



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: HOT331_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de
seguridad en restauración”**

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 “UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración”.

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.

APP1: Diseñar los sistemas de calidad y de gestión ambiental en su área de responsabilidad del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Determinar el alcance de los sistemas de gestión de la calidad y de la gestión ambiental, mediante su documentación, en el mapa de procesos de la empresa y la interacción de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Establecer los sistemas mencionados para adecuarlo a las particularidades de la empresa de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Identificar las necesidades y expectativas de los clientes, internos y externos, para conseguir su satisfacción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Registrar documentalmente la actuación de las políticas de calidad y de gestión ambiental de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Implantar el sistema de gestión de calidad y de gestión ambiental de la organización, identificando los objetivos de la empresa, así como, las responsabilidades y responsables para su consecución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Determinar en su nivel, los recursos necesarios para alcanzar los objetivos del sistema de gestión de calidad y de gestión ambiental, según las necesidades reales de la empresa de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Difundir la cultura de la calidad y de protección ambiental entre el personal a su cargo, favoreciendo con su participación los procesos de mejora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Evaluar la eficacia de los sistemas de calidad y de gestión ambiental implantados en el establecimiento de restauración con los instrumentos y patrones establecidos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Planificar la prestación del servicio y sus especificaciones en coherencia con los requisitos de otros procesos sujetos a verificación dentro de los sistemas establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Verificar los estándares y patrones de medición necesarios, ajustándolos si fuera necesario, para documentar el seguimiento de los sistemas implantados y teniendo en cuenta la realidad de la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Documentar el seguimiento de evaluación de los sistemas, de manera que sirvan para su posterior análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Adaptar los dispositivos de seguimiento y medición para la evaluación de los sistemas de gestión de la calidad y de gestión ambiental implantados, atendiendo a las particularidades de la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Establecer las encuestas internas y externas, validándolas para la obtención de datos acerca de la evolución de los aspectos críticos de la empresa o entidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Calibrar los instrumentos y patrones presentes en el proceso de seguimiento y medición de la eficacia de los sistemas implantados, garantizando la homogeneidad de criterios y fiabilidad del análisis de los datos recogidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Establecer acciones preventivas o de mejora en los sistemas de calidad y de gestión ambiental implantados en el establecimiento de restauración.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Recabar los datos y la documentación objeto de análisis para la evaluación de los sistemas de gestión de la calidad y ambiental implantados en la organización, de acuerdo con las prescripciones del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Establecer acciones preventivas o de mejora en los sistemas de calidad y de gestión ambiental implantados en el establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.2: Obtener información de los datos recabados para demostrar la fiabilidad de los sistemas implantados de gestión de la calidad y de gestión ambiental en función de: <ul style="list-style-type: none">- los manuales de procedimientos- la conformidad del servicio y- las expectativas de los clientes incluidos en el alcance del sistema.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Implementar acciones de mejora en los sistemas objeto de análisis, habiendo interpretado los resultados desde un punto de vista crítico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Determinar, implantando en su caso, las acciones preventivas o correctivas de situaciones detectadas no conformes a partir del análisis de eficacia de los sistemas de gestión de la calidad y ambiental implantados en la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Verificar el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene y las buenas prácticas profesionales de su personal dependiente en el puesto de trabajo, evitando riesgos o daños ambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Controlar las buenas prácticas profesionales de seguridad e higiene en el puesto de trabajo por parte del personal dependiente, previniendo así riesgos, según la normativa vigente de seguridad e higiene personal y las buenas prácticas de manipulación y transporte de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Documentar los diferentes planes de puntos críticos de seguridad e higiene del establecimiento, controlando su cumplimiento dentro de los parámetros definidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Verificar el cumplimiento de los planes de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización establecidos en la organización, según procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Verificar el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene y las buenas prácticas profesionales de su personal dependiente en el puesto de trabajo, evitando riesgos o daños ambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.4: Difundir los planes de emergencia de la organización al personal dependiente, actuando de acuerdo con los mismos en aquellas situaciones que lo precisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Identificar las condiciones óptimas del puesto de trabajo referidas a instalaciones, equipos, herramientas, máquinas y materiales de consumo para la prevención de posibles riesgos o daños ambientales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Usar los recursos naturales y energéticos de la organización, aplicando las buenas prácticas profesionales y garantizando el respeto al medio ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Difundir la información necesaria a su personal dependiente para una buena utilización de los recursos, garantizando el conocimiento y cumplimiento responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Aplicar los planes de minimización de residuos para disminuir la agresión ambiental, gestionando los residuos dentro de los parámetros establecidos en una recogida preselectiva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>