



# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

## CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina”

#### 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 "ECP0260\_2: Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina".

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.

<b>1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de ofertas gastronómicas de cocina, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso, según las necesidades del servicio.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Formalizar los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aprovisionar las materias primas para las elaboraciones de las ofertas gastronómicas, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Disponer los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comprobar las existencias mínimas de materias primas, equipos y utillaje, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Preelaborar vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, siguiendo la definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Tratar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial), teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, la distribución y conservación para controlar la trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Utilizar los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Preelaborar los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto, utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Preelaborar los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, garantizando los estándares de calidad de la empresa considerando: - Las técnicas de pesaje, medición, limpieza, cortado como juliana, paisana, rodajas, entre otros para los vegetales. - Las técnicas de deshuesado, pesaje, medición, cortado, racionado, mechado, bridado, entre otras, para carnes, aves y caza. - Las técnicas de pesaje, eviscerado, desescamado, cortado, racionado, entre otras para pescados. - Las técnicas de raspado, eliminación de tierra y blanqueado, entre otras para mariscos. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI), en su caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de preelaboración de vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos, usando los productos y ropa específicos para cumplir las normas higiénico-sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Conservar materias primas preelaboradas o crudas, utilizando sistemas tradicionales, mediante frío o calor, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Envasar los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados, etiquetándolos según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que asegurar la trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Conservar los vegetales, carnes, aves, caza, pescados y mariscos preelaborados, teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - Los procesos de conservación según naturaleza de producto. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - Las técnicas de conservación como encurtido, marinada, escabeche, salmuera, entre otros. - El uso de recipientes, bolsas, envoltorios específicos para pescados, carnes, aves, entre otros, homologados. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - El uso de Equipos de protección individual (EPI), en su caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Mantener las materias primas conservadas, en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Regenerar las elaboraciones culinarias, utilizando las técnicas, maquinaria y utensilios para controlar la calidad del producto y el ahorro energético.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Acondicionar los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>