



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria”

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 "ECP0256_1: Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria".

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.

1: Desarrollar actividades auxiliares de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos en las zonas de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria, seguridad y sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Preparar los equipos, herramientas, batería e instrumentos de la zona de producción culinaria fría o caliente, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Utilizar los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto del área de producción culinaria, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante de manipulación para controlar la toxicidad y la contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Manipular los equipos, herramientas, batería e instrumentos, atendiendo a las instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, para prolongar su vida útil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Solventar las disfunciones y/o anomalías generadas durante el proceso de limpieza y puesta a punto de equipos, herramientas, batería e instrumentos, devolviéndoles su funcionalidad y/o comunicándolo al departamento de mantenimiento, para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que genere su imposibilidad de uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Desarrollar actividades auxiliares en elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto, utilizando técnicas de cocina, bajo la normativa aplicable higiénico-sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, gestionando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Presentar las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Conservar las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones almacenándolas, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros). - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Regenerar las elaboraciones culinarias a temperatura de servicio, aplicando los métodos y equipos específicos, y siguiendo las instrucciones del plan de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Acondicionar la zona de producción culinaria, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Mantener la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Elaborar platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, para que el proceso quede completado, según las necesidades del plan de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

3: Elaborar platos combinados y aperitivos de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, para que el proceso quede completado, según las necesidades del plan de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos, siguiendo el plan de trabajo establecido con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Elaborar los platos combinados y aperitivos, aplicando las técnicas de manipulación y de cocción establecidas en el plan de trabajo, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Presentar las elaboraciones confeccionadas, atendiendo a su tipología, tiempos y temperaturas para garantizar la adecuación de las mismas a la demanda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Conservar los platos combinados y aperitivos, almacenándolos, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración (salsas, guarniciones, pescados, carnes, aves, hortalizas, entre otros). - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Mantener la temperatura durante el proceso de elaboración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Acondicionar la zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación de forma que los mismos queden adaptados a las instrucciones del plan de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Desarrollar actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC para que completar el proceso, según las necesidades de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Efectuar las materias primas y acopio de equipos, herramientas, batería e instrumentos, siguiendo el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Financiado por
la Unión Europea

4: Desarrollar actividades auxiliares de preparación de elaboraciones culinarias, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC para que completar el proceso, según las necesidades de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Iniciar las elaboraciones culinarias, prestando asistencia para prepararlas según las fichas técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Acondicionar la zona de trabajo, equipos, herramientas, batería e instrumentos, efectuando actividades de limpieza orden y ubicación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Mantener la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>