GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos 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 ECP1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos 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 gestionar el acabado y presentación de productos 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. ***Seleccionar productos elaborados y materias primas, adecuándolos al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.***

   1.1 Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, teniendo en cuenta la orden de trabajo y conservación para que la trazabilidad quede controlada.
   1.2 Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.
   1.3 Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, considerando fraccionamiento, racionamiento, entre otras para que el aprovechamiento en función de aplicaciones posteriores quede garantizado.
   1.4 Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.
   1.5 Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

2. ***Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.***

   2.1 Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.
   2.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas y de manipulación y tratamiento para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.
   2.3 Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidas.

3. ***Decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, de manera que cumplan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad del establecimiento prestatario del servicio.***

   3.1 El modelo decorativo se define, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.
   3.2 La decoración de las elaboraciones de pastelería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas,

florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.

3.3 La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.

3.4 Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.

3.5 Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

4. Desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando su posterior consumo y distribución comercial.

4.1 Las elaboraciones de pastelería se conservan, envasándolas en función de su distribución y/o consumo 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.

4.2 La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.

4.3 Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

4.4 Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.

5. Supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

5.1 El almacenaje de productos acabados se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para que la posterior comercialización quede controlada según parámetros de calidad.

5.2 El envasado y conservación de productos de pastelería se supervisa, cumpliendo con el sistema de APPCC y estocaje de la pastelería/repostería prestataria del servicio.

5.3 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa, atendiendo a criterios de

riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias para que los mismos queden evitados.

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**1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración en el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. Experimentación y evaluación de resultados. Adaptación de acabados para personas con necesidades alimenticias específicas.

2. Aplicación de procesos de ensamblaje en elaboraciones de pastelería/repostería

- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control. Justificación y realización de posibles variaciones. Productos semi-elaborados, elaborados y materias primas.

3. Decoración y exposición de elaboraciones de pastelería/repostería

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. Normas y combinaciones organolépticas básicas. Realización de motivos decorativos. Teoría y valoración del color en pastelería. Contraste y armonía. Sabor, color y sensaciones. El dibujo aplicado a la repostería: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. Experimentación y evaluación de resultados.

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 "ECP1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos 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 gestionar el acabado y presentación de productos 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. Adecuar los productos elaborados y materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.

2. Ensamblar y decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria.

3. Desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones.

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*
Eficacia para adecuar los productos elaborados y materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.	- Tratamiento de los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial - Uso y limpieza de los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación - Mantenimiento de los equipos de frío y de calor. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A*

Rigor para ensamblar y decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria.	- Ensamblaje de las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, entre otros. - Tratamiento de las elaboraciones de pastelería/repostería atendiendo a las técnicas y de manipulación y tratamiento. - Limpieza de los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería. - Definición del modelo decorativo. - Selección de la decoración de las elaboraciones de pastelería. - Ejecución de la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración. - Limpieza de los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería. - Mantenimiento de los equipos de frío y calor. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B*
Eficacia para desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones.	- Conservación de las elaboraciones de pastelería. - Mantenimiento de la temperatura durante el proceso de conservación. - Cumplimiento de las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. - Limpieza de los equipos y utillaje usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada. - Supervisión de el almacenaje de productos acabados. - Supervisión de el envasado y conservación de productos de pastelería. - Supervisión del cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C*
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 adecuar los productos elaborados y materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería, trata los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial. Hace uso limpieza de los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación y mantiene los equipos de frío y calor.*
3	*Para adecuar los productos elaborados y materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería, trata los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial. Hace uso limpieza de los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación y mantiene los equipos de frío y calor. La persona candidata, comete ligeras irregularidades*
2	*Para adecuar los productos elaborados y materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería, trata los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial. Hace uso limpieza de los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación y mantiene los equipos de frío y calor. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No adecúa los productos elaborados ni materias primas al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.*

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

Escala B

4	*Para ensamblar y decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria, trata las elaboraciones de pastelería/repostería atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento. Limpia los equipos y el utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería. Define el modelo decorativo. Selecciona la decoración de las elaboraciones de pastelería. Ejecuta la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración. Limpia los equipos y el utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería y mantiene los equipos de frío y calor.*
3	*Para ensamblar y decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria, trata las elaboraciones de pastelería/repostería atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento. Limpia los equipos y el utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería. Define el modelo decorativo. Selecciona la decoración de las elaboraciones de pastelería. Ejecuta la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración. Limpia los equipos y el utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería y mantiene los equipos de frío y calor. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para ensamblar y decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria, trata las elaboraciones de pastelería/repostería atendiendo a las técnicas de manipulación*

	y tratamiento. Limpia los equipos y el utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería. Define el modelo decorativo. Selecciona la decoración de las elaboraciones de pastelería. Ejecuta la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración. Limpia los equipos y el utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería y mantiene los equipos de frío y calor. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.
1	*No ensambla ni decora elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria.*

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

Escala C

4	*Para desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones, conserva las elaboraciones de pastelería y mantiene la temperatura durante el proceso de conservación. Cumple las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Limpia los equipos y utillaje usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada. Supervisa el almacenaje de productos acabados, el envasado y conservación de productos de pastelería y el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria.*
3	*Para desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones, conserva las elaboraciones de pastelería y mantiene la temperatura durante el proceso de conservación. Cumple las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Limpia los equipos y utillaje usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada. Supervisa el almacenaje de productos acabados, el envasado y conservación de productos de pastelería y el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria. La persona candidata, comete ligeras irregularidades que no alteran el resultado final.*
2	*Para desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones, conserva las elaboraciones de pastelería y mantiene la temperatura durante el proceso de conservación. Cumple las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Limpia los equipos y utillaje usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada. Supervisa el almacenaje de productos acabados, el envasado y conservación de productos de pastelería y el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria. La persona candidata, comete amplias irregularidades que alteran el resultado final.*
1	*No desarrolla actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería y supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones.*

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.

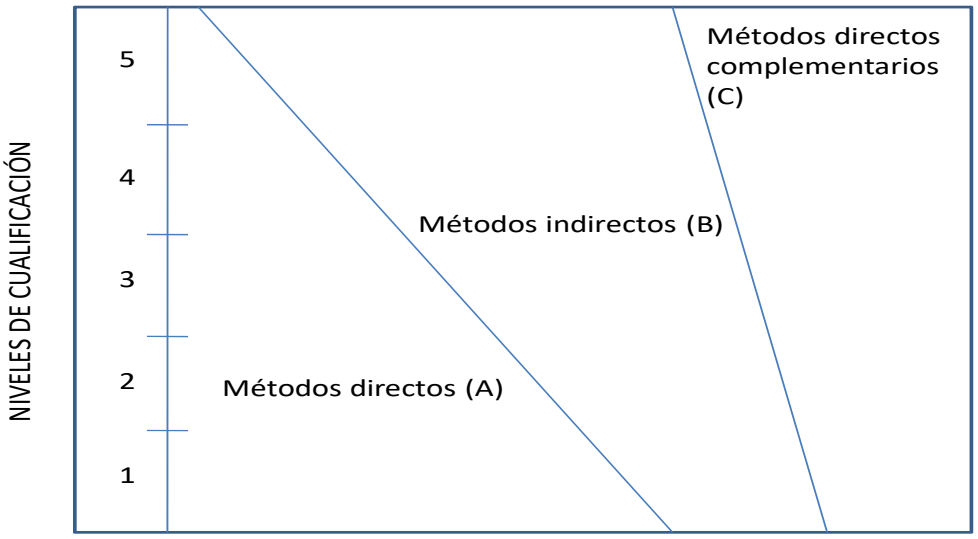
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.

b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.

c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.

d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.

e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel "X" y sus competencias 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.