



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

“UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en
hostelería”

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 “UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería”.

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.

<i>APP1: Catar alimentos para su posible adquisición y uso en elaboraciones culinarias nuevas o ya ofertadas en el establecimiento de restauración, mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el acopio de los útiles y géneros necesarios para la cata de alimentos de posible adquisición y uso en elaboraciones culinarias nuevas o ya ofertadas en el establecimiento de restauración, en función de las características de los alimentos a catar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Disponer los géneros que contribuyen a la limpieza del paladar entre una cata y otra, de acuerdo a las características del alimento seleccionado para la prueba sensorial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Determinar el tipo de escala para cada prueba sensorial, en función de los atributos del alimento que se van a medir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Verificar que el alimento a catar cumple con las características del patrón establecido, atendiendo a su clasificación comercial, denominación de origen, si la tuviera, y otros posibles estándares.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Identificar los atributos sensoriales que caracterizan de una manera singular a la calidad de un producto, teniendo en cuenta que pueden variar con los procesos de elaboración a su aceptación por parte del consumidor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Identificar las características del producto objeto de la cata, en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación y almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: <i>Catar alimentos para su posible adquisición y uso en elaboraciones culinarias nuevas o ya ofertadas en el establecimiento de restauración, mediante el reconocimiento y la cuantificación de sus atributos sensoriales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.7: Identificar las principales virtudes y defectos del producto catado, utilizando los sentidos y aplicando las escalas de medidas seleccionadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Complimentar las fichas para la valoración de la cata, aplicando las normas de puntuación y utilizando un vocabulario específico y sin ambigüedades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: <i>Seleccionar entre los alimentos objeto de la cata, aquellos que mejor se adapten a los fines y objetivos del establecimiento de restauración.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Verificar las anotaciones efectuadas en las fichas de valoración de la cata, comprobando que son coherentes y fiables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Cuantificar los resultados del análisis sensorial efectuado, en función del destino o elaboración culinaria asignada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Identificar las características del producto ya catado, en cuanto a rendimiento, caducidad y condiciones de conservación y almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Clasificar los productos catados, estimando su adecuación a los fines gastronómicos y objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>