



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene,
la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las
actividades de 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 “UL7006_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de 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: Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria para garantizar la seguridad y salubridad de los productos manipulados durante las actividades de hostelería, minimizando así los posibles riesgos alimentarios y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Difundir el sistema de prácticas correctas de higiene y autocontrol de puntos críticos adoptado por la entidad entre el personal a su cargo, verificando que se comprende y aplica en todas las actividades del área de su responsabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Efectuar la formación del personal dependiente en materia de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Registrar el control del personal en aspectos de higiene personal y de hábitos de trabajo -uniforme, lavado de manos, no estornudar sobre los alimentos, no probar alimentos con los dedos, entre otros-, cumplimentando las listas de revisión establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Elaborar los informes de incidencias a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Archivar los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas utilizando equipos y programas informáticos específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1.6: Transmitir la información relativa sobre todo ingrediente susceptible de provocar alergias o intolerancias al personal y se registra en una tabla que pueda ser presentada al consumidor, comprobando que la lista de alérgenos es clara, accesible y proactiva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

2: Controlar que el estado de las instalaciones y los equipamientos de protección individual son los adecuados para que el personal dependiente desarrolle su actividad laboral en condiciones de seguridad, supervisando su existencia y conservación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar la formación del personal dependiente en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales, colaborando con el departamento o persona responsable de su impartición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Registrar el control de los medios de protección personal y de equipamientos seguros, cumplimentando las listas de revisión periódicas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Elaborar los informes de incidencias a partir de las listas de revisión, reflejando las acciones correctoras adoptadas en cada caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Archivar los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la utilización de medios adecuados y prácticas correctas utilizando equipos y programas informáticos específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar el mantenimiento en condiciones de salubridad de los equipos y las áreas de trabajo destinadas al almacenamiento, preparación y/o servicio de alimentos/bebidas, coordinando las operaciones necesarias de limpieza y desinfección conforme a la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Supervisar la limpieza y desinfección del área de trabajo, verificando que cumplen con los parámetros de control establecidos en el sistema de prácticas correctas de higiene adoptado por la entidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Verificar la sistematización de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección controlando la periodicidad de aplicación y detectando posibles situaciones que por su naturaleza requieran de una rápida y puntual intervención.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Controlar el mantenimiento en condiciones de salubridad de los equipos y las áreas de trabajo destinadas al almacenamiento, preparación y/o servicio de alimentos/bebidas, coordinando las operaciones necesarias de limpieza y desinfección conforme a la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Vigilar los peligros físicos -como cristales rotos, tornillos, óxido en cualquier elemento, entre otros-, evitando así la presencia de cualquier objeto de este tipo en los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Supervisar el estado de los suelos, paramentos verticales y techos confirmando que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza, conforme a los puntos de control establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar el estado del resto de los elementos de la instalación -ventanas, puertas, focos de luz, y desagües entre otros-, verificando que reúnen las condiciones óptimas de limpieza y mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Registrar el resultado de la comprobación visual de los elementos y del local en condiciones óptimas en la lista de revisión de mantenimiento, especificando los avisos de averías, sustituciones o reparaciones realizadas en el informe de incidencias y acciones correctoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Cumplimentar y archivar el listado de revisión, utilizando equipos y programas informáticos específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Controlar las operaciones de limpieza de equipos, maquinaria y utillaje propios de las actividades que desarrolla el área de su responsabilidad para favorecer su rendimiento, vida útil y que su uso sea el más eficiente y seguro.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Archivar las fichas técnicas y datos de seguridad de los productos químicos de limpieza y desinfección, dando a conocer su ubicación al personal encargado de las tareas de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Vigilar la utilización y almacenamiento de los productos empleados en la limpieza y desinfección, de forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Supervisar las tareas de limpieza y desinfección, constatando que el personal encargado de realizarlas tiene la formación pertinente para la correcta utilización de los productos utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Controlar las operaciones de limpieza de equipos, maquinaria y utillaje propios de las actividades que desarrolla el área de su responsabilidad para favorecer su rendimiento, vida útil y que su uso sea el más eficiente y seguro.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Controlar las operaciones de mantenimiento técnico de equipos, maquinaria y utillaje de limpieza, verificando que se desarrollan conforme a las indicaciones del manual del fabricante y asegurando que se comunica al departamento correspondiente los posibles desperfectos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Planificar la confección de los inventarios de equipos, maquinaria y utillaje del departamento, supervisando su ejecución y formalizando las oportunas propuestas de reposición por rotura o desgaste a la persona o departamento responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Registrar la comprobación visual del resultado de las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje en la lista de revisión especificando en el informe de incidencias las acciones correctoras efectuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Cumplimentar y archivar la documentación generada durante el proceso, utilizando equipos y programas informáticos específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Coordinar la aplicación del sistema de autocontrol de puntos críticos entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria, revisando periódicamente el grado de cumplimiento de las acciones llevadas a cabo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol diseñadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Coordinar el seguimiento y control de la trazabilidad de los productos recepcionados en el establecimiento entre el personal de su departamento y aquellos otros implicados en la seguridad alimentaria del establecimiento, supervisando los registros cumplimentados para tal fin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Registrar la identificación de los productos -como origen, proveedor, cantidad, fechas de producción, recepción, caducidad, entre otros- cumplimentando la documentación establecida, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Supervisar la aplicación de las medidas de autocontrol diseñadas para minimizar los riesgos potenciales de las materias primas y productos alimentarios utilizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Controlar el proceso de descongelación, en su caso, comprobando que las técnicas empleadas garanticen la inocuidad de los productos alimenticios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Supervisar el proceso de enfriamiento, en su caso, verificando que se cumple en los tiempos mínimos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Comprobar las temperaturas de mantenimiento de calor/frío en el interior de las elaboraciones, verificando que alcanzan las condiciones de seguridad y anotando en el registro el alimento, la fecha de realización de la toma y el resultado obtenido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Controlar las elaboraciones sometidas al proceso de regeneración, supervisando que se desechan al final de la jornada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Vigilar las prácticas que evitan la contaminación cruzada, potenciando aquellas actuaciones personales que se ajusten al sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8: Localizar y retirar el producto o materia prima identificada como peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad, reflejando en el informe de incidencias las acciones correctoras y avisando rápidamente a las autoridades sanitarias y al proveedor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.9: Archivar los registros de actividades, controles, incidencias y medidas correctoras adoptadas sobre la aplicación de las distintas prácticas correctas de higiene utilizando equipos y programas informáticos específicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Colaborar en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad, aplicando procesos de buenas prácticas en el área del establecimiento de su responsabilidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Explicar los procesos de buenas prácticas ambientales a seguir al personal dependiente, utilizando las actuaciones propias como modelo a seguir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Potenciar el empleo de productos de temporada, rentabilizando tanto los recursos de la naturaleza como los recursos económicos de la entidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6: Colaborar en la gestión medio ambiental de la entidad para favorecer los principios de sostenibilidad, aplicando procesos de buenas prácticas en el área del establecimiento de su responsabilidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Controlar el consumo energético derivado de las actividades propias de su departamento o área de su responsabilidad, vigilando que se utilice la energía imprescindible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Controlar los distintos tipos de residuos generados -como grasas de fritura, vidrios, cartones, entre otros-, comprobando que se reducen y separan para un correcto reciclaje y se toman las medidas adecuadas para su almacenamiento y evacuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Controlar el flujo de retirada de los residuos, supervisando que no coincida en el espacio o en el tiempo con la recepción o elaboración de alimentos y bebidas de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>