PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁ NDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES "ECP0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en 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 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 "ECP0711_2: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN 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.

1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas por la empresa, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Seguir el plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería, utilizando los recursos, según condiciones laborales y ambientales para que el mismo quede cumplido.	☐	☐	☐	☐
1.2: Utilizar la vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como uniformes, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, calzado de seguridad, mascarillas, fajas, entre otros, atendiendo a limpieza, estado y renovación en su caso, para garantizar la seguridad y salubridad de la persona y de los alimentos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Cumplir el plan de atención a enfermedades o lesiones, garantizando la seguridad y salubridad considerando: - El aviso de la situación a la persona responsable de la empresa. - El uso de mascarilla. - La protección con vendajes o cubiertas impermeables homologados en situaciones sanitarias leves. - El aviso en situaciones graves a sanitarios externos. - La atención a gestos, hábitos o prácticas que afecten a los productos alimentarios.	☐	☐	☐	☐
1.4: Cumplir el plan de reconocimiento médico en empresas de hostelería, asistiendo a revisiones periódicas de empresas autorizadas para cumplir la periodicidad del mismo.	☐	☐	☐	☐
1.5: Acometer la información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos, entre otros, comprobando la adaptación, según las demandas establecidas por la empresa de hostelería en la evaluación de riesgos y en la planificación de la actividad correctiva, preventiva y predictiva.	☐	☐	☐	☐

1: Aplicar las normas de higiene personal establecidas por la empresa, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

2: Mantener las instalaciones, equipos y utillaje, considerando el orden, limpieza, mantenimiento y señalización, conforme a la evaluación de riesgos para promover actuaciones preventivas, predictivas y correctivas en hostelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Mantener las instalaciones, equipos y utillaje de los departamentos, garantizando el cumplimiento de la planificación, garantizando las acciones preventivas, predictivas y correctivas.	☐	☐	☐	☐
2.2: Mantener los espacios de trabajo de los departamentos, considerando las dimensiones, el orden, iluminación, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización para que el plan de prevención y seguridad quede cumplido.	☐	☐	☐	☐
2.3: Chequear los dispositivos de seguridad de los equipos, verificando funcionamiento, paradas de emergencia, entre otros, para adaptar el funcionamiento y adaptación a la industria de hostelería.	☐	☐	☐	☐
2.4: Revisar las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad, comunicándolas al departamento de mantenimiento interno o externo, para que su reparación quede avalada.	☐	☐	☐	☐
2.5: Controlar las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo, verificando que no haya obstáculos y presencia de señalización en zonas de riesgo para la evacuación, en casos de emergencia.	☐	☐	☐	☐
2.6: Verificar las instalaciones, equipos y utillaje, para que la adecuación de productos y sistemas de limpieza y mantenimiento queden asegurados, considerando: - Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, entre otros. - La utilización de productos específicos de limpieza. - El almacenamiento de productos de limpieza y desinfección. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI). - El cumplimiento de normas de seguridad según el plan de prevención establecido por la empresa. - La gestión de residuos y reciclaje.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

2: Mantener las instalaciones, equipos y utillaje, considerando el orden, limpieza, mantenimiento y señalización, conforme a la evaluación de riesgos para promover actuaciones preventivas, predictivas y correctivas en hostelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.7: Revisar los equipos y utillaje, proponiendo la renovación, en su caso, y alternativas para que la peligrosidad disminuya y los riesgos para la salud y la protección medioambiental queden minimizados.				

3: Ejecutar las medidas de emergencia y primeros auxilios establecidas por la empresa de hostelería, cumpliendo con las primeras intervenciones, según el plan de autoprotección para minimizar las consecuencias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Cumplir las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia como incendio, inundación, vertidos accidentales, entre otros, según el plan para que las actuaciones en su caso queden garantizadas.	☐	☐	☐	☐
3.2: Ejecutar los simulacros de emergencias, considerando incendios, inundaciones, vertidos accidentales, entre otros y cumpliendo con las indicaciones de la persona responsable de prevención, para garantizar su aplicación en situaciones de autoprotección.	☐	☐	☐	☐
3.3: Tratar los accidentes laborales como atrapamiento, cortes, caída, golpe, quemadura, hemorragia, herida, entre otros, aplicando los primeros auxilios según tipología y colaborando con el equipo facultativo de primera atención sanitaría en su caso, para asegurar la atención.	☐	☐	☐	☐
3.4: Revisar los recursos de primeros auxilios al accidentado, periódicamente y después de cada atención, informando de la reposición del material para que próximas intervenciones en su caso, queden garantizadas.	☐	☐	☐	☐
3.5: Gestionar los incidentes ambientales, siguiendo el protocolo de actuación definido en el plan de emergencia, para transmitir la información a la persona responsable de prevención y/o al servicio de emergencia específico.	☐	☐	☐	☐
3.6: Comprobar los equipos de protección contra incendios como extintores, dispositivos de lavado de ojos, duchas de emergencia, entre otros, definidos en el plan de autoprotección, verificando señalización, identificación, revisión/reposición, ubicación y accesibilidad, teniendo en cuenta las zonas de mayor riesgo.	☐	☐	☐	☐

4: Efectuar operaciones de gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería, favoreciendo el desarrollo sostenible, la protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Utilizar el agua y la energía de la empresa de hostelería, según el plan de ahorro y seguridad para que los objetivos del mismo queden cumplidos.	☐	☐	☐	☐
4.2: Tratar los excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	☐	☐	☐	☐
4.3: Efectuar la recogida de los residuos o desperdicios, clasificándolos en función de su naturaleza en contenedores específicos para que el plan de protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario quede cumplido.	☐	☐	☐	☐
4.4: Almacenar los residuos clasificados en la forma y lugares específicos para su posterior recogida para garantizar la trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
4.5: Comprobar las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía, verificando que no existan disfunciones y avisando, en su caso al departamento de mantenimiento para su reparación.	☐	☐	☐	☐