



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP1333_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de 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 ECP1333_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de 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 actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de 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. Desarrollar actividades de puesta a punto de equipos y utillaje en áreas de producción de pastelería/repostería, según normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas por la persona responsable para garantizar la seguridad y calidad del proceso.

- 1.1 Los equipos y utillaje de las áreas de producción, se preparan, utilizando la uniformidad y protocolos de seguridad requeridos por la empresa para garantizar el cumplimiento de ellos.
- 1.2 Las instrucciones de uso y manipulación de equipos y utillaje utilizados en la puesta a punto del lugar de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta el APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) como protección, distancia de seguridad, entre otros y contaminación ambiental, para que las normas de seguridad e higiene queden aseguradas.
- 1.3 Las disfunciones y anomalías observadas en equipos y utillaje se comunican, tomando medidas de reparación y/o aviso a personal externo para que la seguridad y prevención de riesgos laborales queden cumplidas.

2. Desarrollar actividades de aprovisionamiento interno y/o externo de materias primas en obradores de pastelería/repostería según su origen (ecológico o industrial), colaborando en la distribución y conservación, para garantizar la trazabilidad.

- 2.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento externo de obradores de pastelería/repostería se reciben, asistiendo a la persona responsable en la comprobación de etiquetas, estado del producto, número de pedido, entre otros, para garantizar la calidad e integridad de las mismas.
- 2.2 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno en obradores de pastelería/repostería de hoteles, restaurantes, entre otros, se solicitan al economato o almacén, asistiendo en la recogida según vale de pedido, para garantizar el acopio del mismo.
- 2.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, para la puesta a punto de las elaboraciones se distribuyen a las partidas de trabajo, siguiendo instrucciones demandadas, de forma que el suministro de las mismas quede garantizado.
- 2.4 Los equipos y utillaje del área de aprovisionamiento y distribución se limpian, usando los productos y ropa exigidos de forma que la seguridad del personal y la higiene queden cumplidos.
- 2.5 Las disfunciones o anomalías detectadas en las materias primas se informan, notificando las bajas por mal estado o rotura, de forma que queden suplidas y puedan ejecutarse las elaboraciones previstas.
- 2.6 Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de preelaboración, elaboración y presentación de productos de pastelería, como harinas, azúcares, lácteos, coberturas, entre otros se comprueban, comunicando el estocaje a través de documentos como

el Relevé (inventarios internos), hojas de existencias, entre otros, de forma que sean suministradas en los plazos establecidos.

3. Desarrollar actividades de conservación de materias primas de origen ecológico y/o industrial, envasándolas, para su posterior aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo técnicas e instrucciones de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regeneradas, quede asegurada.

- 3.1 Las materias primas se preparan, envasándolas para conservar en su almacenamiento, en función de su aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo instrucciones y considerando: - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- 3.2 La temperatura requerida durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío utilizados, de forma que la cadena y/o abatimiento, se respete.
- 3.3 Los equipos y utillaje para la realización de los procesos de conservación y/o elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- 3.4 Los equipos y utillaje del área de conservación y elaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

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 **ECP1333_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El sector de la pastelería/repostería

- Establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería: obradores artesanales, obradores específicos de productos para intolerancias alimenticias. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería/repostería. Especificidades de la producción artesanal e industrial (ecológicos, intolerancias alimenticias, entre otros) Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. Maquinaria y equipos básicos de pastelería/repostería. Especificidades en la producción artesanal e

industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

2. Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería/repostería

- Condiciones específicas de seguridad: Instalaciones, mobiliario, equipos y utillaje destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería. Identificación y aplicación de normativa sobre prevención de riesgos laborales. Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería/repostería: Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza. Interpretación de las especificaciones de los productos de limpieza. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería/repostería: conceptos y aplicaciones. Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Uniformes: tipos. Prendas de protección.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería/repostería

- Solicitud y recepción de géneros: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Materias primas más comunes. Clasificación comercial: Procedencia (ecológica/industrial) comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos

4. Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos ecológicos y/o industriales de pastelería/repostería de uso común

- Regeneración: Identificación, equipos, técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Almacenamiento: métodos y aplicaciones. Controles de almacén. Diferencias entre el método FIFO y LIFO en almacenes. Envasado: Identificación de los equipos. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Conservación: Identificación. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos ecológicos/industriales. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos. Organización de los procesos en el obrador: circuitos y principio de marcha adelante, documentación asociada a los procesos: orden de trabajo, ficha técnica de producto y ficha técnica de producción, la hoja de pedido y el inventario.

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.
- Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Demostrar un buen hacer profesional. Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes. 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 "ECP1333_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de 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 actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería, 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. Realizar actividades de puesta a punto de equipos y utillajes.
2. Realizar actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial.
3. Realizar actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial.

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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
----------------------------	--

<p><i>Precisión en la realización de actividades de puesta a punto de equipos y utillajes.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de los equipos, utillaje y áreas de producción.- Cumplir con las instrucciones de uso y manipulación de los equipos utilizados, teniendo en cuenta el APPCC.- Comunicación de las anomalías detectadas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Rigor en la realización de actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de las materias primas en obradores, comprobando etiquetas, estado del producto, número de pedido, etc.- Recepción de las materias primas en obradores de hoteles, restaurantes se solicita al economato o almacén.- Distribución a las partidas de trabajo las materias primas para las elaboraciones.- Limpieza de los equipos.- Comunicación de las anomalías detectadas.- Realización de Relevé. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Precisión en la realización de actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de las materias primas, envasándolas y almacenándolas en función de aplicación, distribución y/o consumo, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none">- Origen ecológico o industrial.- Características del género o elaboración.- Recipientes, envases y equipos asignados.- Temperaturas adecuadas.- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.- Mantenimiento de la temperatura requerida.- Utilización y limpieza de los equipos y utillajes. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	

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	<i>Para realizar actividades de puesta a punto de equipos y utillajes, prepara los equipos, utillaje y áreas de producción. Cumple con las instrucciones de uso y manipulación de los equipos utilizados, teniendo en cuenta el APPCC. Comunica las anomalías detectadas.</i>
3	<i>Para realizar actividades de puesta a punto de equipos y utillajes, prepara los equipos, utillaje y áreas de producción. Cumple con las instrucciones de uso y manipulación de los equipos utilizados, teniendo en cuenta el APPCC. Comunica las anomalías detectadas, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para realizar actividades de puesta a punto de equipos y utillajes, prepara los equipos, utillaje y áreas de producción. Cumple con las instrucciones de uso y manipulación de los equipos utilizados, teniendo en cuenta el APPCC. Comunica las anomalías detectadas, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza actividades de puesta a punto de equipos y utillajes.</i>

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

Escala B

4	<i>Para realizar actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial, recepciona las materias primas en obradores, comprobando etiquetas, estado del producto, número de pedido, etc. Recepciona las materias primas en obradores de hoteles, restaurantes se solicita al economato o almacén. Distribuye a las partidas de trabajo las materias primas para las elaboraciones. Limpia los equipos. Comunica las anomalías detectadas. Realiza Relevé.</i>
3	<i>Para realizar actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial, recepciona las materias primas en obradores, comprobando etiquetas, estado del producto, número de pedido, etc. Recepciona las materias primas en obradores de hoteles, restaurantes se solicita al economato o almacén. Distribuye a las partidas de trabajo las materias primas para las elaboraciones. Limpia los equipos. Comunica las anomalías detectadas. Realiza Relevé, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para realizar actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial, recepciona las materias primas en obradores, comprobando etiquetas, estado del producto, número de pedido,</i>

	<i>etc. Recepciona las materias primas en obradores de hoteles, restaurantes se solicita al economato o almacén. Distribuye a las partidas de trabajo las materias primas para las elaboraciones. Limpia los equipos. Comunica las anomalías detectadas. Realiza Relevé, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza actividades de aprovisionamiento de materias primas ecológico y/o industrial</i>

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

Escala C

4	<i>Para realizar actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial, prepara las materias primas, envasándolas y almacenándolas en función de aplicación, distribución y/o consumo, teniendo en cuenta: -Origen ecológico o industrial. -Características del género o elaboración. -Recipientes, envases y equipos asignados. -Temperaturas adecuadas. -Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. -Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. Mantiene la temperatura requerida. Utiliza y limpia los equipos y utillajes.</i>
3	<i>Para realizar actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial, prepara las materias primas, envasándolas y almacenándolas en función de aplicación, distribución y/o consumo, teniendo en cuenta: -Origen ecológico o industrial. -Características del género o elaboración. -Recipientes, envases y equipos asignados. -Temperaturas adecuadas. -Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. -Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. Mantiene la temperatura requerida. Utiliza y limpia los equipos y utillajes, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para realizar actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial, prepara las materias primas, envasándolas y almacenándolas en función de aplicación, distribución y/o consumo, teniendo en cuenta: -Origen ecológico o industrial. -Características del género o elaboración. -Recipientes, envases y equipos asignados. -Temperaturas adecuadas. -Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. -Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. Mantiene la temperatura requerida. Utiliza y limpia los equipos y utillajes, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza actividades de envasado de materias primas ecológico y/o industrial</i>

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

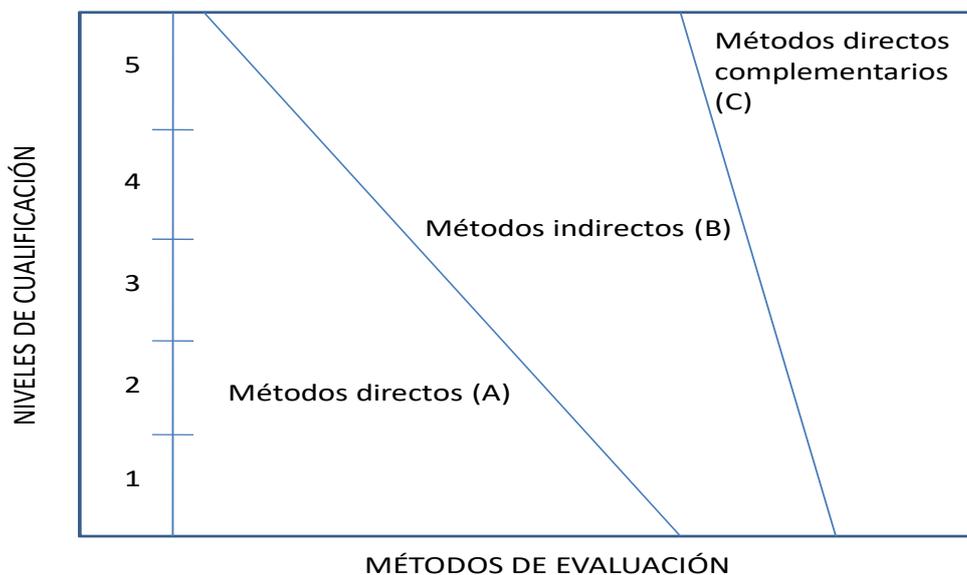
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- 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 "1" 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.