



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SUMILLERÍA

Código: HOT337_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de
conservación y maduración de vinos para restauración y
asesorar en su puesta en marcha”**

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 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha”.

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.

APP1: Asesorar en el diseño de la instalación de una bodega en un establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.1: Determinar la mejor situación del recinto o recintos de bodega dentro de las opciones disponibles teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- La orientación, preferentemente norte, con el fin de ahorrar energía.- La accesibilidad a los sótanos, con amplias escaleras y montacargas. para evitar cargas innecesarias, posibles roturas, pérdidas de tiempo, y prevenir, riesgos laborales.- La localización cerca de la entrada de mercancías de la cocina y puntos de venta.- Las fuentes de ruidos y vibraciones con el fin de evitarlas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.2: Habilitar sistemas de colocación de los vinos para el aprovechamiento óptimo del recinto de la bodega y considerando: <ul style="list-style-type: none">- La accesibilidad del producto.- La racionalización del espacio en función de las exigencias de rotación y almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.3: Calcular la dimensión de la bodega en función de la oferta del establecimiento y de las ventas esperadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.4: Establecer sistemas de iluminación que permitan organizar con comodidad las existencias y no afecten a la correcta evolución de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.5: Definir los sistemas de climatización permitiendo que sean respetuosos con la calidad del vino y considerando que la temperatura, la	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Asesorar en el diseño de la instalación de una bodega en un establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
humedad y la ventilación sean las apropiadas.				
APS 1.6: Asesorar sobre los equipos necesarios para la conservación de los vinos en establecimientos que no dispongan del espacio requerido para una bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las bebidas necesarias para cubrir las exigencias de un establecimiento de restauración generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Concretar las necesidades de bebidas de las que debe aprovisionarse el establecimiento de restauración especificando su nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.2: Establecer las operaciones y fases de proceso de aprovisionamiento determinando: <ul style="list-style-type: none">- La cantidad.- La calidad.- El embalaje.- Ciclo de vida.- Fecha de consumo preferente.- Y otros datos de control en la recepción de la mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.3: Definir la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.4: Establecer operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- Las características organolépticas.- Las condiciones de conservación de las bebidas.- Rotación.- Factores de riesgo.- Normativa higiénico-sanitaria aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.5: Determinar los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de las bebidas necesarias para cubrir las exigencias de un establecimiento de restauración generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
acondicionamiento de las bebidas.				
APS 2.6: Establecer los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de aprovisionamiento, almacenaje y distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.7: Aplicar las normas establecidas en los procedimientos de compra y recepción de bebidas sometidas a condiciones especiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Gestionar la compra y recepción de las bebidas necesarias para cubrir las exigencias del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Establecer los estándares de especificación de compras de las bebidas necesarias para cubrir las exigencias de un establecimiento de restauración, de acuerdo con la oferta establecida y los criterios de organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Elaborar las fichas de especificación técnica identificando en ellas las características de cada una de las bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Actualizar las fichas de especificación técnica de las bebidas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.4: Elaborar la lista de proveedores de bebidas, tanto habituales como ocasionales teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- Las características de la oferta de todos los proveedores atendiendo precios, calidad, diversidad o a la exclusividad de determinadas marcas.- La rapidez en el servicio y en la reposición de mercancía en mal estado, botellas rotas, problema de gusto o tapón, o equivocada.- El trato que recibe el vino tanto en el almacén como en el transporte.- La flexibilidad en la compra de ciertos vinos, la disponibilidad de formatos especiales y la posibilidad de comprar anticipadamente y servir el vino según rotación del establecimiento para evitar costes de almacenado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Gestionar la compra y recepción de las bebidas necesarias para cubrir las exigencias del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
- La solvencia del proveedor, sobre todo cuando se trabaja con vinos comprados en premier, o a la adelantada.				
APS 3.5: Solicitar el pedido de compra teniendo en cuenta las previsiones del servicio, las existencias y los mínimos y los máximos de existencias previamente determinados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.6: Verificar la coincidencia entre la petición de compra y la mercancía recibida en el proceso de recepción de las bebidas solicitadas así como el cumplimiento de unidades, nivel de calidad definidos, fecha de caducidad y embalaje en perfecto estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.7: Controlar los procesos de compra y recepción de bebidas conforme al procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Gestionar el almacenamiento de las bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto hasta su utilización.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1 Almacenar las bebidas recibidas teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y su grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.2 Formalizar las fichas de almacén de acuerdo a los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.3 Controlar las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de la bodega impidiendo así, el desarrollo bacteriológico nocivo y una buena calidad en la conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Controlar los consumos de bebidas, los costes y las existencias de la bodega de un establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 5.1: Establecer los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas de las bebidas almacenadas en la bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Controlar los consumos de bebidas, los costes y las existencias de la bodega de un establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 5.2: Confeccionar los planes de reposición y amortización a corto, medio y largo plazo teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada período predeterminado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.3: Dar instrucciones a las personas asignadas para la formalización de los inventarios de existencias y los registros de bajas, con precisión y claridad, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.4: Prestar asistencia técnica y operativa, si fuera necesario, en la confección de los inventarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.5: Verificar los resultados de los controles haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.6: Actualizar los inventarios, manteniendo siempre el stock mínimo fijado para la utilización racional de la bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.7: Elaborar los informes y las solicitudes relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de las bebidas, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.8: Comprobar que la formalización de los vales de pedido y transferencia se hacen de acuerdo al procedimiento establecido para que se pueda obtener el coste real de las bebidas cedidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.9: Registrar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>