



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples
aplicaciones y platos elementales”

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 “UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales”.

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: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ejecutar las técnicas de cocinado específicas tales como, braseado, hervido, 'desespumado' y clarificado entre otras en función de la ficha de especificación técnica de la elaboración básica -fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas, aparejos, farsas, mirepoix de hortalizas, gelatinas y otros- y de las previsiones de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria de múltiples aplicaciones tales como textura, sabor y punto de sazonomiento entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas para un posterior uso en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Preparar elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones de modo que resulten aptas para su posterior utilización como acompañamiento o composición de platos de cocina.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la preparación de platos elementales de cocina, a partir de la ficha de especificación técnica y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Elaborar los platos de cocina como pueden ser entremeses y aperitivos sencillos, potajes elementales, ensaladas simples y compuestas, cremas básicas, consomés y sopas, guarniciones simples y compuestas, en función de las fichas de especificación técnica y de la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, sabor y punto de sazón entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Ejecutar el acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas aplicando técnicas y elementos de decoración acordes al plato de cocina en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Preparar y presentar platos elementales de cocina de acuerdo con la ficha de especificación técnica y en función de la oferta gastronómica del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>