



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1331_1: Realizar la gestión, manipulación, preparación y conservación de los alimentos en el domicilio”

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 "ECP1331_1: Realizar la gestión, manipulación, preparación y conservación de los alimentos en el domicilio".

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: Organizar los alimentos y productos para surtir y reponer la despensa, de acuerdo con las indicaciones, teniendo en cuenta las fechas de caducidad, etiquetado y conservación, cumpliendo la normativa de prevención en riesgos laborales en materia de riesgos ergonómicos y manipulación de cargas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Revisar las existencias de la despensa para detectar las necesidades de compra, verificando las fechas de caducidad de los productos almacenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Almacenar los productos, según sus características, de forma segura manteniéndolos íntegros para su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Alcanzar la comunicación con la persona usuaria, empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones de la persona usuaria, para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Clasificar la compra para su almacenaje y manipulación, en función del etiquetado, envasado y las características del producto, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Almacenar los productos adquiridos en los espacios habilitados según indicaciones de la persona usuaria, para preservar la conservación de los mismos, manteniendo la higiene en todo el proceso y cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.2: Limpiar/Desinfectar las manos, los utensilios y las superficies, garantizando las medidas de higiene para evitar riesgos en la salud.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Priorizar los productos que requieren refrigeración y congelación para su conservación, garantizando el mantenimiento de sus propiedades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Preparar los productos que necesiten una manipulación previa para su almacenaje, garantizando su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Colocar los productos restantes en la despensa, en los lugares destinados a tal fin, para su posterior utilización, protegiéndolos de los factores ambientales (humedad, luz, entre otros), estableciendo un orden y respetando las fechas de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Alcanzar la comunicación con la persona usuaria, empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Elegir los ingredientes y productos, en función de la planificación establecida, para adecuarse a las preferencias y necesidades específicas de los/las comensales, favoreciendo una alimentación equilibrada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Seleccionar los utensilios para la elaboración de la comida dependiendo de los alimentos que se van a cocinar, preparándolos para su posterior utilización y manteniendo la higiene de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Cocinar los alimentos para su consumo posterior, en función de la planificación indicada, respetando los tiempos de preparación y normativa aplicable en materia de higiene y manipulación de alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Preparar los alimentos en función del proceso de elaboración para su posterior cocinado o consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Cocinar los alimentos siguiendo procedimientos acordes a los mismos para su consumo posterior, respetando los tiempos de elaboración y temperaturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Preservar/Reservar la comida ya elaborada para su consumo, garantizando las condiciones de manipulación y conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Emplear los utensilios y elementos, siguiendo la normativa aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Aplicar la normativa sobre manipulación de alimentos en la elaboración, manipulación y conservación de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Alcanzar la comunicación con la persona usuaria, empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Limpiar la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Limpiar la vajilla y utensilios utilizados en el proceso de cocinado y consumo, retirando previamente los restos de comida para su lavado, aclarado y secado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Adecuar el procedimiento de lavado ("a mano" o con electrodoméstico) al tipo de material a limpiar para conservar sus características, garantizando, en todo el proceso, el uso eficiente del agua y la energía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Clasificar los residuos generados para su posterior depósito en los contenedores habilitados a tal fin, favoreciendo el reciclaje de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Limpiar la vajilla, utensilios, electrodomésticos y superficies utilizadas tras el proceso de elaboración y consumo de alimentos para mantener la cocina en condiciones higiénicas saludables, reordenando el espacio y sus elementos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Limpiar/Acondicionar los electrodomésticos tras su utilización para su posterior funcionamiento y conservación, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando las medidas de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Colocar la vajilla y los utensilios limpios y secos de nuevo en los muebles habilitados al efecto, manteniendo el orden en la cocina, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Limpiar/Desinfectar las superficies, garantizando su higienización, organizando el espacio de la cocina para su próximo uso, verificando su orden y limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Identificar los riesgos derivados de la elaboración, manipulación y conservación de los alimentos detectando sus posibles consecuencias (cortes, quemaduras, caídas, entre otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Alcanzar la comunicación con la persona usuaria, empleando técnicas comunicativas asertivas, que permitan establecer una buena relación y resolución de conflictos, teniendo en cuenta la normativa aplicable sobre protección de datos de carácter personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>