



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

## GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos”**



## **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 ECP0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos.

### **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 la preparación de las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos, 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. Preparar los equipos y los materiales para la elaboración de refrescos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.**

- 1.1 La operatividad de la valvulería de entrada y de salida se comprueba, asegurando que está en su posición, realizando la puesta a punto y el mantenimiento preventivo y emitiendo informe o aviso en caso de una anomalía grave.
- 1.2 Las bases y los concentrados necesarios para la preparación del producto final se solicitan al almacén, en función de los planes y programas de producción.
- 1.3 El estado de los precintos y del etiquetado de las unidades de mezclas de bases y de concentrados se comprueba, asegurando que coinciden con las instrucciones de la fórmula a preparar, informando o actuando de acuerdo a las instrucciones.
- 1.4 La información de bases y concentrados utilizados (procedencia, lote, día de fabricación) se registra y se archiva en el soporte asignado según las instrucciones de trabajo.
- 1.5 Las mezclas de bases y de concentrados para adicionar al jarabe se preparan en el orden indicado en las instrucciones de trabajo.
- 1.6 Los envases y los embalajes de bases y concentrados se clasifican, enviándolos al punto de recogida de residuos.

**2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de preparación de las mezclas para evitar que se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.**

- 2.1 El funcionamiento de los equipos, de las máquinas y de los instrumentos auxiliares utilizados en la elaboración de refrescos se comprueba, teniendo en cuenta las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo y de mantenimiento de los equipos.
- 2.2 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, máquinas e instrumentos utilizadas en los procedimientos de elaboración de refrescos se corrigen, actuando según las instrucciones de mantenimiento e informando al personal responsable sobre las que sobrepasan su nivel de competencia.
- 2.3 Las piezas o elementos especificados como de primer nivel defectuosos o gastados se sustituyen de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable, en los equipos utilizados en la elaboración de refrescos.



- 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se cumplimentan, informando al servicio de mantenimiento de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.

### **3. Efectuar las operaciones de adición de bases y concentrados para la elaboración de refrescos, según las indicaciones de las fichas técnicas de producción.**

- 3.1 El jarabe simple del depósito de acumulación se trasiega al tanque de jarabe terminado, utilizando los medios requeridos por las instrucciones de trabajo (bombas, tuberías, entre otros).
- 3.2 Las bases y concentrados se añaden al jarabe simple, en función de las instrucciones de la fórmula, terminando su ajuste con la adición de agua, obteniendo el jarabe terminado.
- 3.3 El jarabe terminado se ajusta, eliminando el aire ocluido, adicionando agua hasta llegar a los grados Brix requeridos, utilizando el densímetro y considerando los grados de inversión, según el protocolo de actuación establecido en el proceso productivo.
- 3.4 Las bebidas carbonatadas se obtienen, mediante adición del dióxido de carbono a la mezcla de agua y jarabe antes de proceder al envasado de la bebida, comprobando las mezclas de los componentes (Brix, dióxido de carbono), antes del primer llenado, siguiendo los protocolos establecidos de las fichas técnicas de producción.
- 3.5 Las bebidas no carbonatadas se obtienen, mediante adición de nitrógeno líquido, durante el envasado en las bebidas envasadas en recipientes metálicos, evitando la deformación del envase, conforme el manual de fabricación.
- 3.6 Los equipos automáticos se preparan, regulando los aparatos de control de temperatura, tiempos, productos y dosis, de acuerdo con el tipo de operación a efectuar y los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo.
- 3.7 La calidad en la elaboración de bebidas refrescantes se controla, mediante pruebas "in situ" (densidad, pH, entre otros), actuando según los protocolos de actuación de análisis y mediante la toma de muestras, cumpliendo los requerimientos del departamento de calidad, conservándola y codificándola para su traslado al laboratorio.
- 3.8 La información relacionada con el proceso de elaboración de refrescos se registra utilizando los soportes y sistemas de archivo establecidos, manteniendo la trazabilidad del proceso productivo.

### **4. Efectuar las operaciones de acabado y de limpieza, según instrucciones de trabajo, para garantizar las condiciones de higiene de los equipos y las instalaciones.**

- 4.1 La limpieza y desinfección de los equipos y tanques de jarabe se comprueba al final de cada jornada, turno o lote, asegurando que se



- encuentran listos para su uso según las pautas establecidas en las instrucciones de trabajo y fichas técnicas, sin riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 4.2 El área de limpieza se acota, colocando las señales reglamentarias en los lugares establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
  - 4.3 Las operaciones de limpieza manual de superficies, tanques de jarabe y otros elementos se realizan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios establecidos.
  - 4.4 Las condiciones de temperatura, tiempos, productos, dosis y demás parámetros se introducen en los equipos automáticos de limpieza de acuerdo con el tipo de operación a realizar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.
  - 4.5 Los niveles de limpieza, desinfección y esterilización alcanzados se comprueban, asegurando que corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo, repitiendo en caso de desviación.
  - 4.6 Los productos y materiales utilizados en la limpieza se depositan en su lugar específico, dejando las instalaciones automáticas de limpieza CIP en condiciones operativas

## 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 **ECP0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos**. Estos conocimientos se agrupan a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### 1. *Bases y concentrados empleados en la elaboración de refrescos.*

- Aditivos permitidos.
  - Normativa.
- Naturaleza de los aditivos.
  - Características.
- Tipos de bases y concentrados (aromas, acidulantes, conservantes, colorantes, emulgentes, edulcorantes, sales minerales).
- Naturaleza del aromatizante.
- Conservantes.
- Colorantes.
- Bebidas refrescantes.
  - Tipos.
- Los principios de su formulación.
- Papel de los diferentes ingredientes: aditivos, bases y concentrados.



- Análisis de las bebidas refrescantes.
- Control y garantía de calidad de bases y concentrados.
- Descripción de aditivos autorizados y utilizados en la elaboración de refrescos.
- Triturados y esencias.
  - Tipos.

## **2. Preparación de mezclas de bases y concentrados.**

- Preparación de mezclas de bases y concentrados en la elaboración de refrescos: procedimientos de calidad que se aplican en la preparación de las mezclas de bases y concentrados.
- Cantidades a seleccionar para cada una de las fórmulas de jarabes a elaborar.
- Fórmulas de los jarabes terminados: instrucciones de mezcla.
  - Interpretación.
- Necesidades de bases y concentrados en función del volumen del producto a obtener.
- Método de aporte y mezclado de las bases y concentrados en las condiciones señaladas.
- Parámetros a considerar según el tipo de operación y producto a obtener: temperatura, tiempos y dosis.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos.
- Registro y archivo de preparación de un lote de jarabe terminado.
- Residuos generados por envases y embalajes a la recepción.
- Operaciones de adición de bases y concentrados.
- Desviaciones durante el manejo de bases y concentrados. Soluciones.
- Densidad del jarabe terminado.
- Grados Brix.
- Normativa aplicable.

### **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:

- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Interpretar y ejecutar normas e instrucciones de trabajo.
- Reconocer 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 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 de la ECP0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos, 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 las mezclas de bases y concentrados, en la producción de refrescos según las órdenes de fabricación, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá, al menos, las siguientes actividades:

1. Preparar las mezclas de bases y concentrados requeridas en la obtención de refrescos.
2. Efectuar la carbonatación de refrescos.

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

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Eficacia en la preparación de mezclas de bases y concentrados en la obtención de refrescos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretación de fórmulas para la adición de bases y concentrados en la producción de refrescos.</li><li>- Ajuste del volumen de agua, considerando los grados brix del jarabe simple y los grados de inversión.</li><li>- Regulación de parámetros en los equipos automáticos</li><li>- Muestreo de calidad de los jarabes terminados.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Exactitud al efectuar la carbonatación de refrescos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinación del grado de carbonatación en la producción de refrescos.</li><li>- Medición de la saturación de carbónico.</li><li>- Interpretación de lecturas de presión y temperatura según el tipo de operación y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.</li><li>- Introducción de parámetros en equipos automáticos.</li><li>- Mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Rigor en el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria aplicable.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Rigor en cumplimiento de la normativa de envasado aplicable.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>



*Rigor en el cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad en el trabajo.*

*El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.*



## Escala A

4	<i>Se ajusta el volumen de agua en la preparación de refrescos, considerando los grados brix del jarabe simple y los grados de inversión, interpretando las fórmulas para la adición de bases y concentrados, se preparan los equipos automáticos, regulando parámetros, se lleva a cabo el muestreo de los jarabes terminados y se mantiene los equipos en primer nivel.</i>
3	<i>Se ajusta el volumen de agua en la preparación de refrescos considerando los grados brix del jarabe simple y los grados de inversión, interpretando las fórmulas para la adición de bases y concentrados, se preparan los equipos automáticos, regulando parámetros, se lleva a cabo el muestreo de los jarabes terminados y se mantiene los equipos en primer nivel con pequeños fallos.</i>
2	<i>Se ajusta el volumen de agua en la preparación de refrescos considerando los grados brix del jarabe simple y los grados de inversión, interpretando las fórmulas para la adición de bases y concentrados, se preparan los equipos automáticos, regulando parámetros, se lleva a cabo el muestreo de los jarabes terminados con algunos fallos y se mantiene los equipos en primer nivel con pequeños fallos.</i>
1	<i>No se ajusta el volumen de agua en la preparación de refrescos considerando los grados brix del jarabe simple y los grados de inversión, no interpretando las fórmulas para la adición de bases y concentrados, no se preparan los equipos automáticos, regulando parámetros, se lleva a cabo el muestreo de los jarabes terminados con fallos y se mantiene los equipos en primer nivel con fallos.</i>

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

## Escala B

5	<p><i>Se determina el grado de carbonatación y la medición de la saturación de carbónico en la preparación de refrescos, siguiendo los procedimientos establecidos. Se interpretan las lecturas de presión y temperatura, de acuerdo con el tipo de operación, y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. Se introducen parámetros tales como temperatura, tiempos, productos y dosis en los equipos automáticos y se efectúa el mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</i></p>
4	<p><i>Se determina el grado de carbonatación y la medición de la saturación de carbónico en la preparación de refrescos siguiendo los procedimientos establecidos. Se interpretan, con pequeños fallos, las lecturas de presión y temperatura de acuerdo con el tipo de operación y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. Se introducen parámetros tales como temperatura, tiempos, productos y dosis en los equipos automáticos y se efectúa el mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</i></p>
3	<p><i>Se determina el grado de carbonatación y la medición de la saturación de carbónico en la preparación de refrescos siguiendo los procedimientos establecidos. Se interpretan, con fallos, las lecturas de presión y temperatura de acuerdo con el tipo de operación y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. Se introducen parámetros tales como temperatura, tiempos, productos y dosis en los equipos automáticos y se efectúa el mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</i></p>
2	<p><i>Se determina el grado de carbonatación y la medición de la saturación de carbónico en la preparación de refrescos siguiendo los procedimientos establecidos. Se interpretan, con fallos, las lecturas de presión y temperatura de acuerdo con el tipo de operación y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. Se introducen, con pequeños fallos, parámetros tales como temperatura, tiempos, productos y dosis en los equipos automáticos y se efectúa el mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</i></p>
1	<p><i>No se determina el grado de carbonatación ni la medición de la saturación de carbónico en la preparación de refrescos siguiendo los procedimientos establecidos. Se interpretan, con fallos, las lecturas de presión y temperatura de acuerdo con el tipo de operación y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. Se introducen, con fallos, parámetros tales como temperatura, tiempos, productos y dosis en los equipos automáticos y no se efectúa el mantenimiento de primer nivel en los carbonatadores.</i></p>

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



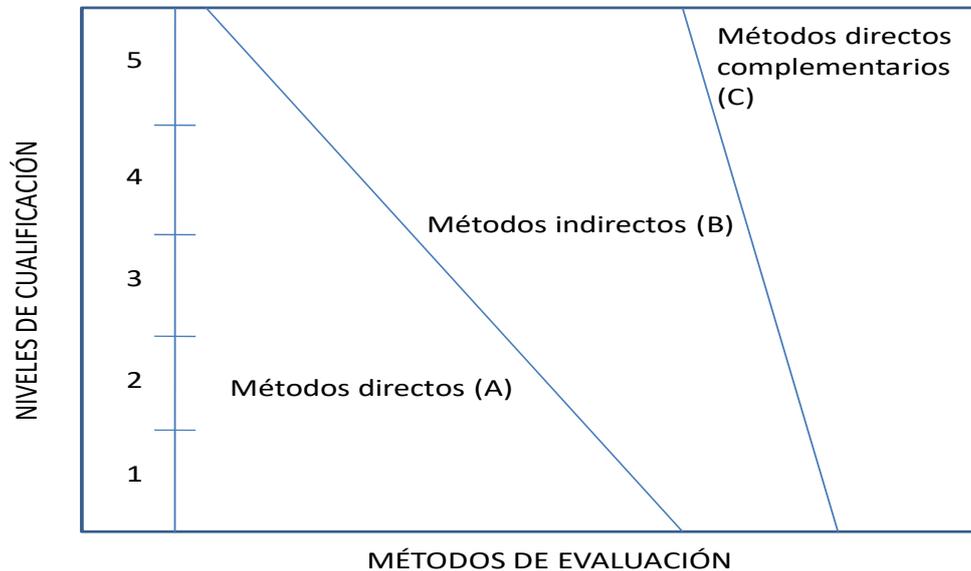
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 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 preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la



elaboración de refrescos, 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/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) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel 2 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen 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.
- 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 comuniquen 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:
- Plantear una fórmula para ajustar la concentración de grados Brix con la adición de agua
  - Realizar simulación de carbonatación, con puesta en marca de la “instalación” y limpieza final de la línea.