



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**

**Código: HOT332\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1058\_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos”**

#### 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 “UC1058\_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos”.

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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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>APP1: Supervisar el proceso de preelaboración y almacenaje en crudo de géneros culinarios para que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento de géneros y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación y almacenaje en crudo de todo tipo de géneros culinarios, a partir de la orden de trabajo recibida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2 Efectuar operaciones de limpieza y acondicionamiento de géneros culinarios, originando la menor merma posible y utilizando las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos géneros que lo necesiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Fraccionar en piezas todo tipo de géneros culinarios, obteniendo el máximo aprovechamiento y en función de sus aplicaciones culinarias posteriores y métodos de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Aplicar las técnicas básicas de preelaboración (ablandar, recortar, mechar, bridar, albardar, entre otras), en función de las características del género y de su posterior elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Almacenar los géneros culinarios manipulados, en función de sus características y temperaturas de conservación, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos tipos de platos o para su comercialización posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1:</b> Supervisar el proceso de preelaboración y almacenaje en crudo de géneros culinarios para que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.7: Utilizar los equipos de frío y de calor durante la manipulación de las materias primas en las condiciones de temperatura requeridas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de proceso y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Supervisar el proceso de manipulación en crudo de todo tipo de géneros culinarios efectuado por parte de su personal dependiente, de modo que resulten aptos para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Supervisar el proceso de almacenaje en crudo de los géneros manipulados efectuado por parte de su personal dependiente, asegurando el estándar de calidad establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2:</b> Supervisar el proceso de conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias para que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Efectuar la puesta a punto de útiles, equipos para la conservación o regeneración de géneros o de elaboraciones culinarias, a partir de la ficha técnica de especificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Aplicar métodos de conservación, envasado y desecación, en su caso, a todo tipo de géneros culinarios para su posterior consumo o distribución comercial: <ul style="list-style-type: none"><li>- Teniendo en cuenta las características del género en cuestión.</li><li>- Siguiendo los procedimientos establecidos.</li><li>- En los envases y con los equipos asignados.</li><li>- A las temperaturas adecuadas.</li><li>- Aplicando, en su caso, técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado.</li><li>- Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.</li><li>- Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de gas inerte.</li><li>- Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> Supervisar el proceso de conservación y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias para que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.3: Regenerar géneros, alimentos y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, utilizando los métodos y equipos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Utilizar los equipos de frío y de calor durante el proceso, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de proceso y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Supervisar el proceso de envasado y conservación de géneros y elaboraciones culinarias efectuado por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial y corrigiendo posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Supervisar el proceso de regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias efectuado por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>