



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el
aprovisionamiento y controlar consumos”**

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar las ofertas gastronómicas sencillas, teniendo en cuenta: - Los medios físicos, humanos y económicos. - El tipo de local y su ubicación. - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. - El suministro de las materias primas. - El tipo de servicio que se va a realizar. - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - La estacionalidad de los productos, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aplicar las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario elaborar un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, siguiendo las indicaciones de personal cualificado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Determinar la calidad de las materias primas, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Actualizar las fichas de especificación técnica periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Proponer la rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Establecer el sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Colaborar en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción de la oferta gastronómica sencilla y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Cumplimentar la hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Recepcionar las mercancías solicitadas comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su naturaleza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Almacenar y/o distribuir el pedido recibido en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Registrar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Mantener las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Colaborar en la obtención de los costes de los platos de la oferta gastronómica diseñada, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Verificar la comprobación del stock de mercancías colaborando, en su caso, con el responsable y en función de las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Actualizar los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar los costes de los productos elaborados en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, en su caso, con el responsable o con quien corresponda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Preparar los vegetales aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar el fraccionado de los vegetales practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Etiquetar y almacenar los vegetales preelaborados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar las materias primas cárnicas aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Ejecutar las operaciones de racionamiento, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Etiquetar y almacenar las materias primas cárnicas preelaboradas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar el aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Preparar los pescados, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Preparar los mariscos, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Ejecutar las operaciones de racionamiento de los pescados, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Etiquetar y almacenar los pescados y mariscos preelaborados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples
aplicaciones y platos elementales”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ejecutar las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazonomiento entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Elaborar los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazón entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Ejecutar el acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos
de las cocinas regionales de España y de la cocina
internacional”**

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ejecutar las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Ejecutar el acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Etiquetar las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar la información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Diseñar los nuevos platos de cocina a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Incluir los productos de temporada en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Considerar las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, en la propuesta de nuevos platos de cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Utilizar las técnicas culinarias sencillas y novedosas en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Ejecutar las presentaciones artísticas y el acabado de platos se, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
CR 3.1 Proponer y/o determinar las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico, en función de: -Tipo de establecimiento. -Tipo de servicio. -Tipo de producto. -Tipología de cliente potencial. -Tendencias gastronómicas actuales y vigentes. - Clases y tipos de expositores. - Estacionalidad de los productos. - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Deducir en colaboración del responsable o con cierta autonomía, los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar el lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Disponer los géneros, productos y demás materiales en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Mantener el montaje realizado en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y
protección ambiental en hostelería”**

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Utilizar la vestimenta y equipo reglamentarios, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Mantener el estado de limpieza y aseo personal requeridos, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Cumplir los procedimientos de aviso establecidos en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Proteger las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos con un vendaje o cubierta impermeable, aplicando técnicas sanitarias básicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Evitar los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Identificar en función de cada actuación los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control, utilizándolos y cuidándolos para posteriores usos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Ejecutar las operaciones necesarias para el mantenimiento en condiciones de salubridad de las áreas de trabajo e instalaciones del establecimiento de hostelería destinadas a la preparación y servicio de alimentos, conforme a la normativa aplicable de manipulación alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Mantener la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería en las condiciones ambientales requeridas de luz, temperatura, ventilación y humedad cumpliendo con la normativa aplicable en la materia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Mantener las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Mantener en condiciones de uso los sistemas de desagüe, extracción y evacuación y limpiar y eliminar los derrames o pérdidas de productos en curso, en la forma y con la prontitud exigida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Mantener las puertas, ventanas y otras aberturas factibles de contaminación, en caso necesario, cerradas o con dispositivos protectores evitando vías de contaminación con el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Efectuar la limpieza y desinfección de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas del establecimiento de hostelería, tomando las medidas paliativas preventivas pertinentes para evitar focos posibles de infección y puntos de acumulación de suciedad, en los tiempos y con los productos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Señalar el aislamiento de las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar con los dispositivos requeridos hasta que estén en condiciones operativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Utilizar los productos y equipos de limpieza y desinfección, según el método establecido, depositándolos en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones accidentales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Limpiar y mantener en estado operativo equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea el más seguro.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería aplicando las normas de calidad establecidas, instrucciones del fabricante y verificando que quedan en las condiciones operativas requeridas para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Utilizar los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, mediante operaciones tanto manuales como mecanizadas, en las condiciones fijadas y con los productos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Comprobar las operaciones objeto de ejecución y los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados, manteniendo los parámetros óptimos dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Utilizar los productos y equipos de limpieza y desinfección según el método establecido e instrucciones del fabricante, depositándolos una vez finalizado su uso en su lugar específico para evitar posibles riesgos y confusiones accidentales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de la zona de producción y servicio de alimentos y bebidas, respetando la normativa aplicable de protección medioambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Efectuar la reducción de producción de desechos y de productos consumidos y la reutilización de estos últimos, siempre que sea posible, durante el proceso de recepción y aprovisionamiento de géneros y productos alimentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Efectuar la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, clasificándolos en función de su naturaleza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos y la normativa aplicable medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Almacenar los residuos clasificados en la forma y lugares específicos y según el procedimiento establecido para su posterior recogida en función de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<i>5: Ejecutar las actividades de hostelería procurando un uso eficiente del agua y de la energía necesarias, reduciendo su consumo siempre que sea posible.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: El uso de la luz natural se potencia, con el fin de ahorrar energía y favorecer las buenas condiciones de salud laboral.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: El estado de las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueba verificando que no existan posibles disfunciones y avisando, en caso de que las hubiera, al superior jerárquico para que posibilite su reparación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Los métodos relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se cumplen, contribuyendo a alcanzar los objetivos propuestos por la entidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>