



## Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

### Unidade de competencia.

Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría

**Código.**

UC0711\_2

**Nivel.**

2

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

**Cualificación profesional.**

Servizos de restaurante

**Código.**

HOT328\_2

**Nivel.**

2

**Título de formación profesional.**

Dirección de servizos de restauración

**Código.**

SHOT05

**Nivel.**

Grao superior

Dirección de cociña

SHOT04

Grao superior

Panadaría, repostaría e confeitaría

MINA01

Grao medio

Servizos en restauración

MHOT02

Grao medio

Cociña e gastronomía

MHOT01

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.

**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.

**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.

**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 Actuar durante o desenvolvemento da actividade de hostalaría baixo normas de seguridade e hixiene no traballo, utilizando vestimenta e equipamentos regulamentarios, e comunicar á persoa responsable as posibles deficiencias detectadas.**

**Indicadores de autoavaliación**

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

- APS1.1 Utilizar a vestimenta apropiada e os equipamentos regulamentarios durante a actividade profesional de hostalaría.
- APS1.2 Renovar vestimentas e equipamentos regulamentarios durante a actividade profesional de hostalaría.
- APS1.3 Manter a limpeza e o aseo durante o desenvolvemento da actividade profesional de hostalaría.
- APS1.4 Evitar hábitos, xestos e prácticas que puideran proxectar xermes ou afectar negativamente os produtos alimentarios.
- APS1.5 Cumprir a lexislación sobre hixiene e manipulación de produtos alimentarios.
- APS1.6 Actuar baixo os parámetros de hixiene establecidos na produción e no servizo de alimentos e bebidas.

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



**APP1 Actuar durante o desenvolvemento da actividade de hostalaría baixo normas de seguridade e hixiene no traballo, utilizando vestimenta e equipamentos regulamentarios, e comunicar á persoa responsable as posibles deficiencias detectadas.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS1.7 Avisar a quen proceda, en caso de doenza que poida transmitirse a través dos alimentos.
- APS1.8 Protexer as feridas ou lesións cutáneas durante o desenvolvemento da actividade de hostalaría.
- APS1.9 Comunicar á persoa responsable da actividade profesional as deficiencias detectadas.

<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 Limpar e desinfectar as áreas de traballo do establecemento de hostalaría actuando segundo a normativa hixiénico-sanitaria establecida para tal fin.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS2.1 Verificar a idoneidade das condicións ambientais de luz, temperatura, ventilación e humidade, das áreas de traballo e as instalacións.
- APS2.2 Comprobar que as características hixiénico-sanitarias das superficies de teitos, paredes e chans das instalacións sexan as requiridas.
- APS2.3 Manter nas instalacións as portas, ventás e outras aberturas pechadas ou cos dispositivos protectores.
- APS2.4 Efectuar as accións necesarias para a limpeza, a desinfección e o control de pragas.
- APS2.5 Recoñecer nas instalacións do local de hostalaría os focos posibles de infección e os puntos de acumulación de sucidade.
- APS2.6 Executar as operacións de limpeza manual das áreas de traballo.
- APS2.7 Alcanzar os niveis de limpeza, desinfección ou esterilización das áreas de traballo.
- APS2.8 Aplicar os sistemas de control e prevención de animais, parasitos e transmisores de doenzas.
- APS2.9 Illar e sinalar nos establecementos de hostalaría as áreas ou zonas que se vaian limpar ou desinfectar.
- APS2.10 Limpar e eliminar os derramamentos e as perdas de produtos en curso.
- APS2.11 Tomar as medidas paliativas pertinentes.
- APS2.12 Depositar produtos e equipamentos de limpeza e desinfección utilizados no seu lugar específico.
- APS2.13 Manipular os produtos químicos dedicados á limpeza e á desinfección, segundo os criterios de seguridade, caducidade e protección ambiental.

<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"/>
<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"/>
<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 Limpar maquinaria e equipamento propio da actividade de hostalaría atendendo ao procedemento establecido e aplicando a normativa hixiénico-sanitaria durante todo o proceso.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS3.1 Aplicar as normas de seguridade e hixiene, en materia de hostalaría.
- APS3.2 Efectuar as accións necesarias para a limpeza e a desinfección de equipamentos, máquinas e utensilios.
- APS3.3 Usar os aparellos e equipamentos propios de limpeza.
- APS3.4 Comprobar os equipamentos e as máquinas para a execución das operacións de limpeza.
- APS3.5 Manter os parámetros de limpeza das instalacións das áreas de traballo do establecemento de hostalaría.
- APS3.6 Deixar os equipamentos e as máquinas utilizadas en condicións operativas.
- APS3.7 Resolver calquera alteración no funcionamento das máquinas e dos equipamentos utilizados.

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

**APP4 Almacenar e eliminar os residuos xerados na actividade de hostalaría atendendo á súa natureza segundo o procedemento establecido e atendendo ás normas de protección ambiental.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS4.1 Manter os sistemas de desaugamento, extracción e evacuación en perfectas condicións de uso.
- APS4.2 Verificar a cantidade e o tipo de residuos xerados polos procesos de hostalaría.
- APS4.3 Recoller distintos tipos de residuos ou desperdicios.
- APS4.4 Comprobar que as condicións de depuración e eliminación de residuos sexan idóneas.
- APS4.5 Comprobar que o funcionamento dos equipamentos, no proceso de recollida de residuos, sexa correcto.
- APS4.6 Regular, de ser o caso, a depuración e a eliminación dos residuos xerados.

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



**APP4 Almacenar e eliminar os residuos xerados na actividade de hostalaría atendendo á súa natureza segundo o procedemento establecido e atendendo ás normas de protección ambiental.**

- APS4.7 Reducir a produción de refugallos e as cantidades de produtos consumidos.
- APS4.8 Propor medidas de corrección na recollida dos residuos xerados.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4

**APP5 Desenvolver a actividade de hostalaría nas condicións adecuadas de seguridade, hixiene e saúde, atendendo aos procedementos de control para a prevención de riscos persoais e ambientais.**

- APS5.1 Identificar os dereitos e deberes do traballador e da empresa en materia de seguridade, hixiene e saúde, e as normas preventivas, correctoras e de emerxencia.
- APS5.2 Recoñecer as normas relativas á materia, e o plan de seguridade e hixiene.
- APS5.3 Recoñecer os riscos primarios en materia de seguridade, hixiene e saúde.
- APS5.4 Recoñecer os elementos que poidan resultar perigosos e que poidan dificultar a realización doutros traballos.
- APS5.5 Tomar as medidas preventivas necesarias segundo o protocolo establecido en materia de seguridade, hixiene e saúde.
- APS5.6 Identificar os equipamentos de protección individual e os medios de seguridade xeral e de control.
- APS5.7 Manexar os equipamentos de protección individual e os medios de seguridade xeral e de control de risco.
- APS5.8 Coidar os equipamentos dispoñibles de protección individual e os medios de seguridade xeral.
- APS5.9 Manter libre a área de traballo de elementos que poidan resultar perigosos e que poidan dificultar a realización doutros traballos.
- APS5.10 Detectar posibles situacións de emerxencia.
- APS5.11 Notificar as alteracións detectadas nas condicións ambientais ou no proceso de traballo.
- APS5.12 Propor medidas de corrección para previr os riscos persoais e ambientais.
- APS5.13 Utilizar eficazmente os medios dispoñibles para o control de situacións de emerxencia.
- APS5.14 Definir e ensaiar plans de emerxencia e evacuación.
- APS5.15 Aplicar as técnicas sanitarias básicas e os primeiros auxilios en caso de accidente.
- APS5.16 Cumprir as medidas de precaución e protección.
- APS5.17 Efectuar accións ante posibles situacións de emerxencia.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4

**APP6 Xestionar e controlar o consumo de auga, enerxía e augas residuais na actividade de hostalaría, detectando posibles disfuncións e valorando a importancia dun consumo responsable.**

- APS6.1 Aplicar as normas de eficiencia enerxética e o consumo anual.
- APS6.2 Verificar e detectar as posibles disfuncións das instalacións eléctricas e de gas.
- APS6.3 Verificar, detectar e asegurar o bo funcionamento dos aparellos.
- APS6.4 Asegurar un uso eficiente da auga e a enerxía do establecemento.
- APS6.5 Aforrar enerxía na actividade de hostalaría.
- APS6.6 Detectar e analizar as áreas críticas de consumo e as posibles fugas.
- APS6.7 Xestionar as augas residuais, tanto fecais como xabonosas.
- APS6.8 Reutilizar as augas residuais.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4