GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

"ECP1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas"

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 ECP1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas.

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 la recolección de setas y trufas, 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 a dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.

1. ***Dirigir la toma de datos del hábitat (ecosistema) y toma de muestras de setas y trufas, redactando, en su caso, el inventario de las especies de interés comercial, supervisándolos con la finalidad de alcanzar los objetivos marcados.***

   1.1 La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se elabora, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.
   1.2 Las bolsas, etiquetas, lupas, bandejas, entre otros materiales necesarios en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se compran, previamente a su utilización, según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.
   1.3 Los trabajos de toma de datos del hábitat (ecosistema) y de inventario de setas y trufas para su aprovechamiento sostenible se supervisan, siguiendo los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que la toma de los datos se realice con exactitud y precisión.
   1.4 Las operaciones de toma de muestras (muestras de vegetación, suelos y hongos) se programan, supervisando que se siguen los protocolos de muestreo contenidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.
   1.5 Los trabajos de identificación e inventario de setas y trufas se supervisan, siguiendo los protocolos del proyecto de ordenación o plan técnico de aprovechamiento y conforme al tipo de inventario, para que la toma de datos se realice con exactitud y precisión.
   1.6 Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.
   1.7 La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.

2. ***Dirigir los trabajos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de sostenibilidad, calidad, rentabilidad y eficiencia marcados, y comprobando que se realizan conforme al***

proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.

2.1 La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se elabora, en función de los objetivos a alcanzar marcados en el proyecto de aprovechamiento micológico o plan de ordenación micológico y los recursos disponibles.

2.2 Las cestas, cajas, bandejas, mallas, etiquetas, entre otros materiales necesarios en las labores de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se compran, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.

2.3 Los lugares o puntos de recolección de setas y trufas comestibles se localizan, conforme al protocolo establecido en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para realizar el aprovechamiento.

2.4 La recolección de setas y trufas comestibles se supervisa, comprobando la identificación de los ejemplares recolectados y el uso de técnicas acordes con el manual de buenas prácticas en la recolección de setas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento.

2.5 La recolección de trufas se supervisa, comprobando el manejo de los animales empleados para esta función, el uso de técnicas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento y teniendo en cuenta la normativa ambiental, el plan de prevención de riesgos y la normativa en materia de bienestar animal.

2.6 Las operaciones de manipulación (limpieza, selección y transporte) de las setas y trufas se supervisan, de acuerdo con los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que se hagan en condiciones de limpieza, higiene y conservación.

2.7 Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.

2.8 La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de recolección, selección y manipulación de las setas y trufas comestibles se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.

3. Dirigir los trabajos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de calidad, rentabilidad y eficiencia marcados.

3.1 La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se elabora, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.
3.2 Las mallas, vallas, cadenas, cancelas, carteles, entre otros materiales necesarios en las labores de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se compran, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.
3.3 La ubicación de los elementos e infraestructuras (infraestructuras y elementos de delimitación y protección, elementos de señalización, entre otros) se replantea, teniendo en cuenta la planificación elaborada para el aprovechamiento micológico.
3.4 La instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para el aprovechamiento micológico se coordina, siguiendo lo indicado en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.
3.5 Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.
3.6 La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.

4. Coordinar los recursos humanos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recolección y determinación de setas y trufas, en función de los objetivos y actividades programadas.

4.1 La distribución de los trabajos y las directrices de funcionamiento se establecen teniendo en cuenta las actividades desarrolladas con anterioridad.
4.2 Los problemas relativos planteados en cuanto a trabajos efectuados, personal y medios de producción identificados se solucionan, investigando las causas y proponiendo medidas correctoras para alcanzar el objetivo deseado.
4.3 Los recursos humanos se distribuyen, adaptando las características y cualificaciones de las personas a los requerimientos de los puestos de trabajo.
4.4 Las tareas y responsabilidades se asignan entre los trabajadores, distribuyéndolas, de tal manera que todos y cada uno de los trabajadores del grupo ejecute y finalice las operaciones cumpliendo

con los objetivos de rendimiento y calidad marcados en los partes de trabajo.

4.5 El personal de nueva incorporación se forma técnicamente, adquiriendo las competencias necesarias para el desempeño del puesto de trabajo que va a ocupar.

4.6 Las labores y operaciones de coordinación de los recursos humanos se organizan siguiendo criterios económicos y de rentabilidad.

4.7 Los informes y partes de trabajo elaborados se controlan para evaluar los resultados de las actividades efectuadas, verificando las horas de trabajo, rendimiento y costes.

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**1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Organización y supervisión de los trabajos de identificación y toma de datos de setas y trufas

- Datos del medio físico y biótico: biotopos, cobertura vegetal, usos del suelo, propiedad de las parcelas, presencia de ganado, datos meteorológicos, edafológicos, entre otros. Métodos de toma de datos de las distintas especies de hongos, así como las formaciones vegetales asociadas. Especies de setas y trufas más comunes: nombre científico, medidas, características morfológicas macroscópicas, distancia a las especies vegetales más próximas, ejemplares por metro cuadrado, localización, seguimiento de la población, entre otros. Especies de setas y trufas amenazadas y de interés especial más comunes. Métodos de identificación en campo de setas y trufas. Toma de muestras en campo de setas y componentes del hábitat (ecosistema). Traslado y conservación de las muestras. Toma de fotografías. Técnicas de programación. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales. Organización de los trabajos de toma de datos e identificación de setas y trufas. Organización de los trabajos de toma de datos del hábitat (ecosistema). Organización de los trabajos de toma de muestras de setas y trufas. Organización de los trabajos de toma de muestras de la vegetación y sustratos asociados a las setas y trufas. Equipos, maquinaria y herramientas utilizados. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, sostenibilidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de setas y trufas.

2. Organización y supervisión de la recolección, selección y acondicionamiento de las setas y trufas comestibles

- Contaminación de setas y trufas: lugares y factores relacionados. Recolección sostenible: métodos, materiales y herramientas. Criterios de calidad y selección en campo. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción. Transporte y conservación. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación. Envasado: métodos, materiales y herramientas. Control sanitario de los locales. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas. Técnicas de programación. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales. Organización de los trabajos de recolección de setas y trufas comestibles. Organización de los trabajos de selección, limpieza en campo y acondicionamiento para el transporte de setas y trufas comestibles. Equipos, maquinaria y herramientas utilizados. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, sostenibilidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de setas y trufas.

3. Organización y supervisión de la instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico

- Infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico: cartelería, vallados cinegéticos, entre otros. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras: postes, cintas, alambres, entre otros. Técnicas de programación. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales. Organización de los trabajos de instalación y mantenimiento de las diferentes infraestructuras del espacio de aprovechamiento micológico. Equipos, maquinaria y herramientas utilizados. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, sostenibilidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de setas y trufas.

4. Gestión del personal en las operaciones de muestreo, identificación y recolección de setas y trufas

- Nociones sobre sociología del mundo laboral. Necesidades de personal. Asignación de trabajos. Organización del trabajo. Asesoramiento al personal. Supervisión y control del trabajo. Estimación y control de rendimientos. Dinámica de grupos. Resolución de conflictos. La motivación en el trabajo. Sistemas de promoción y ascenso. La producción por incentivos. Técnicas de fidelización a la empresa. Jerarquía y responsabilidad. Organización de actuaciones en caso de emergencia y evacuación. Análisis de partes de trabajo y elaboración de informes. Normativa laboral. Educación para la salud. Situaciones de riesgo más comunes durante las operaciones de recolección de setas y trufas.

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:

- Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Favorecer el desarrollo profesional y personal en el equipo de trabajo.
- Demostrar creatividad en el desarrollo del trabajo que realiza.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

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 “ECP1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas”, 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 la recolección de setas y

trufas, con eficacia y seguridad y respetando el entorno. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Determinar las características de las parcelas a recolectar.

2. Clasificar las trufas suministradas y describir su estacionalidad.

3. Reconocer las plantas hospedantes de las diferentes trufas y relacionarlas con su hongo micorrícico correspondiente.

4. Programar la recolección estacional de trufas.

Condiciones adicionales:

- Se suministrará un cuestionario tipo test para evaluar los conocimientos sobre la normativa.
- Se suministrará material real o en imágenes para identificación de trufas.
- Se suministrará material real o en imágenes de plantas hospedantes para su reconocimiento.
- 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*
Determinación de las características de las parcelas a recolectar.	- Establecimiento de los parámetros fundamentales de las parcelas productoras de trufas. - Correlación de estos parámetros con la especie a recolectar. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.*
Clasificación de las trufas suministradas.	- Identificación de las características morfológicas de las trufas. - Descripción de su estacionalidad. *El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.*
Reconocimiento de las plantas hospedantes de las diferentes trufas y relación con su hongo micorrícico correspondiente.	- Identificación las plantas hospedantes suministradas. - Asociación de cada planta hospedante con su hongo micorrícico correspondiente. *El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.*
Programación de la recolección de trufas.	- Elaboración de un calendario de recolección de trufas en el contexto de la evaluación. *El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.*
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 y de seguridad alimentaria.	

Escala A

4

	Establece con precisión todos los parámetros fundamentales en las parcelas productoras de trufas y los relaciona sin error con la especie a recolectar. Durante el desarrollo del proceso no descuida ningún aspecto.
3	*Establece todos los parámetros fundamentales en las parcelas productoras de trufas y los relaciona con la especie a recolectar. En el proceso descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final.*
2	*Establece la mayoría de los parámetros fundamentales en las parcelas productoras de trufas pero no los relaciona en su totalidad con la especie a recolectar. En el proceso descuida aspectos significativos que repercuten en el resultado final.*
1	*Establece parte de los parámetros fundamentales en las parcelas productoras de trufas pero no los relaciona con la especie a recolectar.*

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

Escala B

4	*Identifica con exactitud la totalidad de las plantas hospedantes suministradas y las asocia sin error con su hongo micorrícico correspondiente. Durante el desarrollo del proceso no descuida ningún aspecto.*
3	*Identifica la totalidad de las plantas hospedantes suministradas y las asocia con su hongo micorrícico correspondiente. En el proceso descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final.*
2	*Identifica la mayoría de las plantas hospedantes suministradas y no las asocia en su totalidad con su hongo micorrícico correspondiente. En el proceso descuida aspectos significativos que repercuten en el resultado final.*
1	*Identifica parte de las plantas hospedantes suministradas pero no las asocia con su hongo micorrícico correspondiente.*

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

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL 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.

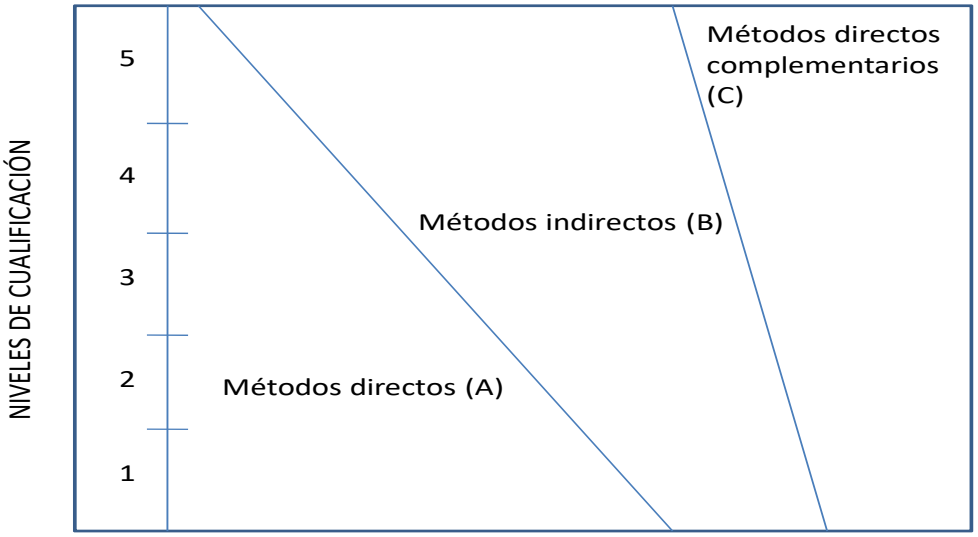
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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 de la UC. 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 Gestionar la recolección de setas y trufas, 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 "3" 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.