



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOT091\_1

NIVEL: 1

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de  
aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios”

#### 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 “UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.”

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: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Limpiar las superficies, equipos y utillaje con los productos de limpieza establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Cumplir las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, teniendo en cuenta su toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles para su correcta conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Recepcionar las materias primas solicitadas comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"><li>· Unidades y pesos solicitados.</li><li>· Estado y calidad determinados.</li><li>· Vigencia de su fecha de caducidad.</li><li>· Embalaje en perfecto estado.</li><li>· Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Formalizar las fichas de almacén bajo supervisión y siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Transmitir las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías, con prontitud, a la persona adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios varios para su utilización en la preelaboración de alimentos, siguiendo las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Formalizar los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Distribuir los géneros previstos para la ejecución de las operaciones culinarias entre las zonas correspondientes de la cocina, según la orden de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Efectuar el acopio de utensilios en función de las necesidades establecidas en el plan de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Comprobar las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como de productos culinarios, comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante el proceso de aprovisionamiento interno, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Manipular y preelaborar materias primas en crudo para su utilización culinaria o su posterior comercialización según la normativa aplicable higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y siguiendo las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar los vegetales siguiendo instrucciones y ejecutando técnicas básicas de preelaboración y tratamiento de vegetales en crudo, y técnicas de cocción establecidas para aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preelaborar pescados, mariscos, aves, caza y distintas piezas de carne para su posterior elaboración y/o conservación siguiendo las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Mantener la temperatura requerida durante el proceso de preelaboración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Limpiar y desinfectar los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preelaboración, aplicando los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante el proceso de preelaboración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Aplicar métodos sencillos de conservación de géneros y/o elaboraciones culinarias y de regeneración, en su caso, que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Aplicar técnicas de conservación a los géneros y elaboraciones culinarias siguiendo las instrucciones recibidas, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>· Las características del género y/o elaboración culinaria en cuestión.</li><li>· Los procedimientos establecidos.</li><li>· Los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>· Las técnicas preestablecidas como pueden ser de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, entre</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<i>4: Aplicar métodos sencillos de conservación de géneros y/o elaboraciones culinarias y de regeneración, en su caso, que resulten aptos para su consumo o posterior distribución, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
otras.				
4.2: Regenerar las preparaciones culinarias aplicando los métodos preestablecidos, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Mantener la temperatura requerida durante los procesos de conservación y/o regeneración actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Limpiar y desinfectar los utensilios y equipos utilizados en el proceso, aplicando los productos y métodos determinados con la frecuencia establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso de conservación y/o regeneración, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>