



## GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

**“ECP2410\_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje  
y la legalización de instalaciones frigoríficas”**



## **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 ECP2410\_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas.

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

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

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

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

#### **a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.**

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas, 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. Realizar el esquema de la instalación frigorífica de acuerdo con la normativa aplicable en materia de seguridad, para definir la misma, teniendo en cuenta las preferencias del cliente, las características en función de su finalidad y los condicionantes de la sala de máquinas.**

- 1.1 Los requisitos del cliente se anotan de manera inequívoca sobre la plantilla de toma de datos iniciales, realizando labores de atención y asesoramiento técnico durante el proceso de configuración de la instalación frigorífica.
- 1.2 El sistema de refrigeración y el refrigerante a emplear, se seleccionan de entre los recogidos en la normativa específica en materia de seguridad de instalaciones frigoríficas y de manipulación de fluidos refrigerantes, teniendo en cuenta los requisitos del cliente y los condicionantes de la sala de máquinas, para desarrollar el esquema en función de sus características.
- 1.3 Los croquis de la sala de máquinas se trazan a partir de los datos y medidas recopiladas en el emplazamiento previsto, marcando la ubicación de los elementos de la instalación frigorífica, siguiendo procedimientos de diseño gráfico reconocidos y con nomenclaturas normalizadas.

**2. Identificar los elementos de la instalación contemplada en la memoria o proyecto técnico para seleccionar los equipos y materiales que cubran las necesidades frigoríficas del sistema definido, y para realizar el presupuesto empleando procesos de cálculo, tablas de selección y/o consultando los catálogos de los fabricantes de los equipos.**

- 2.1 Los elementos de la instalación (cámara, expositor o fabricadora de hielo entre otros) se seleccionan según lo especificado en la memoria o proyecto técnico entre los comercializados por los fabricantes, en función del tipo de aplicación destinada, congelación o refrigeración de perecederos, del tránsito de productos diarios, de la producción de hielo, así como los medios y formas de montaje convenientes a los condicionantes de la ubicación y cumpliendo con la normativa de protección medioambiental de aplicación.
- 2.2 La potencia del evaporador o evaporadores de las cámaras o expositores se determina, según balance de cargas térmicas, indicadas en la memoria o proyecto técnico teniendo en cuenta el tipo de productos a tratar, el flujo de tránsito previsto, los aportes de calor de los cerramientos de la cámara o expositor, de la iluminación, de la ventilación, entre otros parámetros y siguiendo los procedimientos de cálculo reconocidos.
- 2.3 La potencia del condensador, la potencia del compresor y el caudal de refrigerante a desplazar se identifica según lo detallado en la memoria o proyecto técnico realizando procedimientos de consulta, utilizando

como datos de entrada la potencia del evaporador y el tipo de sistema elegido para la instalación frigorífica.

- 2.4 El evaporador, el condensador, el compresor y el órgano expensor de la instalación se seleccionan de entre los comercializados por los fabricantes y especificados en la memoria o proyecto técnico, tomando como base las condiciones de funcionamiento, el diseño eficiente, el sistema de refrigeración y el fluido refrigerante elegido, las potencias calculadas, la tensión eléctrica de suministro y el régimen de temperaturas resultantes.
- 2.5 El presupuesto se elabora dando respuesta a los requisitos del cliente, organizándolo por capítulos y partidas, teniendo en cuenta los precios unitarios, parciales y totales de los equipos, materiales y mano de obra, utilizando las aplicaciones informáticas.

**3. Analizar la memoria técnica o proyecto técnico de la instalación frigorífica de acuerdo con la normativa aplicable en materia de seguridad de instalaciones frigoríficas y de manipulación de fluidos refrigerantes, para iniciar el proceso de montaje y los trámites de legalización, utilizando los datos obtenidos del cliente, los cálculos realizados a tal efecto y teniendo en cuenta recomendaciones relacionadas con la eficiencia energética.**

- 3.1 Los datos principales de la instalación frigorífica (nombre y dirección de la empresa, modelo y número de serie, carga aproximada del refrigerante, presión máxima admisible, entre otros) se recopilan de modo sistemático, tanto los tomados in situ como los datos aportados por los fabricantes de equipamiento, y de la memoria o proyecto técnico.
- 3.2 La instalación frigorífica (equipos utilizados, refrigerante empleado, sala de máquinas, seguridades adoptadas, entre otros se chequean con lo especificado en la memoria o proyecto técnico, reflejando las discrepancias entre la instalación real y la teórica, para su actualización en la documentación.
- 3.3 La identificación de los instaladores, manipuladores de gases refrigerantes se comprueba en el registro según la normativa.
- 3.4 El esquema de principio, los croquis de montaje de los equipos e instalaciones en la sala de máquinas se elaboran a partir de la interpretación de los datos recogidos y las directrices establecidas en la memoria.
- 3.5 El libro de registro y el certificado de la instalación frigorífica se preelaboran con los datos en firme sobre la finalidad de la misma, clasificación de los emplazamientos, sistema y refrigerante elegido, declaraciones de conformidad de equipos, entre otros, de forma que sirvan para el montaje, finalizando su elaboración en la puesta en marcha de la instalación.

**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 **ECP2410\_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Calorimetría, termometría y estática de los gases aplicadas a instalaciones frigoríficas***

- Calor y frío: definición, unidades de medida, conversión entre sistemas de unidades.
- Propiedades de los líquidos y los gases.
- El calor y los estados de la materia.
- Cambios de estado físico y sus leyes.
- Calor: cantidad de calor; calor específico, calor sensible y latente.
- Temperatura: definición, unidades de medida, conversión entre sistemas de unidades (Celsius o Centígrada, Kelvin, Fahrenheit); termómetros.
- Fenómenos de dilatación y contracción.
- Estado de saturación, recalentamiento y subenfriamiento en gases y líquidos.
- Transmisión de calor por conducción, convección y radiación.
- Presión: definición; presión atmosférica; escalas de presión sistema métrico y sistema imperial; manómetros de presión relativa, presión total y de vacío.
- Volumen específico y densidad: definición, unidades de medida, conversión entre sistemas de unidades.
- Leyes de los gases y ecuación fundamental de los gases perfectos.
- Ley de Dalton o de las mezclas de gases.
- Características del aire atmosférico y su psicrometría.

### ***2. Ciclo frigorífico por compresión del gas refrigerante en instalaciones frigoríficas***

- Sistemas frigoríficos y gases refrigerantes empleados: alta, media y baja temperatura; sistemas frigoríficos convencionales y especiales; esquemas de principio de sistemas frigoríficos convencionales; sistemas multietapas; inyección parcial y total; sistemas en cascada con dos gases refrigerantes; sistema frigorífico por ciclo de absorción.
- Compresión adiabática del gas en el compresor: gasto de energía.
- Condensación isotérmica en el condensador: disipación del calor.
- Expansión adiabática en el órgano expansor.
- Evaporación isotérmica en el evaporador: producción del frío.
- Modificación del ciclo por su enfriamiento y recalentamiento.
- Representación del ciclo frigorífico en el Diagrama de Mollier.
- Elementos constitutivos de una memoria y o de un proyecto (memoria, pliego, presupuesto y planos, estudio de seguridad, entre otros). Identificación de la potencia frigorífica, desplazamiento volumétrico, coeficiente de eficiencia energética
- EER (factor de eficiencia energética en modo refrigeración), SEER (factor de eficiencia energética estacional) COP (coeficiente de eficiencia energética en modo calefacción), SCOP (Coeficiente de rendimiento estacional).



- Normativa de aplicación según reglamento de instalaciones frigoríficas en la disponibilidad de memoria o proyecto técnico.

### **3. Procesos y equipos de conservación y congelación de alimentos y otros productos**

- Proceso de conservación de frutas, hortalizas y flores.
- Proceso de conservación de carnes y pescados.
- Proceso de congelación, ultra congelación de alimentos y otros productos industriales.
- La seguridad alimentaria en la cadena de frío: higiene en las cámaras y manipulaciones.
- Cámaras frigoríficas: tipos de cámaras, estructura, aislantes y otros elementos. Cámaras de atmósfera artificial: características, peculiaridades.
- Expositores frigoríficos: tipos, estructura y elementos de ahorro energético.
- Fabricadoras de hielo: tipos, características.
- Otra maquinaria frigorífica industrial.
- Cálculo de la capacidad de productos almacenados en la cámara.
- Cálculo de las cargas térmicas y la potencia frigorífica de las cámaras.

### **4. Requerimientos normativos aplicados a instalaciones frigoríficas**

- Reglamento de seguridad de plantas e instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas en lo relativo a la elaboración de la documentación técnica.
- Guía técnica de aplicación del reglamento de seguridad en instalaciones frigoríficas en lo relativo a la elaboración de la documentación técnica para la legalización de instalaciones.
- Exigencias de la normativa sobre gases refrigerantes, manipulación y comercialización y gases refrigerantes alternativos.

### **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.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructura, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción, con actitud pedagógica en la explicación de los aspectos técnicos de la documentación técnica desarrollada.



## 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 "ECP2410\_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas", se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

### 1.2.1. Situación profesional de evaluación.

#### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para desarrollar la documentación técnica del montaje de una instalación frigorífica en una empresa de tamaño mediano de la I. Alimentaria, según una orden de trabajo y especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Realizar el esquema de la instalación frigorífica.
2. Identificar los elementos de la instalación frigorífica.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se aportará la memoria técnica o proyecto técnico de la instalación frigorífica y toda aquella información que se considere relevante.

- Se facilitarán por parte de la comisión de evaluación los procedimientos y protocolos de cada una de las actividades que componen la situación profesional de evaluación, pudiendo plantear contingencias o situaciones imprevistas relevantes.
- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

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

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Rigurosidad en la realización del esquema de la instalación frigorífica.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obtención de la información.</li><li>- Anotación de los datos sobre la plantilla de toma de datos iniciales.</li><li>- Selección del sistema de refrigeración idónea a la instalación.</li><li>- Trazado de los croquis a partir de los datos iniciales.</li><li>- Ubicación de los elementos en el croquis.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Exactitud en la identificación de los elementos de la instalación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de los elementos de la instalación.</li><li>- Determinación de la potencia del evaporador de las cámaras.</li><li>- Identificación de la potencia del condensador.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección del evaporador, condensador, compresor y el órgano expansor de la instalación.</li><li>- Elaboración del presupuesto.</li><li>- Elaboración del libro de registro y el certificado de la instalación.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 25%</i>
<i>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</i>	

## Escala A

4	<p><i>Para la realización del esquema de la instalación frigorífica, obtiene toda la información de la instalación, anota los datos sobre la plantilla de toma de datos iniciales, selecciona el sistema de refrigeración idónea a la instalación de entre los recogidos en la normativa y considerando los requisitos y condicionantes de la sala de máquinas, traza los croquis de la salud de máquinas a partir de los datos y medidas recopiladas y marca la ubicación de los elementos de la instalación frigorífica en el croquis, utilizando el diseño gráfico y nomenclaturas normalizadas.</i></p>
3	<p><i>Para la realización del esquema de la instalación frigorífica, obtiene toda la información de la instalación, anota los datos sobre la plantilla de toma de datos iniciales, selecciona el sistema de refrigeración idónea a la instalación de entre los recogidos en la normativa y considerando los requisitos y condicionantes de la sala de máquinas, traza los croquis de la salud de máquinas a partir de los datos y medidas recopiladas y marca la ubicación de los elementos de la instalación frigorífica en el croquis, utilizando el diseño gráfico y nomenclaturas normalizadas, pero descuida pequeños detalles que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para la realización del esquema de la instalación frigorífica, obtiene toda la información de la instalación, anota los datos sobre la plantilla de toma de datos iniciales, selecciona el sistema de refrigeración idónea a la instalación de entre los recogidos en la normativa y considerando los requisitos y condicionantes de la sala de máquinas, traza los croquis de la salud de máquinas a partir de los datos y medidas recopiladas y marca la ubicación de los elementos de la instalación frigorífica en el croquis, utilizando el diseño gráfico y nomenclaturas normalizadas, pero descuida detalles importantes que afectan al resultado final.</i></p>
1	<p><i>No realiza el esquema ni el croquis de la instalación frigorífica.</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>Para la identificación de los elementos de la instalación, hace una selección de los mismos, considerando lo especificado en la memoria y teniendo en cuenta el tipo de la aplicación destinada si es refrigeración o congelación, entre otros. Determina la potencia del evaporador de las cámaras, teniendo en cuenta el balance de cargas térmicas indicadas en la memoria, el flujo de tránsito previsto, los aportes de calor de los cerramientos de la cámara de la iluminación y la ventilación. Identifica la potencia del condensador y el caudal de refrigerante a desplazar, utilizando como datos de entrada la potencia del evaporador y el tipo de sistema elegido para la instalación frigorífica. Selecciona el evaporador, condensador, compresor y el órgano expansor de la instalación, tomando como base las condiciones de funcionamiento, el diseño eficiente, el sistema de refrigeración, el fluido refrigerante elegido, las potencias calculadas, la tensión eléctrica de suministro y el régimen de temperaturas resultantes. Elabora el presupuesto, organizándolo por capítulos y partidas, teniendo en cuenta los precios unitarios, parciales y totales de los equipos, materiales y mano de obra, utilizando las aplicaciones informáticas y elabora el libro de registro y el certificado de la instalación con los datos en firme sobre la finalidad de la instalación frigorífica, clasificación de los emplazamientos, sistema y refrigerante elegido, declaraciones de conformidad de equipos de forma que sirvan para el montaje de la instalación.</i></p>
3	<p><i>Para la identificación de los elementos de la instalación, hace una selección de los mismos, considerando lo especificado en la memoria y teniendo en cuenta el tipo de la aplicación destinada si es refrigeración o congelación, entre otros. Determina la potencia del evaporador de las cámaras, teniendo en cuenta el balance de cargas térmicas indicadas en la memoria, el flujo de tránsito previsto, los aportes de calor de los cerramientos de la cámara de la iluminación, ventilación. Identifica la potencia del condensador y el caudal de refrigerante a desplazar, utilizando como datos de entrada la potencia del evaporador y el tipo de sistema elegido para la instalación frigorífica. Selecciona el evaporador, condensador, compresor y el órgano expansor de la instalación, tomando como base las condiciones de funcionamiento, el diseño eficiente, el sistema de refrigeración, el fluido refrigerante elegido, las potencias calculadas, la tensión eléctrica de suministro y el régimen de temperaturas resultantes. Elabora el presupuesto, organizándolo por capítulos y partidas, teniendo en cuenta los precios unitarios, parciales y totales de los equipos, materiales y mano de obra, utilizando las aplicaciones informáticas y elabora el libro de registro y el certificado de la instalación con los datos en firme sobre la finalidad de la instalación frigorífica, clasificación de los emplazamientos, sistema y refrigerante elegido, declaraciones de conformidad de equipos de forma que sirvan para el montaje de la instalación, pero comete pequeños fallos que no tienen incidencia en el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para la identificación de los elementos de la instalación frigorífica, hace una selección de los mismos, considerando lo especificado en la memoria y teniendo en cuenta el tipo de la aplicación destinada si es refrigeración o congelación, entre otros. Determina la potencia del evaporador de las cámaras, teniendo en cuenta el balance de cargas térmicas indicadas en la memoria, el flujo de tránsito previsto, los aportes de calor de los cerramientos de la cámara de la iluminación, ventilación. Identifica la potencia del condensador y el caudal de refrigerante a desplazar, utilizando como datos de entrada la potencia del evaporador y el tipo de sistema elegido para la instalación frigorífica. Selecciona el evaporador, condensador, compresor y el órgano expansor de la instalación, tomando como base las condiciones de funcionamiento, el diseño eficiente, el sistema de refrigeración, el fluido refrigerante elegido, las potencias calculadas, la tensión eléctrica de</i></p>

	<i>suministro y el régimen de temperaturas resultantes. Elabora el presupuesto, organizándolo por capítulos y partidas, teniendo en cuenta los precios unitarios, parciales y totales de los equipos, materiales y mano de obra, utilizando las aplicaciones informáticas y elabora el libro de registro y el certificado de la instalación con los datos en firme sobre la finalidad de la instalación frigorífica, clasificación de los emplazamientos, sistema y refrigerante elegido, declaraciones de conformidad de equipos de forma que sirvan para el montaje de la instalación, pero comete grandes fallos que tienen gran incidencia en el resultado final.</i>
1	<i>No identifica los elementos 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.

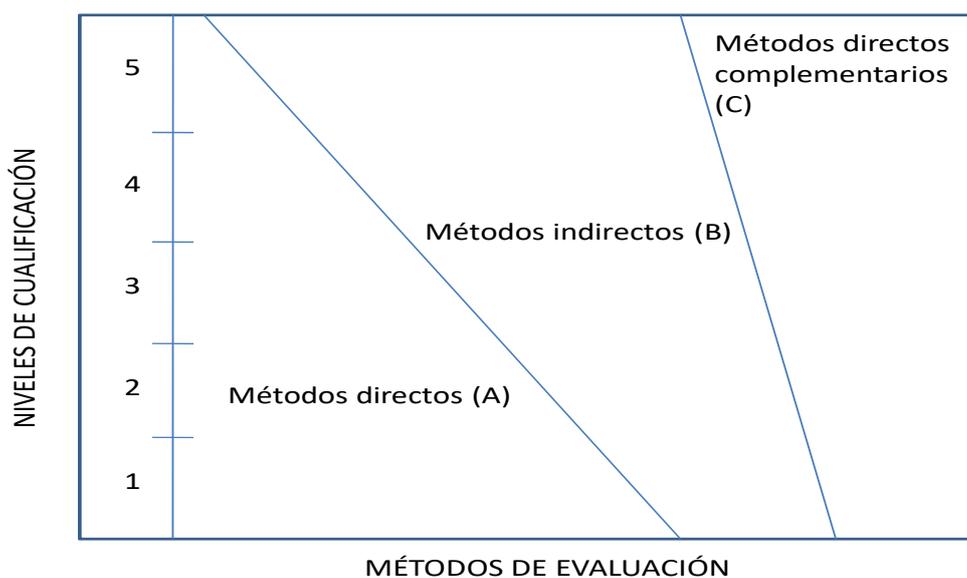
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación del estándar de competencias profesionales, características personales de la persona candidata y evidencias 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 formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas, 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 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.

- h) h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se deberá valorar la competencia de la persona candidata para dar respuesta a las contingencias o resolución de problemas. Para ello se creará una avería en la instalación o automatización realizada o se entregará documentación con errores, que se deberán detectar.