



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOT091\_1

NIVEL: 1

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y  
presentar preparaciones sencillas”

#### 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 “UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.”

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.

<i>1: Ejecutar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando la normativa aplicable higiénico-sanitaria y las instrucciones recibidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Limpiar las superficies, equipos y utillaje propios del área de producción culinaria según el sistema establecido, con los productos y métodos determinados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Cumplir las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Cumplir las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles, optimizando así los recursos disponibles y alargando su vida útil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comunicar las disfunciones y anomalías observadas con prontitud al responsable encargado de solventar las incidencias surgidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
--	-------------------------------	--	--	--



<b>2: Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y mediante técnicas sencillas de cocina.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Elaborar la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Efectuar el acabado y presentación de la preparación culinaria elemental, bajo supervisión y en el tiempo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Efectuar la conservación y el almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones, bajo supervisión y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>· Las características de la elaboración culinaria en cuestión.</li><li>· Los procedimientos establecidos.</li><li>· Los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>· La temperatura idónea de conservación según la naturaleza del producto.</li><li>· Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Regenerar las preparaciones culinarias a la temperatura de servicio aplicando los métodos establecidos con los equipos designados, siguiendo las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Mantener la temperatura requerida durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos conforme a la definición del producto y las técnicas básicas de su elaboración.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de elaboración o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Elaborar platos combinados y aperitivos sencillos bajo supervisión, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Efectuar el acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos, bajo supervisión y según la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Conservar y almacenar, en su caso, aperitivos sencillos y platos combinados, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>· Las características de la elaboración culinaria en cuestión.</li><li>· Los procedimientos establecidos.</li><li>· Los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>· La temperatura idónea de conservación para cada tipo de producto.</li><li>· La normativa aplicable de manipulación de alimentos, otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración de aperitivos sencillos y platos combinados, con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.				
3.6: Mantener la temperatura requerida durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Colaborar en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Colaborar en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias, prestando la asistencia requerida a su nivel y cumpliendo con las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Prestar la asistencia requerida para la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, colaborando con el superior jerárquico y siguiendo instrucciones precisas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Limpiar y desinfectar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia que se necesite, usando los productos adecuados y según los métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos de forma racional evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos en todo momento, evitando posibles fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>