GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería"

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 ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería.

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 actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería, y que se indican a continuación:
La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería, 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. Aplicar las normas de higiene personal establecidas por la empresa, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

1.1 El plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería se sigue, utilizando los recursos, según condiciones laborales y ambientales para que el mismo quede cumplido.
1.2 La vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como uniformes, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, calzado de seguridad, mascarillas, fajas, entre otros, se utilizan, atendiendo a limpieza, estado y renovación en su caso, para garantizar la seguridad y salubridad de la persona y de los alimentos.
1.3 El plan de atención a enfermedades o lesiones se cumple, garantizando la seguridad y salubridad considerando: - El aviso de la situación a la persona responsable de la empresa. - El uso de mascarilla. - La protección con vendajes o cubiertas impermeables homologados en situaciones sanitarias leves. - El aviso en situaciones graves a sanitarios externos. - La atención a gestos, hábitos o prácticas que afecten a los productos alimentarios.
1.4 El plan de reconocimiento médico en hostelería se cumple, asistiendo a revisiones periódicas de empresas autorizadas para cumplir la periodicidad del mismo.
1.5 La información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos, entre otros se acomete, comprobando la adaptación, según las demandas establecidas por la empresa de hostelería en la evaluación de riesgos y en la planificación de la actividad correctiva, preventiva y predictiva.

2. Mantener las instalaciones, equipos y utillaje, considerando el orden, limpieza, mantenimiento y señalización, conforme a la evaluación de riesgos para promover actuaciones preventivas, predictivas y correctivas en hostelería.

2.1 Las instalaciones, equipos y utillaje de los departamentos se mantienen, garantizando el cumplimiento de la planificación y las acciones preventivas, predictivas y correctivas.
2.2 Los espacios de trabajo de los departamentos se mantienen, considerando las dimensiones, el orden, iluminación, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización para que el plan de prevención y seguridad quede cumplido.
2.3 Los dispositivos de seguridad de los equipos se chequean, verificando funcionamiento, paradas de emergencia, entre otros, para adaptar el funcionamiento y adaptación a la industria de hostelería.

2.4 Las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad, se revisan, comunicándolas al departamento de mantenimiento interno o externo, para que su reparación quede avalada.
2.5 Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo se controlan, verificando que no haya obstáculos y presencia de señalización en zonas de riesgo para la evacuación, en casos de emergencia.
2.6 Las instalaciones, equipos y utillaje se verifican, para que la adecuación de productos y sistemas de limpieza y mantenimiento queden asegurados, considerando: - Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, entre otros. - La utilización de productos específicos de limpieza. - El almacenamiento de productos de limpieza y desinfección. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI). - El cumplimiento de normas de seguridad según el plan de prevención establecido por la empresa. - La gestión de residuos y reciclaje.
2.7 Los equipos y utillaje se revisan, proponiendo la renovación, en su caso, y alternativas para que la peligrosidad disminuya y los riesgos para la salud y la protección medioambiental queden minimizados.

3. Ejecutar las medidas de emergencia y primeros auxilios establecidas por la empresa de hostelería, cumpliendo con las primeras intervenciones, según el plan de autoprotección para minimizar las consecuencias.

3.1 Las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia como incendio, inundación, vertidos accidentales, entre otros se cumplen, según el plan para que las actuaciones en su caso queden garantizadas.
3.2 Los simulacros de emergencias se ejecutan, considerando incendios, inundaciones, vertidos accidentales, entre otros y cumpliendo con las indicaciones de la persona responsable de prevención, para garantizar su aplicación en situaciones de autoprotección.
3.3 Los accidentes laborales como atrapamientos, cortes, caídas, golpes, quemaduras, hemorragias, heridas, entre otros se tratan, aplicando los primeros auxilios según tipología y colaborando con el equipo facultativo de primera atención sanitaría en su caso, para asegurar la atención.
3.4 Los recursos de primeros auxilios al accidentado, se revisan periódicamente y después de cada atención, informando de la reposición del material para que próximas intervenciones en su caso, queden garantizadas.
3.5 Los incidentes ambientales se gestionan, siguiendo el protocolo de actuación definido en el plan de emergencia, para transmitir la información a la persona responsable de prevención y/o al servicio de emergencia específico.
3.6 Los equipos de protección contra incendios como extintores, dispositivos de lavado de ojos, duchas de emergencia, entre otros, definidos en el plan de autoprotección se comprueban, verificando

señalización, identificación, revisión/reposición, ubicación y accesibilidad, teniendo en cuenta las zonas de mayor riesgo.

4. Efectuar operaciones de gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería, favoreciendo el desarrollo sostenible, la protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

4.1 El agua y la energía de la empresa de hostelería se utilizan, según el plan de ahorro y seguridad para que los objetivos del mismo queden cumplidos.
4.2 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.
4.3 La recogida de los residuos o desperdicios se efectúa, clasificándolos en función de su naturaleza en contenedores específicos para que el plan de protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario quede cumplido.
4.4 Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos para su posterior recogida para garantizar la trazabilidad.
4.5 Las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueban, verificando que no existan disfunciones y avisando, en su caso al departamento de mantenimiento para su reparación.

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**0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Aplicación de técnicas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa de higiene aplicable a la actividad. Alteración y contaminación de los alimentos: causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos y aplicaciones. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Calidad higiénico-sanitaria. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos, reglamento, salud e higiene personal,

vestimenta y equipo de trabajo autorizados, heridas y su protección, asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

2. Aplicación de técnicas de limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Niveles de limpieza. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Buenas prácticas para favorecer el desarrollo sostenible en las actividades de hostelería. Gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería: procesos, equipos y manipulación.

3. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: en instalaciones, en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad: prendas de protección, adecuación y normativa aplicable. Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Tipos: incendios, escapes de gases, fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

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 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 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 "ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería", 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 ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA, 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. Aplicar las normas de higiene en lo personal y en instalaciones y aparatos

2. Realizar medidas de emergencia y primeros auxilios y operaciones de gestión de residuos

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*
Exactitud en la aplicación de las normas de higiene en lo personal y en instalaciones y aparatos	- Realización del seguimiento del plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería. - Utilización de la vestimenta y EPI. - Realización del cumplimiento del plan de atención a enfermedades o lesiones. - Realización del cumplimiento del plan de reconocimiento médico en hostelería. - Realización del acometimiento de la información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos. - Realización del mantenimiento de los espacios de trabajo. - Realización del chequeo de los dispositivos de seguridad. - Revisión de las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad. - Realización del control de las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo. - Revisión de los equipos y utillaje. *El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.*
Rigor en la realización de medidas de emergencia y primeros auxilios y operaciones de gestión de residuos	- Realización del cumplimiento de las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia. - Ejecución de los simulacros de emergencias. - Realización del tratamiento de los accidentes laborales. - Revisión de los recursos de primeros auxilios al accidentado. - Gestión de los incidentes ambientales.

	- Comprobación de los equipos de protección contra incendios. - Utilización del agua y la energía de la empresa de hostelería según el plan de ahorro y seguridad. - Tratamiento de los excedentes de elaboraciones. - Realización de la recogida de residuos o desperdicios. - Comprobación de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía. *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 aplicar las normas de higiene en lo personal y en instalaciones y aparatos, realiza el seguimiento del plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería. Utiliza la vestimenta y EPI. Realiza el cumplimiento del plan de atención a enfermedades o lesiones. Realiza el cumplimiento del plan de reconocimiento médico en hostelería. Realiza el acometimiento de la información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos. Realiza el mantenimiento de los espacios de trabajo. Realiza el chequeo de los dispositivos de seguridad. Revisa las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad. Realiza el control de las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo. Revisa los equipos y utillaje.*
3	*Para aplicar las normas de higiene en lo personal y en instalaciones y aparatos, realiza el seguimiento del plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería. Utiliza la vestimenta y EPI. Realiza el cumplimiento del plan de atención a enfermedades o lesiones. Realiza el cumplimiento del plan de reconocimiento médico en hostelería. Realiza el acometimiento de la información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos. Realiza el mantenimiento de los espacios de trabajo. Realiza el chequeo de los dispositivos de seguridad. Revisa las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad. Realiza el control de las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo. Revisa los equipos y utillaje, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para aplicar las normas de higiene en lo personal y en instalaciones y aparatos, realiza el seguimiento del plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería. Utiliza la vestimenta y EPI. Realiza el cumplimiento del plan de atención a enfermedades o lesiones. Realiza el cumplimiento del plan de reconocimiento médico en hostelería. Realiza el acometimiento de la información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos. Realiza el mantenimiento de los espacios de trabajo. Realiza el chequeo de los dispositivos de seguridad. Revisa las incidencias*

	o anomalías en los dispositivos de seguridad. Realiza el control de las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo. Revisa los equipos y utillaje, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.
1	*No aplica las normas de higiene en lo personal ni en instalaciones y aparatos*

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

Escala B

4	*Para realizar medidas de emergencia y primeros auxilios y operaciones de gestión de residuos, realiza el cumplimiento de las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia. Ejecuta los simulacros de emergencias. Realiza el tratamiento de los accidentes laborales. Revisa los recursos de primeros auxilios al accidentado. Gestiona los incidentes ambientales. Comprueba los equipos de protección contra incendios. Utiliza el agua y la energía de la empresa de hostelería según el plan de ahorro y seguridad. Trata los excedentes de elaboraciones. Realiza la recogida de residuos o desperdicios. Comprueba las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía.*
3	*Para realizar medidas de emergencia y primeros auxilios y operaciones de gestión de residuos, realiza el cumplimiento de las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia. Ejecuta los simulacros de emergencias. Realiza el tratamiento de los accidentes laborales. Revisa los recursos de primeros auxilios al accidentado. Gestiona los incidentes ambientales. Comprueba los equipos de protección contra incendios. Utiliza el agua y la energía de la empresa de hostelería según el plan de ahorro y seguridad. Trata los excedentes de elaboraciones. Realiza la recogida de residuos o desperdicios. Comprueba las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para realizar medidas de emergencia y primeros auxilios y operaciones de gestión de residuos, realiza el cumplimiento de las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia. Ejecuta los simulacros de emergencias. Realiza el tratamiento de los accidentes laborales. Revisa los recursos de primeros auxilios al accidentado. Gestiona los incidentes ambientales. Comprueba los equipos de protección contra incendios. Utiliza el agua y la energía de la empresa de hostelería según el plan de ahorro y seguridad. Trata los excedentes de elaboraciones. Realiza la recogida de residuos o desperdicios. Comprueba las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No realiza medidas de emergencia y primeros auxilios ni operaciones de gestión de residuos*

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.

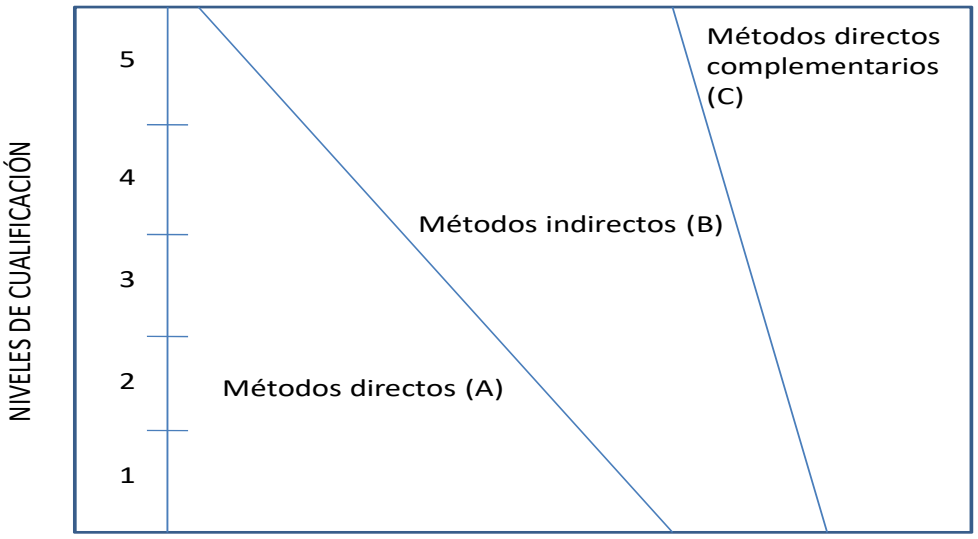
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA, 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.

a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA, 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)

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) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones: