



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1064\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento 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 “UC1064\_3: “Gestionar procesos de aprovisionamiento 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.

<b>APP1:</b> <i>Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías en el establecimiento de restauración, generando la información técnica necesaria y siguiendo el procedimiento establecido.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Concretar las necesidades de aprovisionamiento de mercancías en el establecimiento de restauración, según el procedimiento establecido, especificando el nivel de calidad y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- Los gustos y necesidades de los clientes.</li><li>- Los objetivos económicos del establecimiento.</li><li>- Las características de identificación comercial que faciliten el pedido solicitado, entre otras.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Establecer las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías en el establecimiento de restauración, determinando las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias que se deben controlar en la recepción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Verificar las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías en cuanto a su desarrollo, conforme a las pautas establecidas sobre las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4 Dar las instrucciones necesarias para la asignación de recursos humanos y materiales, optimizando el proceso de aprovisionamiento y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.5: Establecer los procedimientos de control de los procesos técnicos de aprovisionamiento de mercancías en el establecimiento de restauración, determinando la capacidad y eficacia de los mismos y generando la información técnica oportuna.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1: Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías en el establecimiento de restauración, generando la información técnica necesaria y siguiendo el procedimiento establecido.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Aplicar los procedimientos establecidos de compra de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad y/o productos internacionales, conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Controlar el sistema de aprovisionamiento de mercancías en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- El proceso de selección de las fuentes de suministro.</li><li>- El seguimiento de los pedidos.</li><li>- El proceso administrativo de recepción.</li><li>- La aprobación del pago a los proveedores.</li><li>- El control de los almacenes.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8 Establecer estándares de especificación de compras de mercancías con sus colaboradores, y en el caso de catering con sus clientes, de acuerdo con el método previamente establecido, las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9 Seleccionar a los proveedores, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>- que la calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos,</li><li>- que el plazo de entrega es oportuno,</li><li>- que el precio se adecua a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.10 Elaborar las fichas de especificación técnica de cada uno de los géneros utilizables, identificando las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de ellos, actualizándolas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.11 Solicitar la compra de mercancías, comprobando que se han tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>- las previsiones de producción,</li><li>- las existencias</li><li>- los mínimos y máximos de existencias previamente determinados</li><li>- el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento, entre otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Gestionar los sistemas de aprovisionamiento, recepción, almacenaje y distribución interna de mercancías en el establecimiento de restauración, conforme a las exigencias de la producción y los objetivos económicos previstos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de mercancías, con criterios lógicos y atendiendo a la naturaleza del producto recepcionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Establecer las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro, en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características organolépticas,</li><li>- las condiciones de conservación de las mercancías,</li><li>- su rotación,</li><li>- los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable, entre otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Establecer los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones, en función de la cantidad y características de las mercancías, de las instalaciones y de la capacidad de producción del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Dar las instrucciones necesarias para la asignación de recursos humanos y materiales, optimizando el proceso de recepción de mercancías, teniendo en cuenta los niveles de calidad previsto, supervisando la labor desarrollada por su personal dependiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Establecer los procedimientos de control para determinar la capacidad y eficacia de los procesos técnicos de almacenaje y distribución de mercancías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Aplicar los procedimientos de recepción de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad o productos internacionales, conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Recepcionar los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad y cotejando la correspondencia entre las materias primas recibidas y las solicitadas en datos como: <ul style="list-style-type: none"><li>- unidades y pesos netos solicitados y establecidos,</li><li>- nivel de calidad definido,</li><li>- fecha de caducidad,</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Gestionar los sistemas de aprovisionamiento, recepción, almacenaje y distribución interna de mercancías en el establecimiento de restauración, conforme a las exigencias de la producción y los objetivos económicos previstos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"><li>- embalaje en perfecto estado</li><li>- temperatura adecuada y registros sanitarios, entre otros.</li></ul>				
APS2.8: Verificar el mantenimiento del stock mínimo de material y equipos necesarios para ofrecer el servicio a los diferentes clientes de catering, siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.9: Verificar que los artículos recibidos se almacenan, en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características organolépticas,</li><li>- temperatura y grado de humedad de conservación,</li><li>- normas de almacenamiento,</li><li>- factores de riesgo</li><li>- conforme con los criterios de racionalización facilitando así su aprovisionamiento y distribución.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.10: Verificar la formalización de las fichas de almacén, de acuerdo con los procedimientos establecidos o dando las instrucciones necesarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.11: Verificar las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el posible desarrollo bacteriológico nocivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>AP3: Gestionar el inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos en el establecimiento de restauración, prestando asistencia técnica y operativa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Establecer los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos de modo que se pueda conocer su cantidad, grado de rotación y conservación y en función de los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>AP3: Gestionar el inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos en el establecimiento de restauración, prestando asistencia técnica y operativa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.2: Confeccionar los planes de reposición y amortización de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos a corto, medio y largo plazo, teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Dar las instrucciones necesarias a las personas asignadas para la realización de inventarios de existencias y de los registros de bajas, estableciendo las fechas horarios y tiempos más convenientes, prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Verificar los resultados de los controles del inventario de existencias 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"/>
APS3.5: Actualizar los inventarios de existencias de géneros culinarios, bebidas, otros materiales, equipos y utensilios, siguiendo el procedimiento establecido y manteniendo siempre el stock mínimo fijado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición y elaborando las correspondientes solicitudes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4: Controlar los consumos para que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados para cubrir las exigencias de producción del establecimiento de restauración</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Verificar que la formalización de los vales de pedido se efectúa de acuerdo con las normas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Verificar que la formalización de los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se efectúan de modo que se pueda conocer su coste real.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4:</b> <i>Controlar los consumos para que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados para cubrir las exigencias de producción del establecimiento de restauración</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.3: Registrar todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo de bebidas y alimentos en los soportes establecidos, de acuerdo con los procedimientos y códigos establecidos, controlando los consumos y procurando el máximo aprovechamiento de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>