



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de
aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias”

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0255_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias".

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

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.

1: Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento, seguridad y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Limpiar las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento, aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.	☐	☐	☐	☐
1.2: Utilizar los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje, teniendo en cuenta su uso y manipulación para controlar la toxicidad y contaminación medioambiental.	☐	☐	☐	☐
1.3: Manipular los equipos, herramientas e instrumentos según instrucciones de mantenimiento, y ahorro energético, comunicando las anomalías, para prolongar el uso y vida de los mismos.	☐	☐	☐	☐
1.4: Recepcionar las mercancías solicitadas, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de equipos EPI, y comprobando que cumplen, entre otras con: - Tipología de producto. - Coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Unidades y pesos solicitados. - Estado y calidad determinados. - Vigencia de su fecha de caducidad. - Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - Estado de embalaje y su reciclaje. - Temperatura de conservación durante el transporte.	☐	☐	☐	☐

1: Desarrollar actividades auxiliares de recepción y almacenaje de las materias primas solicitadas por el economato, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento, seguridad y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.	☐	☐	☐	☐
1.6: Formalizar las fichas de almacén, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.	☐	☐	☐	☐
1.7: Solventar las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preelaboración culinaria, ejecutando actividades auxiliares de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Formalizar los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos.	☐	☐	☐	☐
2.2: Aprovisionar las materias primas para la preelaboración culinaria, siguiendo el plan de trabajo, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.	☐	☐	☐	☐
2.3: Disponer los equipos, herramientas e instrumentos previstos para la ejecución de las preelaboraciones culinarias en función de naturaleza de producto en las partidas, cumpliendo con las peticiones y tiempos para controlar la contaminación cruzada.	☐	☐	☐	☐
2.4: Comprobar las existencias mínimas de materias primas equipos, herramientas e instrumentos, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.	☐	☐	☐	☐

3: Preelaborar materias primas en crudo de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilización culinaria, comercialización, manipulándolas según la normativa aplicable higiénico-sanitaria, para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Manipular los vegetales, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.	☐	☐	☐	☐
3.2: Manipular los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne, siguiendo el plan de trabajo y técnicas de preelaboración y tratamiento en crudo o de cocción en su caso, para su posterior elaboración y/o conservación.	☐	☐	☐	☐
3.3: Mantener la temperatura durante el proceso de preelaboración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.	☐	☐	☐	☐
3.4: Limpiar los equipos, herramientas e instrumentos utilizados en el proceso de preelaboración, aplicando los productos y técnicas para realizar el sistema de control.	☐	☐	☐	☐

4: Conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución, atendiendo al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para completar el proceso, según las necesidades de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Conservar los géneros y elaboraciones culinarias, presentándolos, teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - Los procesos de conservación. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto.	☐	☐	☐	☐
4.2: Regenerar las elaboraciones culinarias, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.	☐	☐	☐	☐

4: Conservar géneros o elaboraciones culinarias aptos para el consumo o posterior regeneración o distribución, atendiendo al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para completar el proceso, según las necesidades de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Mantener la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.	☐	☐	☐	☐
4.4: Acondicionar los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.	☐	☐	☐	☐