



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1090\_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”

#### 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 "ECP1090\_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering".

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: Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental de la empresa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Clasificar los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso, considerando uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Embalar y etiquetar los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados, según tipología de producto para favorecer su posterior distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Efectuar la temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes, utilizando instrumentos de medición como sondas externas conectables, sondas internas, entre otras para garantizar la calidad y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Lavar el material y equipos, en el lugar de ejecución del servicio de catering, en los casos establecidos por la empresa, disponiéndolo para su transporte de vuelta, según las instrucciones de la orden de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Colocar el material y equipos como termos, cafeteras, entre otros en los contenedores para su transporte, disponiéndolos según las instrucciones de la orden de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Revisar el material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias, en su caso, para	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1: Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental de la empresa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
que la comunicación de las mismas quede transmitida.				

<b>2: Recepcionar la carga procedente del servicio de catering, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, verificación y comunicación para su descarga.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Recepcionar los contenedores con la carga procedente del servicio, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa, atendiendo a la referencia de su etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Almacenar la carga procedente del servicio, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos y considerando: - La reutilización, en su caso de géneros y elaboraciones culinarias envasadas. - El envío al departamento de lavado de material, equipos y menaje. - El envío de material no utilizado al almacén central, en su caso, distribuyéndolo internamente. - La manipulación y lavado de la lencería como mantelerías, uniformes, entre otros, en el departamento de lavandería o envío a empresas externas en su caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Revisar los géneros, elaboraciones culinarias y material, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Solventar las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias a través de medios de comunicación analógicos o digitales para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Desarrollar operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos para su posterior uso o almacenamiento.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

<b>3: Desarrollar operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos para su posterior uso o almacenamiento.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Recepcionar los materiales y equipos procedentes del servicio de catering como cestas, cabinas, menaje, entre otros, ubicándolos según orden de llegada en la zona de lavado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Clasificar los residuos generados, efectuando la gestión de los mismos según su naturaleza, para favorecer el reciclaje y protección medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Manipular los materiales y equipos según naturaleza y tamaño, colocándolos en las máquinas de lavado en gavetas, para que la limpieza y desinfección queden controladas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Manipular las máquinas de lavado, cumpliendo con las instrucciones de uso del fabricante y utilizando Equipos de Protección Individual (EPI), para atender a la protección medioambiental y prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar los materiales y equipos tras el lavado, verificando las condiciones de higiene establecidas por la empresa y sometiendo los no conformes a otra limpieza, en su caso, para garantizar la disposición en futuros servicios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Manipular los materiales y equipos lavados, situándolos en los almacenes según naturaleza, y anotando en el documento específico disfunciones o anomalías, en su caso, para que la disponibilidad e integridad de los mismos quede comunicada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>