



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados”

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 "ECP2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados".

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 la selección de jamones y paletas curados para los servicios de cata en establecimientos de hostelería y restauración, con el fin de valorar su degustación y/o adquisición, cumpliendo los requisitos de seguridad alimentaria y calidad y las necesidades de los clientes y empresa organizadora. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1: Sistematizar la información recabada en empresas del sector, en Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), Internet, entre otros, consultando por zonas, secaderos, tipologías como jamones blancos, ibéricos, entre otros, para que las decisiones en la selección queden tomadas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2: Determinar los jamones y paletas curados objeto de cata, teniendo en cuenta variables de rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo, para que la selección de los mismos quede satisfecha. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3: Solicitar los jamones y paletas curados seleccionados para la cata a los proveedores, concretando las condiciones de entrega para que los requerimientos de calidad y seguridad alimentaria, precios, fechas de envío, entre otros, queden aseguradas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.4: Almacenar los jamones y paletas curados objeto de la cata, custodiándolos en lugares establecidos con temperatura y humedad requerida, para que la calidad y seguridad hasta el momento de la cata queden garantizadas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 2: Preparar el servicio de cata, acondicionando las muestras de jamón y paleta curados, materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo, géneros complementarios, entre otros, siguiendo los procedimientos y metodología establecidos por la empresa prestataria del servicio, para que el proceso sea satisfactorio y rentable. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2.1: Determinar la tipología de las piezas de jamón blanco o ibérico, y la cantidad de muestras a catar, siguiendo criterios de coherencia en productos y sabores para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2: Seleccionar las muestras objeto de la cata, de la maza, babilla o punta eligiéndolas según criterios de calidad, para que el análisis durante la cata quede homogeneizado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3: Cortar las muestras de cada jamón y paleta curados, determinando tamaño, proporción grasa-magro y grosor con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas durante la cata. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4: Organizar las muestras objeto de la cata, distribuyéndolas en la vajilla específica para garantizar calidad y seguridad en el proceso. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5: Controlar la temperatura de las muestras, determinando la idoneidad de la misma para que las apreciaciones de las características organolépticas queden garantizadas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.6: Preparar los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como ficha técnica de producto, de evaluación sensorial, entre otros, disponiéndolos en ubicación estratégica para que el proceso quede controlado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.7: Preparar los géneros complementarios para la cata, como el agua de baja mineralización, el pan que se va a consumir entre muestra y muestra, entre otros, con objeto de impedir la interferencia de sabores durante el proceso. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 3: Iniciar el servicio de cata de jamón y paleta curados, asegurando la calidad e integridad de la misma, siguiendo los requerimientos de la empresa organizadora y de los clientes, en cuanto a sostenibilidad y seguridad alimentaria. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.1: Controlar las condiciones ambientales, evitando temperaturas o humedad incómodas, ruidos u otros elementos de distracción para que la concentración durante la cata quede asegurada. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2: Ofrecer a los clientes los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como fichas de producto, de evaluación, entre otros, explicando su función, para que el servicio quede facilitado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3: Determinar la temperatura de servicio, mantelería blanca en su caso, y vajilla propuesta, disponiendo las muestras de jamón curado en la misma, para que virtudes como las notas tostadas, a frutos secos y defectos como humedad o coquera, queden expuestos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4: Catar las muestras, teniendo en cuenta tipología de jamón curado como blanco o ibérico, curaciones, zonas geográficas, entre otras para que el objetivo del servicio quede alcanzado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5: Ofrecer las lonchas, teniendo en cuenta el tamaño, grosor y proporción grasa-magro con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas por el cliente durante la cata. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.6: Repartir las fichas de evaluación, explicando cumplimentación para que la valoración de los atributos sensoriales de las muestras quede recogida por los clientes. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 4: Desarrollar actividades de apoyo en la evaluación del servicio de cata de jamón y paleta curados, mediante métodos estandarizados, aplicando entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad y sostenibilidad del mismo y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras catas. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4.1: Analizar conjuntamente con los clientes, las fichas de evaluación con los resultados de la valoración cualitativa o cuantitativa, argumentando los atributos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 4: Desarrollar actividades de apoyo en la evaluación del servicio de cata de jamón y paleta curados, mediante métodos estandarizados, aplicando entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad y sostenibilidad del mismo y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras catas. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| sensoriales encontrados, para que la comparación entre jamones curados analizados de un mismo tipo, quede explicada. | | | | |
| 4.2: Comprobar la consecución de los objetivos, con documentos de apoyo, formularios, entre otros, corroborando el disfrute del servicio de cata por parte de los clientes para la mejora futura. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.3: Redactar los informes valorativos de los datos obtenidos, utilizando los resultados de las herramientas fijadas en la cata, con el fin de que la calidad del servicio prestado quede incrementada. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.4: Transmitir la información recogida como resultado de la evaluación del servicio, a la empresa organizadora responsable, mediante memorias periódicas para orientar la mejora continua de catas posteriores. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |