



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP1891_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos
que componen la instalación frigorífica del parque de pesca”**



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 ECP1891_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca.

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 labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca, 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. Verificar el estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica del parque de pesca, de acuerdo con los manuales de los mismos, para conseguir su funcionamiento.

- 1.1 Los niveles de refrigerante y aceite en la instalación se comprueban, teniendo en cuenta los parámetros (máximo y mínimo), para evitar exceso o carencia de los mismos.
- 1.2 La hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines se comprueba visualmente para asegurar la transmisión de calor.
- 1.3 Las uniones tanto mecánicas como soldadas, entre los elementos de la instalación, se comprueban visualmente para garantizar su estanqueidad.
- 1.4 El funcionamiento de las bombas y ventiladores se comprueba, de acuerdo con las condiciones de diseño de la instalación, para conseguir los parámetros de congelación indicados.
- 1.5 Los elementos de regulación y control se localizan en su posición de trabajo, de acuerdo con sus especificaciones técnicas para evitar posibles averías.

2. Realizar la puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, de acuerdo con las condiciones de trabajo establecidas por el superior, para lograr el máximo rendimiento y seguridad.

- 2.1 Las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas entre los elementos de la instalación se comprueban, empleando los equipos de medición, para determinar que se encuentran dentro de los parámetros de diseño de la misma.
- 2.2 Los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros) de la instalación, tanto de agua como de aceite y refrigerante se comprueban visualmente para verificar su funcionamiento.
- 2.3 El equipo frigorífico se pone en marcha observando el automatismo eléctrico y frigorífico, siguiendo las técnicas de cada operación, a fin de verificar su funcionamiento.
- 2.4 Los parámetros de la instalación se regulan siguiendo los procedimientos establecidos en los manuales con el fin de obtener la seguridad y eficiencia de la misma.

3. Realizar el mantenimiento de la instalación por periodos de tiempo, según lo establecido en los manuales de los fabricantes, con el fin de evitar disfunciones.

- 3.1 La operatividad de la instalación frigorífica se revisa sistemáticamente, utilizando para ello planes, procedimientos técnicos, herramientas y criterios establecidos en protocolos, con el fin de garantizar su funcionamiento.
- 3.2 El mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación se efectúa sustituyendo los elementos según su estado y fichas de trabajo, para evitar posibles averías.
- 3.3 Las alineaciones, corrección de holguras, tensado de correas de transmisión, así como el estado de los elementos de unión y fijación se comprueban, empleando las herramientas específicas y observando los

criterios de seguridad establecidos en la normativa aplicable, para evitar pérdidas en el rendimiento de la instalación.

- 3.4 Las operaciones del cuadro de mando y el control eléctrico de la instalación, así como el consumo de los motores eléctricos se gestionan según lo indicado en los manuales correspondientes, para realizar el control efectivo sobre los parámetros de funcionamiento de la instalación.

4. Reparar posibles averías de la instalación, diagnosticadas y localizadas previamente por un responsable superior, empleando las herramientas específicas y siguiendo los criterios de seguridad para subsanarlas.

- 4.1 Las anomalías en la instalación se corrigen a la vista de la documentación técnica, analizando los parámetros de funcionamiento de la misma, para garantizar su rendimiento.
- 4.2 Las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación se valoran, mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), para identificar la naturaleza de la avería en función de los efectos que produce en la instalación.
- 4.3 El equipo o elemento averiado se localiza, realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación y reparación o sustitución, observando los criterios de seguridad, para eliminar las anomalías detectadas.
- 4.4 El elemento causante de la avería, una vez reparado o en su caso sustituido, se monta para restablecer los parámetros de la instalación y comprobar su operatividad.

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 **ECP1891_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca.**

Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Tecnología frigorífica.

- Termodinámica. Calorimetría. Transmisión de calor. Estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos. Termometría y psicometría.
- Sistemas frigoríficos. Clasificación. Variables de funcionamiento.
- Fluidos frigorígenos. Propiedades. Manipulación.

2. Instalaciones frigoríficas.

- Instalaciones de refrigeración y congelación. Instalaciones tipo.



- Elementos constitutivos de las instalaciones. Compresores, evaporadores, condensadores.
- Dispositivos de seguridad y regulación.
- Elementos auxiliares. Función de los mismos y características.
- Esquemas y planos de instalaciones frigoríficas. Simbología.

3. Mantenimiento de las instalaciones.

- Tipología de las averías. Diagnóstico y localización.
- Técnicas de montaje y desmontaje de los elementos mecánicos, eléctricos e hidráulicos de las máquinas y equipos frigoríficos.
- Técnicas de mantenimiento preventivo y sistemático sobre máquinas y equipos frigoríficos.
- Accesorios y herramientas en el mantenimiento de las instalaciones.
- Medidas de seguridad a adoptar en el desarrollo de las operaciones.

4. Prevención de riesgos en lo relativo a las labores de mantenimiento de los equipos que componen una instalación frigorífica.

- Precauciones generales durante la realización de todas las actividades.
- Ley de prevención de riesgos laborales.

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.
- Habituar 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 "ECP1891_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca", 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 efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades o aspectos:

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica en condiciones de eficiencia y seguridad del parque de pesca. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades o aspectos:

1. Verificar el funcionamiento de la instalación frigorífica.
2. Obtener el máximo rendimiento en la puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica.
3. Mantener la instalación frigorífica.
4. Reparar averías de la instalación frigorífica,

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la documentación técnica exigida por la normativa y utilizada habitualmente en las operaciones de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica (manuales de instrucciones, protocolos de la instalación, entre otros).
- Se dispondrá del equipamiento, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación tipo simulador de una instalación frigorífica con



averías para que la persona candidata pueda simular la puesta en marcha y localización de averías.

- Se comprobará la competencia de respuesta a contingencias en las operaciones de mantenimiento y reparación de una instalación frigorífica.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

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

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
<i>Verificar el funcionamiento de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de los niveles de refrigerante.- Comprobación de los niveles de aceite.- Comprobación de la hermeticidad de los túneles.- Comprobación de la hermeticidad de las cámaras.- Comprobación de la hermeticidad de los serpentines.- Comprobación de las uniones entre los elementos de la instalación.- Comprobación del funcionamiento de las bombas.- Comprobación del funcionamiento de los ventiladores.- Comprobación de los elementos de regulación.- Comprobación de los elementos de control. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Obtención del máximo rendimiento en la puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de las conexiones eléctricas.- Comprobación de las conexiones mecánicas.- Comprobación de las conexiones frigoríficas.- Comprobación del funcionamiento los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros).- Puesta en marcha del equipo frigorífico. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Mantenimiento de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de las alineaciones.- Comprobación de la corrección de holguras.- Comprobación del tensado de correas de transmisión.

Criterios de mérito	Indicadores de desempeño competente
	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobación del estado de los elementos de unión y fijación. - Comprobación del funcionamiento del cuadro de mando. - Comprobación del funcionamiento del control eléctrico de la instalación. - Comprobación del consumo de los motores eléctricos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Reparación de averías de la instalación frigorífica.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las anomalías en la instalación frigorífica. - Corrección de las anomalías en la instalación frigorífica. - Valoración de las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación. - Localización del equipo o elemento averiado. - Desmontaje/montaje del elemento causante de la avería. - Comprobación del funcionamiento del elemento causante de la avería. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

Escala A

4	<p><i>Verificar el funcionamiento de la instalación frigorífica, comprobando el estado de sus elementos constituyentes, garantizando los niveles de refrigerante y aceite teniendo en cuenta los parámetros (máximo y mínimo), la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores de acuerdo con las condiciones de diseño de la instalación y los elementos de regulación y control</i></p>
3	<p><i>Verificar el funcionamiento de la instalación frigorífica, comprobando el estado de sus elementos constituyentes, garantizando los niveles de refrigerante y aceite teniendo en cuenta los parámetros (máximo y mínimo), la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores de acuerdo con las condiciones de diseño de la instalación, pero sin comprobar los elementos de regulación y control.</i></p>
2	<p><i>Verificar el funcionamiento de la instalación frigorífica, comprobando el estado de sus elementos constituyentes, garantizando los niveles de refrigerante y aceite teniendo en cuenta los parámetros</i></p>

	<i>(máximo y mínimo), la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, pero sin comprobar las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores, ni los elementos de regulación y control.</i>
1	<i>No verifica el funcionamiento de la instalación frigorífica.</i>

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

Escala B

4	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, se lleva a efecto comprobando las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas, los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo y regulando la instalación, de acuerdo con las condiciones de trabajo establecidas.</i>
3	La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, se lleva a efecto comprobando las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas, los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo de acuerdo con las condiciones de trabajo establecidas pero sin regular la instalación.
2	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, se lleva a efecto comprobando los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo pero sin comprobar las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas ni regulando la instalación frigorífica.</i>
1	<i>No se obtiene el máximo rendimiento en la puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica.</i>

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

Escala C

4	<i>Mantener la instalación según lo establecido en los manuales de los fabricantes, llevando a cabo su revisión, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la misma, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, el funcionamiento del cuadro de mandos, el control eléctrico de la instalación y el consumo de los motores eléctricos.</i>
3	Mantener la instalación según lo establecido en los manuales de los fabricantes, llevando a cabo su revisión, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la misma, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, el funcionamiento del cuadro de

	mandos, el control eléctrico de la instalación pero sin comprobar el consumo de los motores eléctricos.
2	<i>Mantener la instalación según lo establecido en los manuales de los fabricantes, llevando a cabo su revisión, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la misma, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, pero sin comprobar el control eléctrico de la instalación y el consumo de los motores eléctricos.</i>
1	<i>No realiza el mantenimiento de la seguridad y eficiencia del funcionamiento de la instalación frigorífica.</i>

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

Escala D

4	<i>Las averías de la instalación frigorífica se reparan detectando y corrigiendo las anomalías, observando los parámetros, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación visual y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución y cumpliendo los criterios de seguridad, montando y comprobando el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i>
3	Las averías de la instalación frigorífica se reparan detectando y corrigiendo las anomalías, observando los parámetros, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación visual y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución y cumpliendo los criterios de seguridad, pero sin montar y comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.
2	<i>Las averías de la instalación frigorífica se reparan detectando y corrigiendo las anomalías, observando los parámetros, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación visual y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución sin cumplir los criterios de seguridad ni montar y comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i>
1	<i>No repara las averías de la instalación frigorífica.</i>

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



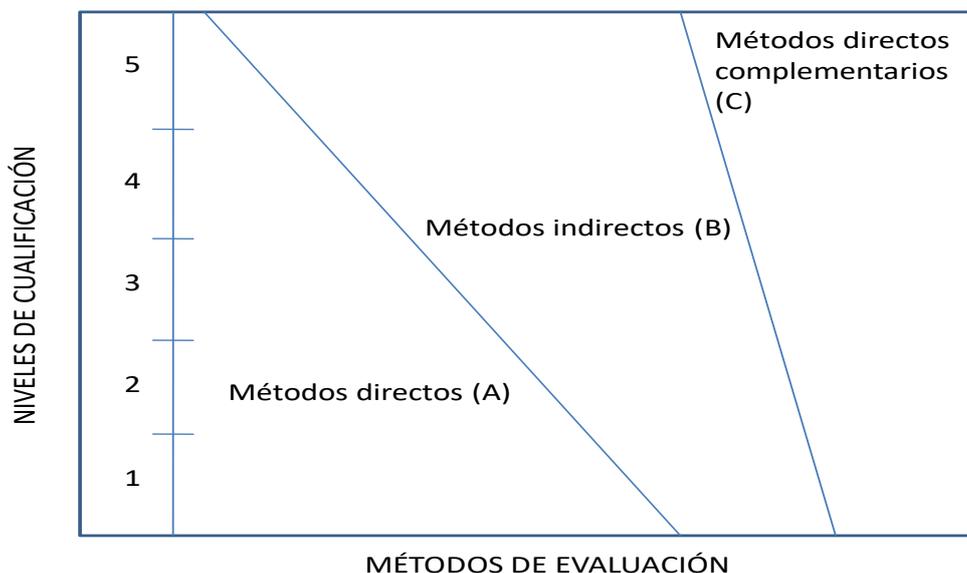
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 no formal y no tenga experiencia en el proceso de efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una



entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente el ECP, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en los elementos de la competencia considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel "2" y sus competencias 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 tomará en consideración aquellos títulos profesionales de pesca o Marina Mercante que atribuyan el ejercicio profesional de frigorista naval en buques de pesca o mercantes.