GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP0306_2: Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería"

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES.

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 los elementos de la competencia (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP0306_2: Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias

profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.

1. ***Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.***

   1.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.
   1.2 Las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.
   1.3 Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
   1.4 Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

2. ***Preparar masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.***

   2.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de equipos y utillaje se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los ingredientes se ajustan a al proceso de elaboración.
   2.2 Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de masas, cremas y rellenos, se aplican: - Dosificando los ingredientes, siguiendo la formulación y orden establecido. - Seleccionando técnicas como tamizado, mezclado y amasado, entre otras, adecuándolos al producto. - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado, batido, entre otros de la maquinaria, aplicando normas de protección individual y medioambiental.
   2.3 Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso para que las medidas correctoras en caso de desviaciones queden tomadas.
   2.4 Las masas, cremas y rellenos base se tratan, considerando normas higiénico sanitarias y teniendo en cuenta: - La fracción de masas a través de división, volteado y reposo en pieza, en su caso, teniendo

en cuenta tiempos de reposo. - La comprobación de forma, peso y volumen, siguiendo especificaciones de la ficha técnica. - La preelaboración como heñido, marcado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, según ficha técnica. - La cocción de masas, según técnica de la ficha, atendiendo a parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando las características físicas y organolépticas finales. - La elaboración de cremas y rellenos, teniendo en cuenta su tipología, conservación y uso posterior.

2.5 Los equipos, utillaje y equipos de Protección Individual (EPI) se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.

2.6 La uniformidad se mantiene, manteniéndola en condiciones higiénico-sanitarias para que la seguridad quede garantizada.

2.7 Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de protección medioambiental, de gestión de residuos y de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

3. Conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

3.1 Las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería se conservan, teniendo en cuenta: - Las características de la elaboración. - Los procesos de conservación. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación. - Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - La trazabilidad del proceso. - La gestión de residuos.

3.2 Las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base se regeneran, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.

3.3 La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.

3.4 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

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 los elementos de la competencia del ECP**0306_2: Desarrollar operaciones de**

elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Área de producción de pastelería/ repostería

- Definición y modelos de organización. Estructuras de sus dependencias. Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Terminología utilizada en la producción de pastelería/repostería. Elaboración de planes sencillos para la producción. Equipos y utillaje: tipos, ubicación, modos de operación característicos, limpieza y mantenimiento. Aplicación de técnicas, procesos y control característicos. Materias primas: clasificación gastronómica y clasificación comercial. Recepción y almacenamiento: métodos, documentación y aplicaciones. Formalización y traslado de solicitudes. Utilización de Equipos de Protección Individual (EPI) en función del equipo manipulado.

2. Aplicación de técnicas de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería

- Definición, clasificación, y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución y control de resultados. Aplicación de técnicas y procedimientos específicos de ejecución. Elaboración de masas leudadas y batidas. Elaboración de hojaldres y pastas. Elaboración de cremas y rellenos. Normativa de seguridad alimentaria. Gestión de residuos.

3. Aplicación de técnicas de conservación y regeneración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería

- Clases y caracterización. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo. Trazabilidad: procesos y seguimiento. Deducción de la técnica o método apropiado. Técnicas de regeneración: identificación de los principales equipos asociados, clases de técnicas, procesos y aplicaciones. Normativa de seguridad alimentaria. Gestión de residuos.

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.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional del Estándar de Competencias Profesionales implicado.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de elementos de la competencia del Estándar de Competencias Profesionales.

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 del "ECP0306_2: Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería", se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería, cumpliendo la normativa relativa a la protección medioambiental, planificando la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería.

2. Preparar masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.

3. Conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

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*
Eficiencia en la efectuación del aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de	- Formalización de los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo. - Aprovisionamiento de las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería. - Disposición de los equipos y utillaje para la ejecución de

pastelería/repostería.	las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo. - Comprobación de las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A*
Destreza en la preparación de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.	- Efectuación del aprovisionamiento de materias primas y la preparación de equipos y utillaje a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo. - Aplicación de las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de masas, cremas y rellenos. - Verificación de las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta. - Tratamiento de las masas, cremas y rellenos base, considerando normas higiénico sanitarias. - Limpieza de los equipos, utillaje y equipos de Protección Individual (EPI) con los productos y métodos específicos. - Mantenimiento de la uniformidad, en condiciones higiénico sanitarias para que la seguridad quede garantizada. - Gestión de los residuos producidos en las instalaciones. *El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito*
Idoneidad en la conservación de bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.	- Conservación de las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería. - Regeneración de las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos. - Mantenimiento de la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración. - Acondicionamiento de los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B*
Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o	

una profesional competente.	
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	

Escala A

4	*Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo. Aprovisiona las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería. Dispone los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo. Comprueba las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.*
3	*Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo. Aprovisiona las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería. Dispone los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo. Comprueba las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo. Aprovisiona las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería. Dispone los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo. Comprueba las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No efectúa el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería.*

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

Escala B

4	*Para conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades*

	de servicio, conserva las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería. Regenera las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos. Mantiene la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración. Acondiciona los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.
3	*Para conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio, conserva las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería. Regenera las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos. Mantiene la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración. Acondiciona los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio, conserva las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería. Regenera las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos. Mantiene la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración. Acondiciona los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.*

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁ NDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES 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 del estándar de competencias profesionales, 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.

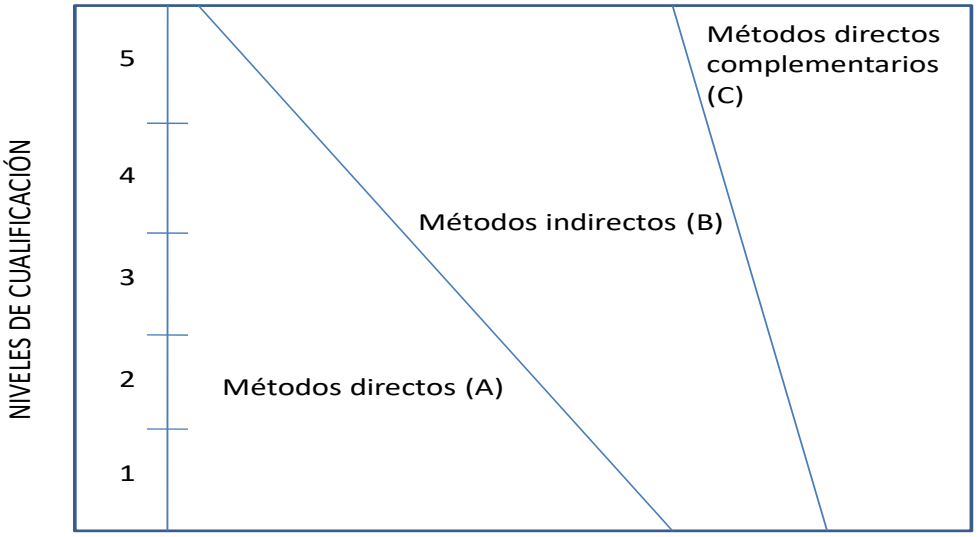
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la

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 del ECP. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

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

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar operaciones de

elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería, 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 el ECP, 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 los elementos de la competencia 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) Este Estándar de Competencias Profesionales 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.