceso de aprovisionamiento y montaje de servicios de catering.

- Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga.
- Solicitud y recepción de los componentes de la carga.
- Almacenamiento y controles de almacén.
- Tipos de montaje de servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
- Diagramas de carga en contenedores.

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

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de catering: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa de prendas de protección.
- Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de catering.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.
- Habituar al ritmo de trabajo de la organización.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Identificar el proceso productivo de la organización.



1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”, 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 ejecutar operaciones auxiliares de aprovisionamiento y montaje de la carga para la prestación de un catering, a partir de la orden de servicio de un evento dado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Aprovisionar la carga (géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso).
2. Montar y distribuir la carga en el vehículo.
3. Ubicar los contenedores/materiales para su transporte.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de una orden de servicio de catering donde se especifique las características de la carga en cuanto a variedad -géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso- y en número.

- En la orden de servicio se concretará el medio de transporte a utilizar y tiempos de entrega.
- 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.

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:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Calidad requerida en las operaciones de aprovisionamiento de la carga (géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso).</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de la orden de servicio dada.- Cumplimentación de las hojas de pedido a los distintos departamentos implicados: cocina, economato, lavado, materiales, entre otros.- Uso de los recursos, equipos y materiales específicos.- Almacenamiento de las mercancías en la zona de montaje.- Formalización de la documentación de entrega de mercancías. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en las operaciones de montaje de la carga.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Elaboración de las instrucciones e información necesaria para el turno siguiente.- Comprobación del material y los equipos utilizados para el montaje.- Ejecución de operaciones de montaje de la oferta gastronómica.- Ejecución de operaciones de montaje de los complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering.

	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en la ubicación de la carga para su transporte.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Registro de los datos de la carga en las etiquetas correspondientes. - Etiquetado de los equipos contenedores. - Clasificación de la carga en los lugares establecidos. - Ubicación de la carga del servicio de catering en el orden preciso. - Elaboración del informe de carga/descarga, de la disposición de la carga o de cualquier incidencia o falta que le afecte. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

4	<p><i>A partir de la interpretación de la orden de servicio dada, secuencia ordenadamente las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y cumplimenta con claridad y precisión las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso en función de las especificaciones dadas. Utiliza racionalmente los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje respetando la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran. Formaliza la documentación de entrega de mercancías de tal modo que no se presta a equívocos accidentales y la verifica corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.</i></p>
3	<p><i>A partir de la interpretación de la orden de servicio dada, secuencia las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y cumplimenta con claridad las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso en función de las especificaciones dadas. Utiliza los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje respetando la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran. Formaliza la documentación de entrega de mercancías de tal modo que no se presta a equívocos accidentales y la verifica corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.</i></p>

2	<p>No es capaz de interpretar la orden de servicio dada, por lo que no secuenciar las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering aunque cumplimenta con claridad las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso. Utiliza los recursos, equipos y materiales disponibles aplicando con efectividad la normativa aplicable de riesgos laborales. Almacena las mercancías en la zona destinada al montaje sin considerar la temperatura de conservación para aquellos productos que lo requieran.</p>
1	<p>No es capaz de interpretar la orden de servicio dada, por lo que no secuenciar las fases para efectuar el aprovisionamiento de la carga necesaria para prestar el servicio de catering y no cumplimenta con las hojas de pedido para los distintos departamentos implicados solicitando los géneros, elaboraciones culinarias, menaje, utillaje y material diverso.</p>

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

Escala B

4	<p>Para efectuar el montaje de la carga preparada para el servicio de catering, confecciona las instrucciones e información necesarias, clara y concisamente, para el turno de entrada. Comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios cumple rigurosamente con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria respetando y manteniendo las temperaturas de conservación que garanticen su posterior consumo, y verifica que los complementos, menaje y utensilios preparados para la carga se corresponden con los relacionados en la documentación de entrega. Demuestra que cumple rigurosamente la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales durante el manejo de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras.</p>
3	<p>Para efectuar el montaje de la carga preparada para el servicio de catering, confecciona las instrucciones e información necesarias para el turno de entrada. Comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios cumple la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria respetando y manteniendo las temperaturas de conservación que garanticen su posterior consumo, y verifica que los complementos, menaje y utensilios preparados para la carga se corresponden con los relacionados en la documentación de entrega. Demuestra que aplica la normativa de prevención de riesgos laborales durante el manejo de la maquinaria estipulada para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, entre otras.</p>
2	<p>Para efectuar el montaje de la carga del servicio de catering, no confecciona las instrucciones e información necesarias para el turno de entrada. No comprueba que el material y los equipos utilizados durante el proceso son los que se corresponden con las características de la carga. Durante la manipulación de los productos culinarios no cumple la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.</p>
1	<p>No efectúa el montaje de la carga preparada para el servicio de catering.</p>

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



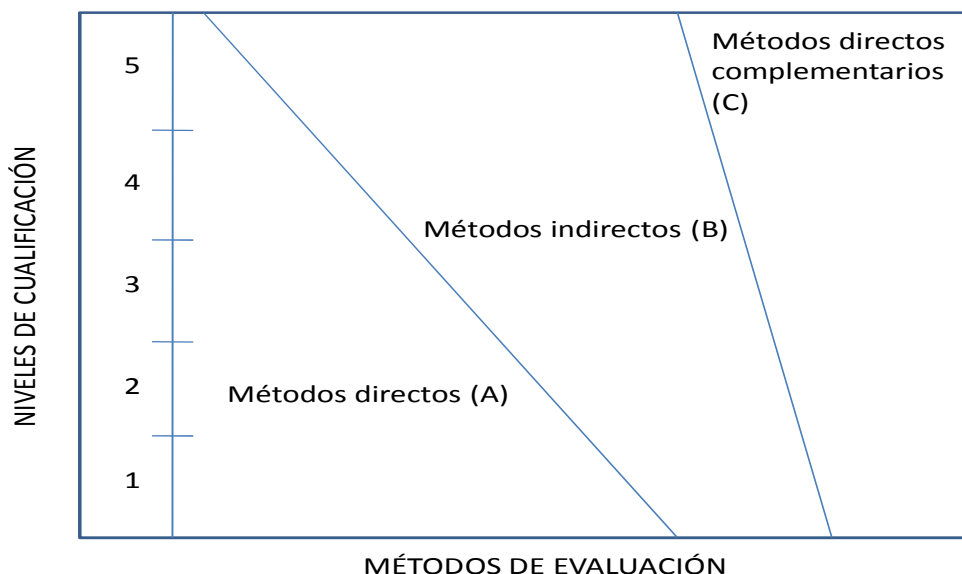
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a 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.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte, 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 “1” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 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.
- f) 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.