



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP1044_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y
albergues de montaña”**

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 ECP1044_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña.

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 organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña, 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. Definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña, ajustándose al servicio demandado por los usuarios, para confeccionar menús específicos de entornos rurales y naturales.

- 1.1 Las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña se definen para redactar menús específicos, determinándolas según: - Las necesidades, gustos y demanda de la clientela reales y potenciales. - El patrimonio gastronómico de la zona. - La dieta del deportista de montaña, en su caso. - El valor nutritivo de los alimentos. - La estacionalidad y caducidad de los productos. - La disponibilidad y oferta de productos locales. - Las posibilidades de abastecimiento y almacenamiento de géneros y productos culinarios. - Los medios físicos, humanos y económicos del establecimiento. - El equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - Las alergias y particularidades alimenticias de los usuarios. - Los equipos de conservación y elaboración de alimentos disponibles.
- 1.2 Las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición se prevén garantizando la suficiencia y calidad de las mismas.
- 1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de los usuarios.
- 1.4 La presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento se formaliza, teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos, la imagen corporativa, la adaptación a usuarios con necesidades especiales y las posibles adhesiones.

2. Informar a los usuarios utilizando un segundo idioma en su caso, sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.

- 2.1 La información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas se facilita de forma que resulten atractivos para los usuarios, satisfagan su curiosidad y que la venta quede materializada.
- 2.2 La comanda se atiende, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear y ofreciendo en su caso alternativas a los gustos o necesidades.
- 2.3 Las peticiones de los usuarios se atienden, trasmitiendo la imagen corporativa de la empresa, confianza a los usuarios y facilidad en la venta.
- 2.4 La información de precios se muestra actualizada, visible y legible, utilizando medios físicos como cartas o tableros entre otros o digitales como códigos QR, entre otros, para que la lectura por parte de los

usuarios, incluyendo adaptaciones para personas con discapacidad, quede facilitada.

- 2.5 Los alimentos y bebidas con fines promocionales se exponen, cumpliendo la normativa aplicable sobre conservación y seguridad alimentaria.
- 2.6 La difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales se asegura a través de los canales de comunicación y soportes físicos y digitales y con posibilidad de recibir comentarios y sugerencias por parte del público.

3. Preparar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos en refugios y albergues de montaña, adecuándose a las características de la zona, intereses de los usuarios, preservación del medioambiente, normativa aplicable higiénico-sanitaria y de alérgenos e interés comercial.

- 3.1 Los géneros y utensilios para su utilización en la preparación y presentación de desayunos y elaboraciones culinarias se aprovisionan, internamente, atendiendo a las necesidades del servicio, capacidad y condiciones de almacenamiento con que cuentan las instalaciones.
- 3.2 Las materias primas para la confección de las elaboraciones culinarias se preelaboran, aplicando las técnicas específicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.
- 3.3 Los desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural se preparan de acuerdo con la definición del producto, las técnicas de elaboración y la adaptación a peticiones específicas.
- 3.4 Los productos gastronómicos artesanales se envasan, en su caso, aplicando las técnicas de elaboración y conservación, normativa aplicable higiénico-sanitaria y presentación comercial cuidada.
- 3.5 Los utensilios y equipos utilizados se adecúan para su uso, realizando su limpieza, mantenimiento y puesta a punto con la frecuencia, productos y procedimientos establecidos en función de su tipología.
- 3.6 Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan, evitando consumos, costes, desgastes y riesgos innecesarios.
- 3.7 Los residuos generados en los procesos culinarios se procesan, separándolos, almacenándolos y gestionándolos siguiendo la normativa aplicable en materia de residuos sólidos urbanos R.S.U.

4. Desarrollar el servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los usuarios, normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.

- 4.1 Las operaciones de limpieza y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio se ejecutan,

teniendo en cuenta número de usuarios, tipología de la oferta y optimización del espacio disponible, para que la consecución de los objetivos quede alcanzada.

- 4.2 Las mesas o vajilla, en caso de requerirse la colaboración de los usuarios, se montan/desmontan, siguiendo los protocolos de orden y seguridad.
- 4.3 El servicio de alimentos y bebidas se ejecuta: - Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud de la clientela. - Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos en el proceso culinario. - Manteniendo la actitud de servicio mediante la aplicación de técnicas, normas de protocolo y respeto al usuario. - Disponiendo del dispositivo antiatragantamiento OVACE (Obstrucción de la Vía Aérea por Cuerpo Extraño). - Transportando el material desbarasado a la cocina con rapidez, eficacia y seguridad.
- 4.4 Los alimentos, bebidas, útiles y menaje, en caso de autoservicio, se exponen cumpliendo la normativa sobre seguridad alimentaria, e informando a los usuarios sobre las normas y procedimiento.
- 4.5 Las técnicas de limpieza y orden se ejecutan, asegurando que la normativa aplicable higiénico-sanitaria quede cumplida y los servicios siguientes concretados.
- 4.6 Las contingencias, rupturas y anomalías generadas durante el servicio se atienden, resolviéndolas con los medios disponibles, para la continuidad del mismo y calidad del proceso.
- 4.7 Los usuarios se reciben y despiden con cordialidad, atendiendo sugerencias y reclamaciones con amabilidad y respeto, para detectar posibles deficiencias y posibilidades de mejora.

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 **ECP1044_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña y materias primas alimentarias

- Ofertas gastronómicas propias de refugios y albergues de montaña. Grupos de alimentos y sus compatibilidades. Elementos y variables de las ofertas gastronómicas características de entornos rurales y/o naturales. Diseño de ofertas de comidas sencillas propias de entornos rurales y/o naturales. Dietética y nutrición deportiva. Materias primas alimentarias. Clasificación gastronómica: variedades más características de la zona según época del año, peculiaridades, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Denominaciones de origen, sellos de calidad y premios. Clasificación

comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
Necesidades de conservación y regeneración generales y específicas.

2. Elaboraciones culinarias en refugios y albergues de montaña

- Clasificación, descripción y aplicaciones. Procesos de ejecución. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamiento de los géneros durante los procesos. Terminología culinaria. Normativa aplicable higiénico-sanitaria, de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales. Preelaboración y elaboración culinaria. Aprovisionamiento interno de géneros, almacenaje y conservación. Tratamientos característicos de las materias primas. Aplicaciones de las materias primas. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias sencillas: clasificación, descripción y aplicaciones. Obtención de elaboraciones básicas y envasado. Elaboración de desayunos. Tipos de ofertas y composición. Elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona: definición y tipología de elaboraciones. Confección de menús. Técnicas de elaboración tradicionales de la zona. Esquemas de realización de elaboraciones tipo: fases, riesgos y control de resultados. Realización de las elaboraciones culinarias. Presentación y decoración. Utilización de equipos de cocina propios de elaboraciones culinarias. Regeneración, conservación y presentación comercial de alimentos. Sistemas y métodos básicos de regeneración, envasado y conservación de géneros y elaboraciones culinarias. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales: clases, caracterización y equipos. Técnicas. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, resultados y controles. Identificación de necesidades de regeneración, conservación o presentación comercial. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones. Utilización de equipos de cocina propios de regeneración y conservación de alimentos. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

3. Servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña

- Tipos de comedores y cocinas según tamaño, ubicación, tipo de alojamiento y/o categoría. El preservicio: Proceso y secuencia de operaciones más importantes: descripción y ejecución. Disposición del mobiliario, equipos, útiles, menaje, decoración y ambientación. El servicio: Comparación de tipos de servicio según tipo de alojamiento. Procesos, normas generales y técnicas de servicio. Aplicaciones según tipos. Normas básicas de protocolo, respeto al usuario y de comportamiento en la mesa: descripción y aplicación. Bienvenida y despedida de los usuarios. Atención e información a usuarios y formalización de comandas. Normativa higiénico-sanitaria. Transporte de alimentos y bebidas entre estancias. Disposición/servido de alimentos en la mesa. Limpieza tras derrames, rotura de vajilla y otros accidentes. El postservicio: Tipos y modalidades de postservicio. Supervisión de instalaciones y equipamiento. Limpieza y conservación de espacios, utensilios y equipos. Separación, almacenaje y gestión de residuos. Secuencia y ejecución de operaciones según tipo y modalidad.

4. Atención al usuario en restauración de refugios y albergues de montaña

- Atención al usuario. Tipos de usuario, incluyendo personas con necesidades especiales de movilidad, auditivas o visuales y tratamiento. Técnicas de

comunicación y habilidades sociales específicas, normas de protocolo, imagen personal y de conducta. Demandas específicas, intolerancias, alergias y particularidades alimenticias de los usuarios. Primeros auxilios. Normativa aplicable de seguridad. Protección de consumidores y usuarios.

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:

- Atender la demanda de información de usuarios sobre el servicio de restauración del refugio o albergue de montaña.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 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 "ECP1044_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña", 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 organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña, 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.** Definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña e informar a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.
- 2.** Preparar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos en refugios y albergues de montaña, adecuándose a las características de la zona, intereses de los usuarios, preservación del medioambiente, normativa aplicable higiénico-sanitaria y de alérgenos e interés comercial.
- 3.** Desarrollar el servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.

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
<i>Idoneidad en la definición de ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña y en la información a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.</i>	- Definición de las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña para redactar menús específicos. - Prevención de las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición garantizando la suficiencia y calidad de las mismas. - Instauración del sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento. - Formalización de la presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento. - Facilitación de la información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas de forma que resulten atractivos. - Atención de la comanda, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear. - Atención de las peticiones de los usuarios. - Indicación de la información de precios actualizada, visible y legible. - Exposición de los alimentos y bebidas con fines promocionales, cumpliendo la normativa sobre conservación y seguridad alimentaria. - Aseguración de la difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales. <i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i>
<i>Destreza en la preparación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos en refugios y albergues de montaña, adecuándose a las características de la zona, intereses de los usuarios, preservación del medioambiente, normativa aplicable higiénico-sanitaria y de alérgenos e</i>	- Aprovisionamiento de los géneros y utensilios para su utilización en la preparación y presentación de desayunos y elaboraciones culinarias. - Preelaboración de las materias primas para la confección de las elaboraciones culinarias. - Preparación de los desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural. - Conservación de los productos gastronómicos artesanales aplicando la normativa higiénico-sanitaria y

<i>interés comercial.</i>	presentación comercial cuidada. - Adecuación de los utensilios y equipos utilizados para su uso, realizando su limpieza, mantenimiento y puesta a punto. - Utilización de los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, evitando consumos, costes, desgastes y riesgos innecesarios. - Clasificación de los residuos generados en los procesos culinarios. <i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Rigor en el desarrollo del servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.</i>	- Ejecución de las operaciones de limpieza y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio. - Montaje/desmontaje de las mesas o vajilla, en caso de requerirse la colaboración de los usuarios, siguiendo los protocolos de orden y seguridad. - Ejecución del servicio de alimentos y bebidas. - Exposición de los alimentos, bebidas, útiles y menaje, en caso de autoservicio, cumpliendo la normativa sobre seguridad alimentaria, e informando a los usuarios sobre las normas y procedimiento. - Ejecución de las técnicas de limpieza y orden, asegurando que la normativa aplicable higiénico-sanitaria quede cumplida y los servicios siguientes concretados. - Atención de las contingencias, rupturas y anomalías generadas durante el servicio. - Recepción y despedida de los usuarios con cordialidad. <i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	
<i>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</i>	

Escala A

4

Para definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña e informar a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la

	<i>gastronomía local para potenciar su venta, define las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña para redactar menús específicos. Previene las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición garantizando la suficiencia y calidad de las mismas. Instaura el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Formaliza la presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Facilita la información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas de forma que resulten atractivos. Atiende la comanda, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear. Atiende las peticiones de los usuarios. Indica la información de precios actualizada, visible y legible. Expone los alimentos y bebidas con fines promocionales, cumpliendo la normativa sobre conservación y seguridad alimentaria. Asegura la difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales.</i>
3	<i>Para definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña e informar a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta, define las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña para redactar menús específicos. Previene las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición garantizando la suficiencia y calidad de las mismas. Instaura el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Formaliza la presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Facilita la información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas de forma que resulten atractivos. Atiende la comanda, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear. Atiende las peticiones de los usuarios. Indica la información de precios actualizada, visible y legible. Expone los alimentos y bebidas con fines promocionales, cumpliendo la normativa sobre conservación y seguridad alimentaria. Asegura la difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña e informar a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta, define las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña para redactar menús específicos. Previene las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición garantizando la suficiencia y calidad de las mismas. Instaura el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Formaliza la presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento. Facilita la información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas de forma que resulten atractivos. Atiende la comanda, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear. Atiende las peticiones de los usuarios. Indica la información de precios actualizada, visible y legible. Expone los alimentos y bebidas con fines promocionales, cumpliendo la normativa sobre conservación y seguridad alimentaria. Asegura la difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No define ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña ni informa a los usuarios sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.</i>

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

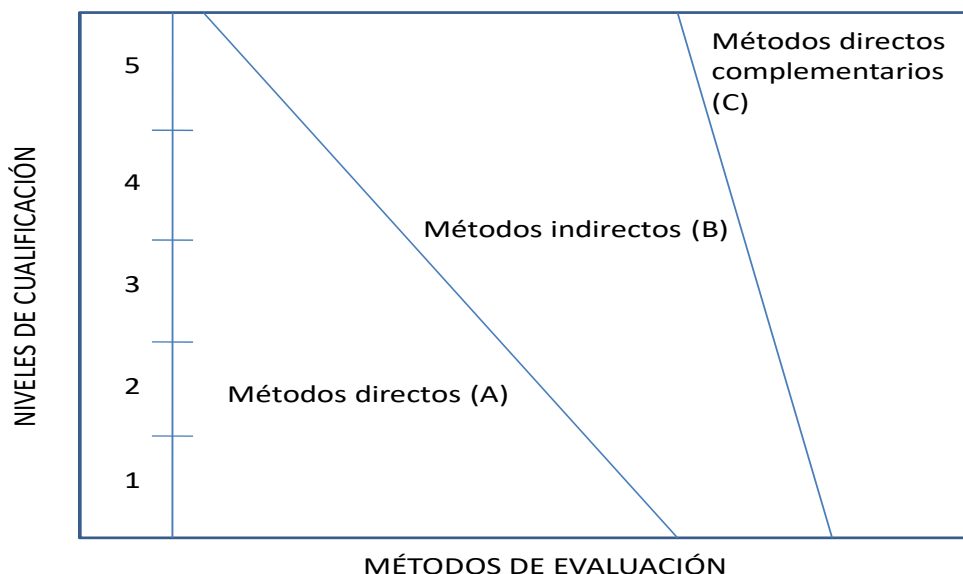
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Organizar el servicio de restauración en

refugios y albergues de montaña, 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 "2" y sus competencias conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. 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.