



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

Código.

UC0261_2

Nivel.

2

Cualificacións profesionais e títulos de formación profesional asociados á unidade de competencia.

Cualificación profesional.

Cociña

Código.

HOT093_2

Nivel.

2

Título de formación profesional.

Cociña e gastronomía

Código.

MHOT01

Nivel.

Grao medio

Por favor, lea atentamente as instrucións seguintes.

Conteste a este cuestionario de xeito sincero. A información recollida nel ten carácter reservado, ao estar protexida polo disposto na Lei orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal.

O seu resultado servirá soamente de axuda, orientando en que medida posúe a competencia profesional da unidade de competencia.

Non se preocupe, con independencia do resultado desta autoavaliación, vostede ten dereito a participar no procedemento de avaliación, sempre que cumpra os requisitos da convocatoria.

, de de 201

A persoa candidata

O asesor ou a asesora

Sinatura: nome, apelidos e DNI

Sinatura: nome, apelidos e DNI



Instrucións para cubrir o cuestionario.

Cada actividade profesional principal (APP) componse de varias actividades profesionais secundarias (APS). Lea atentamente cada APP e a continuación as súas APS. En cada APS marque cunha cruz o indicador de autoavaliación que considere máis axustado ao seu grao de dominio das APS. Eses indicadores son os seguintes:

1. Non o sei facer.
2. Pódoo facer con axuda.
3. Pódoo facer sen precisar axuda.
4. Pódoo facer sen precisar axuda, e mesmo podería formar outro traballador ou traballadora.

APP1 Aproveisionar materias primas e equipamento específico para preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.

- APS1.1 Aproveisionarse de materias primas para preparar elaboracións básicas de cociña de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña.
- APS1.2 Dispor utensilios e equipamentos para preparar elaboracións básicas de cociña de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña.
- APS1.3 Limpar utensilios e equipamentos utilizados no proceso de preparar pratos elementais de cociña.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2 Confeccionar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña.

- APS2.1 Executar elaboracións básicas de múltiples aplicacións, tales como fondos, salsas, manteigas compostas, xelatinas, etc.
- APS2.2 Executar a elaboración culinaria de pratos elementais de cociña.
- APS2.3 Acabar e presentar determinadas elaboracións básicas culinarias de múltiples aplicacións, así como pratos elementais de cociña.
- APS2.4 Manter os equipamentos de frío e, de ser o caso, os de calor, durante a confección das elaboracións básicas de cociña de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña.
- APS2.5 Actuar sobre os reguladores ou medios de control durante a confección das elaboracións básicas de cociña de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña.
- APS2.6 Utilizar racionalmente os equipamentos e os medios enerxéticos establecidos para os procesos das elaboracións básicas de cociña de múltiples aplicacións, así como para a confección de pratos elementais de cociña.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3 Almacenar e rexenerar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais de cociña coas técnicas de cocción establecidas.

- APS3.1 Almacenar as preparacións de pratos elementais de cociña.
- APS3.2 Rexenerar a temperatura de servizo as preparacións culinarias elementais.
- APS3.3 Rexenerar elaboracións de pratos elementais de cociña.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>