



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

“UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase 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 “UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase 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:

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: Preelaborar y conservar vegetales de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento de vegetales y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Preparar los vegetales aplicando las técnicas de preelaboración idóneas en cada caso, tales como pelado, raspado, blanqueado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del vegetal en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar el fraccionado de los vegetales practicando distintos tipos de cortes tales como juliana, paisana, rodajas, entre otros, en función de su utilización posterior y de su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Etiquetar y almacenar los vegetales preelaborados 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"/>
1.5: 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"/>
1.6: 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: Preelaborar y conservar carnes, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas cárnicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar las materias primas cárnicas aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como desbarbado, deshuesado, mechado y bridado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del género en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Ejecutar las operaciones de racionamiento, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser chuleta, filete y hamburguesa, entre otras, en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Etiquetar y almacenar las materias primas cárnicas preelaboradas 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"/>
2.5: 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"/>
2.6: 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"/>

3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar el aprovisionamiento de pescados o mariscos y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la orden de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Preelaborar y conservar pescados y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización culinaria, inmediata o posterior, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Preparar los pescados, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como eviscerado, desescamado y remojado, entre otras, en función del uso posterior y de las características del pescado en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Preparar los mariscos, aplicando las técnicas idóneas de preelaboración en cada caso, tales como raspado, eliminación de tierra y blanqueado entre otras, en función del uso posterior y de las características del marisco en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Ejecutar las operaciones de racionamiento de los pescados, aplicando técnicas de despiece para la obtención de distintos cortes comerciales, como pueden ser suprema, rodaja y lomos, entre otras, en función de su morfología y posterior aplicación, obteniendo así un máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Etiquetar y almacenar los pescados y mariscos preelaborados 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"/>
3.6: 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"/>
3.7: 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"/>