



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP1889_1: Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje”



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA 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 ECP1889_1: Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización de las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, 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. Mantener en estado de uso los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados en la extracción de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, para obtener el máximo rendimiento de la actividad, aplicando la normativa de riesgos laborales.

- 1.1 Los útiles de trabajo se adaptan teniendo en cuenta las características de la especie objetivo y de las zonas de pesca delimitadas, tratando de causar el mínimo daño posible a las demás especies y al medio natural.
- 1.2 Los útiles de trabajo, rasquetas, raspas y bolsas de red, así como cualquier parte dañada, se reparan de forma eficaz para garantizar su funcionalidad.
- 1.3 La indumentaria, los útiles de trabajo y los equipos de protección se lavan con agua dulce, secándolos, cuando proceda, para evitar el deterioro del material y garantizar la seguridad.
- 1.4 Los materiales de ayuda utilizados durante la extracción (cuerdas, arneses, mosquetones, entre otros) se revisan al principio de cada jornada de trabajo para comprobar su estado de funcionamiento y al final de cada jornada para valorar su sustitución o reparación.
- 1.5 Los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados durante los periodos de inactividad se estiban vigilando los parámetros de aireación y humedad, para evitar deterioros en los mismos y garantizar la seguridad de la actividad.

2. Recoger los crustáceos previamente extraídos, observando las normas de seguridad y explotación de recursos (causando el menor daño posible a la zona de trabajo), a fin de garantizar el rendimiento sostenible de la actividad y la conservación del medio ambiente (evitando actuaciones tales como la eliminación de basuras y desechos en el medio marino).

- 2.1 Las operaciones de extracción y recogida de los crustáceos se desarrollan atendiendo al plan de gestión para garantizar una explotación sostenible y responsable, poniendo especial atención en la conservación de especies protegidas que puedan estar ubicadas en el mismo sustrato y evitar molestias a las aves marinas, en especial a sus áreas de nidificación.
- 2.2 La zona de extracción, dentro del área definida en el plan de gestión y/o explotación establecida por la entidad responsable se selecciona en función de las condiciones meteorológicas (estado de la mar, viento y marea), para realizar la actividad en condiciones de seguridad.
- 2.3 La aproximación a pie o mediante embarcación, si la hubiera, a la zona de trabajo se efectúa atendiendo a las condiciones del tiempo, rompientes y relieve de la costa, evitando caídas, resbalones o ser arrastrados por los embates del mar.
- 2.4 La actividad extractiva en la zona de trabajo se ejecuta utilizando los materiales de ayuda (recipientes, cabos, entre otros) que procedan,



- para garantizar las condiciones de seguridad y obtener el máximo rendimiento de la actividad.
- 2.5 El recurso se selecciona para llevar a cabo su posterior extracción, atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que la componen.
 - 2.6 Los crustáceos se extraen utilizando con una mano la rasqueta y separando la piña del sustrato y con la otra mano libre introduciéndolo en la bolsa de red.
 - 2.7 Las superficies donde se detecte gran cantidad de cría del recurso se rarean antes de que crezca, a fin de permitir que el resto de los individuos pueda desarrollarse más rápido y obtener una calidad superior.

3. Clasificar las capturas, a partir de su acondicionamiento y conservación, para el transporte y posterior venta, atendiendo a la calidad del producto y protocolos higiénico-sanitarios.

- 3.1 Las capturas se limpian una vez extraídas, eliminando todo tipo de organismos asociados, restos de roca y suciedad, atendiendo a lo indicado en los protocolos higiénico-sanitarios, para poder realizar su clasificación posterior.
- 3.2 Los productos de deshecho asociados a las capturas extraídas se llevan a los puntos de recogida selectiva de residuos para evitar daños al medio ambiente.
- 3.3 El producto resultante se lleva a los puntos de control establecidos en el plan de gestión y explotación de la zona, para comprobar el cumplimiento de los protocolos de actuación.
- 3.4 Las capturas se clasifican visual y manualmente según tamaño y calidad en diferentes lotes para obtener el máximo beneficio en la primera venta.
- 3.5 Los procesos de acondicionamiento para el transporte y conservación de las capturas hasta la primera venta se ejecutan en función del medio de transporte, condiciones medioambientales y distancia, para garantizar el estado higiénico-sanitario y las condiciones de trazabilidad de las capturas.

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 ECP1889_1: **Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje.** Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Caracterización de crustáceos adheridos a las rocas.



- El percebe: estructura interna y externa; reproducción; crecimiento; alimentación; hábitat, distribución; especies afines. Explotación racional del recurso: plan de gestión y/o explotación del recurso; rendimiento máximo biológico y rendimiento máximo económico: subexplotación y sobreexplotación. Rareo.

2. Extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas.

- Elementos para la extracción de crustáceos adheridos a las rocas: útiles (tipos y características); preparación, reparación y conservación. Equipos de protección: particularidades, cuidados y mantenimiento. Utilización atendiendo a la seguridad. Materiales de ayuda: clases y aprovechamiento. Pruebas y revisiones. Estiba de útiles, equipos de protección y materiales de ayuda.
- Operaciones de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas. Condiciones climáticas y geográficas: viento y mar locales, relieve de la costa y formación del oleaje y los rompientes; mareas: amplitud, hora y altura. Partes meteorológicas. Operaciones a realizar: características de las piñas; corte o extracción; conservación de la captura; protección al recurso y medio ambiente.
- Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial y Catálogo Español de Especies Amenazadas. Normativas vinculadas a la protección de especies y hábitats.

3. Clasificación y acondicionamiento de crustáceos adheridos a las rocas para su transporte y comercialización.

- Limpieza de las piñas.
- Clasificación del recurso por tamaños y cantidades.
- Conservación del producto: protocolos higiénico-sanitarios de manipulación y transporte.
- La primera venta. Las lonjas.

4. Seguridad en las operaciones de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas.

- Riesgos laborales en el proceso extractivo.
- Los equipos de protección individual (EPI).
- Seguridad individual e implicaciones del compañero como base principal de seguridad.
- Primeros auxilios en las operaciones de extracción y recogida de percebes.

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:

- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.



- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Habitarse al ritmo de trabajo cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas.

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 "ECP1889_1: Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje", 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 realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, cumpliendo la normativa vigente de prevención de riesgos laborales y medioambiental. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades o aspectos:

1. Preparar los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda.
2. Recoger los crustáceos adheridos a las rocas.



3. Clasificar la captura para su conservación, transporte y venta.

Condiciones adicionales:

- Se deberán contextualizar en la situación profesional de evaluación las condiciones meteorológicas y de la marea.
- Se podrán plantear dos formas posibles de acceso a la zona de trabajo: por tierra y desde embarcación.
- Se dispondrá de los equipos de pesca, útiles de trabajo, maquinaria auxiliar y ayudas técnicas, requeridos por la situación profesional de evaluación, que además, deberán de ser de uso generalizado en el sector.
- Se asignará un tiempo limitado para cada actividad en función del tiempo empleado o invertido por un profesional, para que la persona a evaluar demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se comprobará la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:
 - Durante la actividad extractiva, las condiciones meteorológicas empeoran. El candidato/a deberá demostrar su competencia profesional decidiendo continuar o interrumpir la actividad, teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales.
 - Durante la actividad extractiva, se produce una pérdida de algún útil de trabajo o material de ayuda. El candidato/a deberá demostrar su competencia profesional subsanando la pérdida sin comprometer la seguridad o la realización eficaz de su labor.

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.

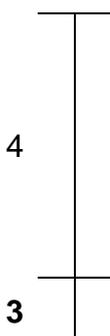
En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>Preparar útiles de trabajo, los equipos de</i>	- Selección de los útiles de trabajo, los equipos de



Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>protección y el material de ayuda.</i>	<p>protección y el material de ayuda.</p> <ul style="list-style-type: none">- Revisión del estado de uso de los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda.- Reparación o sustitución de los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda, si fuese necesario. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Recoger los crustáceos adheridos a las rocas.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Elección de la zona de extracción.- Interpretación de las mareas, estado de la mar y de las corrientes marinas.- Extracción de las piñas de crustáceos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Clasificación de la captura para su conservación, transporte y venta.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza de las capturas.- Ordenación de los crustáceos según su tamaño.- Acondicionamiento de las capturas para su conservación, transporte y venta. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

Escala A



Prepara los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda en función de la especie y la zona de pesca; realiza su revisión minuciosamente para asegurar la ausencia de cualquier parte dañada y verificar su funcionalidad; la indumentaria, los útiles de trabajo y equipos de protección se lavan con agua dulce y se secan comprobando la total ausencia de humedad; los materiales de ayuda se revisan al principio y al final de cada extracción, y garantiza los parámetros de aireación para prolongar su vida útil.

3

Prepara los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda en



	<p>función de la especie y la zona de pesca; realiza su revisión para asegurar la ausencia de cualquier parte dañada y verificar su funcionalidad; la indumentaria, los útiles de trabajo y equipos de protección lavan con agua dulce y se secan comprobando la total ausencia de humedad; los materiales de ayuda se revisan al principio y al final de cada extracción, y garantiza los parámetros de aireación para prolongar su vida útil.</p>
2	<p><i>Prepara los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda con independencia de la especie y la zona de pesca; realiza su revisión para asegurar la ausencia de cualquier parte dañada y verificar su funcionalidad para esa extracción; la indumentaria, los útiles de trabajo y equipos de protección se lavan con agua dulce y no se secan; los materiales de ayuda se revisan si se observa alguna deficiencia</i></p>
1	<p><i>No se preparan los útiles de trabajo, los equipos de protección y el material de ayuda.</i></p>

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

Escala B

4	<p><i>Elige la zona de extracción buscando el rendimiento óptimo de la actividad; respeta escrupulosamente las normas del plan de explotación y la normativa medioambiental (conservación de especies protegidas, evitar molestias a las aves, gestión de basuras y desechos en el medio marino); tiene en cuenta toda la información disponible sobre las mareas, el estado de la mar y las corrientes marinas, interpretándola de forma que garantiza la realización de la actividad. Selecciona el recurso atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que las componen; los crustáceos; extrae los crustáceos utilizando la rasqueta a partir de la separación de la piña del sustrato sin producir roturas en la misma; la superficie se rarea a fin de favorecer el desarrollo de los individuos.</i></p>
3	<p>Elige la zona de extracción buscando el rendimiento de la actividad; respeta las normas del plan de explotación y la normativa medioambiental (conservación de especies protegidas, evitar molestias a las aves, gestión de basuras y desechos en el medio marino); tiene en cuenta la información disponible sobre las mareas, el estado de la mar y las corrientes marinas, interpretándola de forma que garantiza la realización de la actividad. Selecciona el recurso atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que las componen; extrae los crustáceos con la rasqueta a partir de la separación de la piña del sustrato; rarea la superficie a fin de favorecer el desarrollo de los individuos.</p>
2	<p><i>No elige acertadamente la zona de extracción. Respeta las normas del plan de explotación</i></p>

	<i>y la normativa medioambiental; tiene en cuenta parcialmente la información disponible sobre las mareas, el estado de la mar y las corrientes marinas. No selecciona el recurso atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que las componen. Extrae los crustáceos con cualquier elemento a partir de la separación de la piña del sustrato.</i>
1	<i>No realiza la recogida de los crustáceos adheridos a las rocas.</i>

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

Escala C

4	<i>Limpia las capturas minuciosamente (eliminación de organismos asociados, restos de roca y suciedad) y las ordena visual y manualmente según tamaño y calidad en diferentes lotes. Procede a la eliminación de desechos en los puntos de recogida selectiva según el plan de gestión y explotación de la zona. Prepara las capturas para el transporte y conservación en función del medio de traslado, variables ambientales y distancia a fin de garantizar escrupulosamente las condiciones higiénico-sanitarias y de trazabilidad.</i>
3	<i>Limpia las capturas (eliminación de organismos asociados, restos de roca y suciedad) y las ordena visual y manualmente según tamaño y calidad en diferentes lotes. Procede a la eliminación de desechos en los puntos de recogida selectiva según el plan de gestión y explotación de la zona. Prepara las capturas para el transporte y conservación en función del medio de traslado, variables ambientales y distancia a fin de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de trazabilidad, aunque descuida aspectos secundarios que no afectan al resultado final esperado.</i>
2	<i>Limpia deficientemente las capturas y las ordena solo visualmente, según tamaño y calidad. No procede a la eliminación de desechos en los puntos de recogida selectiva. Prepara las capturas para el transporte y conservación en función del medio de traslado, pero no tiene en cuenta las variables ambientales ni la distancia.</i>
1	<i>No limpia ni clasifica las capturas para su conservación, transporte y 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.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, 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 “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.

h) Durante el desarrollo del proceso de evaluación se recomienda:

- Se comprobará la capacidad de la persona candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación:
- Durante la actividad extractiva las condiciones meteorológicas empeoran. El candidato deberá demostrar su competencia decidiendo continuar o interrumpir la actividad, teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales.
- Durante la actividad extractiva se produce una pérdida de algún útil de trabajo o material de ayuda. El candidato deberá demostrar su competencia subsanando la pérdida sin comprometer la seguridad o la realización eficaz de su labor.