



I. Preguntas del nivel 0 – COCINERO (COOK SPANISH)

Preguntas del nivel 0	Niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Tengo experiencia en...					
... definir un menú de acuerdo con la estación la región de los productos.					
... seleccionar las verduras.					
... cortar la ensalada.					
... preparar la ensalada.					
... preparar guarniciones calientes.					
... preparar sopas.					
... cocinar pescado.					
... preparar carne.					
... cocinar verduras.					
... preparar salsas.					
... preparar pasteles.					
... preparar buffets.					
... limpiar la cocina.					
... trabajar de acuerdo a las recetas.					
... trabajar con comida cruda en condiciones de seguridad e higiene.					
... comprobar las existencias.					
... usar habitaciones de refrigeración y neveras.					
... revisar las normas de higiene y seguridad.					





II. Comprobación de las competencias – Autoevaluación – COCINERO

	Pregunta	Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Conocimiento (tomado de la Matriz) (oculto)						
Unidad 1 Preparación de comidas y definición del menú						
	Soy capaz de...					
Conozco las estacines y la denominación de origen de la oferta gastronómica de las recetas, la composición de las comidas y las propiedades nutricionales.	...definir un menú de acuerdo la estación y al origen de los productos.					
	... aplicar los principios de la nutrición.					
	... seguir el procedimiento gastronómico cuando preparo los platos.					
	... decirte los ingredientes de la comida.					
	... preparar la comida de acuerdo a la necesidad del consmidor (ej.: dieta, intolerancia alimentaria).					
Conozco las técnicas de cocinar, las características, operación y uso de las principales tecnologías, equipos y utensilios de cocina.	... utilizar la técnica de cocina adecuada.					
	... pesar la comid y cocinar de acuerdo a la receta.					
	... decorar un plato con comida.					
	... utilizar el equipamiento y las herramientas de la cocina.					
Conozco los estándares de calidad de la comida.	... controlar la calidad de los productos.					
	... controlar la cantidad de los productos.					
Conozco los métodos para hacer los pedidos de comida y los principios, técnicas y métodos de almacenamiento de comida.	... hacer pedidos de comida y controlar los estándares de calidad de la comida.					
	... aplicar técnicas y métodos de procesamiento de comida.					
	... aplicar la técnica de conservación adecuado y el método de almacenaje correcto.					
	... adoptar las técnicas de procesamiento de la comida.					





	... comprobar la conservación de la comida y los parámetros de almacenamiento					
Unidad 2 Higiene y seguridad en la cocina						
		Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Conozco las normas sobre la seguridad en el trabajo dentro de la cocina.	... aplicar la normativa de seguridad en el trabajo en la cocina.					
	... aplicar la normativa en el entorno de la cocina.					
	... utilizar herramientas generales y personales de higiene y los procedimientos en la cocina.					
Aplico los principios, técnicas y métodos de limpieza e higiene en el entorno de trabajo y equipamiento del catering, la vestimenta y la higiene personal.	... utilizar los productos y el equipamiento necesarios para limpiar la cocina adecuadamente.					
	... aplicar los principios, técnicas y métodos de limpieza.					
	... aplicar los estándares de higiene durante mi trabajo en la cocina.					
	... almacenar materiales crudos y semicocinados de forma profesional e higiénica.					
	... mantener limpia y en condiciones higiénicas mi ropa de trabajo.					
Soy capaz de aplicar los principios, técnicas y métodos de higiene y los protocolos de seguridad alimentaria para el consumidor.	... aplicar la normativa de limpieza en el entorno laboral de catering de acuerdo a la normativa.					
	... sanear, desinfectar e higienizar los productos.					
	... aplicar métodos y técnicas para utilizar estándares de seguridad e higiene.					
Conozco los principios y técnicas de planificación, organización y sincronización del trabajo en la cocina.	... aplicar técnicas de organización en restauración.					
	... planificar, organizar y sincronizar tareas de trabajo en la cocina.					





I. Prueba de autoevaluación de competencias COMPETENCIAS CLAVE

Preguntas para evaluar las habilidades y competencias de Refuskills Questions to estimate the RefuSkills Skills and Competences	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1: Aprendiendo a aprender					
Soy capaz de...					
...motivarme a mí mismo para aprender nuevas cosas.					
...ser responsable de mi propio aprendizaje.					
...recopilar y organizar información.					
...interpretar y comunicar información.					
...reconocer la necesidad de aprender para adaptarme al cambio.					
...invertir tiempo y esfuerzo en aprender nuevas habilidades.					
...contribuir a la comunidad de aprendizaje en el lugar de trabajo.					
Unidad 2: Comunicación					
Soy capaz de...					
...explicar instrucciones de trabajo a mis compañeros.					
...entender la comunicación en el lugar de trabajo.					
...hablar del desarrollo del trabajo utilizando un lenguaje técnico.					
...escribir instrucciones e informes relacionadas con el trabajo.					
...articular mis propias ideas, pensamientos, opiniones y sentimientos relacionados con el trabajo.					
...trabajar y comunicarme en entornos multiculturales.					
...trabajar y comunicarme en entornos de género mixto.					
Unidad 3: Trabajo en equipo					
Soy capaz de...					
...trabajar en equipos o grupos.					
...interactuar con compañeros.					





	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
...respetar pensamientos y opiniones de miembros del equipo.					
...trabajar hacia el consenso del grupo para la toma de decisiones.					
...aceptar feedback sobre aspectos de mejora. accept feedback on improvements					
...valorar las contribuciones de otras personas.					
...compartir información de forma abierta.					
...aceptar feedbacks críticos.					
Unidad 4: Resolución de problemas					
Soy capaz de...					
...desarrollar soluciones prácticas.					
...identificar problemas.					
...recopilar, analizar y organizar información.					
...planificar y gestionar recursos para resolver problemas.					
...resolver problemas de forma independiente.					
...explicar el proceso de resolución de problemas a otros.					
...utilizar herramientas TIC para resolver problemas.					
...utilizar herramientas TIC para la documentación de soluciones.					
Unidad 5: Creatividad e innovación / comportamiento empresarial					
Soy capaz de...					
...pensar y actuar con mentalidad abierta.					
...identificar y medir oportunidades.					
...transformar ideas en hechos.					
...iniciar soluciones innovadoras.					
...utilizar pensamiento crítico en procesos creativos.					
...llevar a cabo la gestión de riesgos.					
...estimar los pros y los contras de comenzar nuevos negocios.					
Unidad 6: Autogestión					
Soy capaz de...					
...compaginar el trabajo con mi vida privada.					
...conectar y trabajar con otros.					





	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
...reconocer oportunidades de carrera dentro de otras comunidades y de la mía propia.					
...establecer y priorizar mis objetivos.					
...enfrentarme a los problemas y manejar el estrés.					
...tomar decisiones.					
...mostrar disciplina y responsabilidad.					
...evaluar mi propio desempeño.					
Unidad 7: Habilidades técnicas y digitales					
Soy capaz de...					
...utilizar las TIC para acceder a la información en el entorno laboral.					
...crear y compartir documentos escritos y de contabilidad basados en las TIC.					
...utilizar las TIC para la comunicación.					
...pensar de forma crítica sobre el uso que otros hacen de las TIC y sobre el mío propio.					



Peluquero – AUTOEVALUACIÓN

Hairdresser Spanish

I. Preguntas de nivel 0 – Peluquero

Preguntas de nivel 0	Niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Tengo experiencia en...</i>					
... dar la bienvenida a los clientes.					
... aconsejar a los clientes.					
... informar a los clients sobre diversos productos, como por ejemplo el champú que vamos a utilizar.					
... utilizar distintos productos capilares (por ejemplo, champú, acondicionador, gomina, etc.).					
... lavar el pelo y preguntar por la temperatura correcta.					
... dar sugerencias sobre el color de pelo y el corte.					
... cortar el pelo.					
... tinter el pelo.					
... vender productos para el pelo y el cuero cabelludo					
... secar el pelo.					
... estilizar el pelo.					
... cortar la barba.					
... limpiar el suelo.					
... limpiar y desinfectar Tijeras.					
... cobrar en efecivo.					
... elaborar una factura.					
... dar citas.					

II. Autoevaluación de competencias PELUQUERO

Conocimiento (tomado de la Matriz) - oculto	Preguntas para estimar las habilidades y competencias de Refuskills	Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1 Pelo y cuero cabelludo						
	<i>Soy capaz de...</i>					
Conozco y evalúo la naturaleza del pelo y del cuero cabelludo.	... evaluar el estado y naturaleza del pelo.					
	... examinar el estado y naturaleza del cuero cabelludo.					
	... examinar las condiciones y naturaleza del pelo.					
	... asesorar sobre las condiciones y naturaleza del pelo.					
	... proponer medidas para el tratamiento.					
Conozco distintos productos de limpieza y cuidado del cabello.	... elegir productos champús y productos para el cabello.					
	... dosificar los limpiadores del pelo y los productos correctamente.					
	... aplicar el champú y los productos del pelo de forma correcta.					
Conozco métodos para limpiar y cuidar el pelo y el cuero cabelludo.	... lavar el pelo.					
	... cuidar el pelo y el cuero cabelludo.					
	... limpiar y cuidar partes del pelo.					
	... limpiar y cuidar trasplantes capilares.					
	... hacer trasplantes.					
	... completar el servicio.					

Unidad 2 – 2.1. Cortar el pelo, diseñar peinados y 2.2. Cumplir con la higiene y la protección de la salud						
		Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Soy capaz de...</i>						
Sé cómo imaginar el peinado planeado.	... imaginar un peinado.					
	... dar forma el peinado planeado.					
	... definir la línea del pelo.					
	... definir la calidad del pelo y dar forma al pelo de acuerdo a la misma.					
	... definir la dirección del crecimiento.					
	... definir la caída del pelo.					
Sé cómo estimar y dividir el largo del pelo considerando los peinados planeados.	... estimar el largo del pelo.					
	... dividir el largo del pelo.					
Conozco las técnicas de corte clásico.	... elegir técnicas clásicas y apropiadas de corte.					
	... cortar el pelo.					
Sé cómo preparar lo necesario para un peinado.	... preparar lo necesario para un peinado.					
	... utilizar los materiales y herramientas para el corte y el peinado.					
Conozco diseños de posibles peinados.	... diseñar peinados con técnicas de rizadores.					
	... diseñar peinados con técnicas de rizos.					
	... diseñar peinados con técnicas papillotier.					
	... diseñar peinados con técnicas de secador de pelo.					
	... diseñar peinados pin-up.					
	... diseñar peinados con grabados.					
	... utilizar técnicas de estilizado y finalización.					
Sé cómo cortar y perfilar barbas y tartar la piel antes y después del afeitado.	... cortar y perfilar barbas.					
	... utilizar el tratamiento adecuado para la piel antes y después del afeitado.					

Conozco técnicas de afeitado.	... utilizar distintas técnicas de afeitado.					
Conozco las normas de seguridad.	... limpiar, desinfectar y cuidar las herramientas.					
Conozco las medidas de protección de la salud y limpieza, desinfección y cuidados.	... limpiar y desinfectar herramientas.					
	... mantener las herramientas de forma adecuada.					
	... llevar a cabo medidas de protección de la salud, especialmente para la protección de la piel.					
Conozco medidas de higiene personal y la aplicación de los requisitos de vestimenta de trabajo.	... aplicar medidas específicas de protección de la salud.					
	... aplicar los requisitos relativos a las normas de higiene.					



I. Preguntas de nivel 0 – TRABAJADOR DE OFICINA (office worker – Spanish)

Preguntas de nivel 0	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Tengo experiencia en...</i>					
... contestando el teléfono.					
... haciendo llamadas telefónicas					
... conectando llamadas telefónicas.					
... tomar notas y enviarlas a la persona correspondiente.					
... escribiendo las notas tomadas en las reuniones.					
... escribiendo mails.					
... usando Internet para buscar información profesional.					
... coordinando reuniones profesionales para mi supervisor/jefe.					
... dando la bienvenida a los huéspedes de negocios y mostrándoles su camino a la oficina.					
... imprimiendo documentos.					
... escribiendo correspondencia.					
... flujos de trabajo de administración de oficina.					
... colocando documentos en sus respectivas bandejas.					
... buscando documentos en el sistema de archivo de la oficina.					
... ordenando material de oficina.					
... hacienda un pequeño inventario en la oficina.					
... usando el ordenador.					





II. CUESTIONES ECVET – TRABAJADOR DE OFICINA

Conocimiento (tomado de la matriz) oculto	Preguntas para estimar competencias y habilidades RefuSkills	Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1 Proceso de negocio, contabilidad						
	Soy capaz de...					
Sé cómo aplicar las reglas de la caja registradora.	... gestionar un cajero.					
	... mantener registros para contabilidad.					
	... mantener los documentos en orden sistemático.					
Sé cómo aplicar las reglas contables.	... emitir recibos.					
	... examinar las facturas.					
	... escribir estimaciones de costes.					
	... administrar recibos, comprobantes y justificantes.					
Unidad 2 Cuestiones sobre la organización de la oficina						
	Soy capaz de...					
Sé cómo aplicar el proceso de pedidos en la oficina.	... ordenar bienes y controlar el consumo.					
	... preguntar por estimaciones de costes.					
	... escribir estimaciones de costes.					
	... lidiar con los reclamos.					
Sé aplicar sistemas de gestión de la información.	... usar diferentes canales de información.					
	... usar los diferentes canales de medios.					
	... utilizar diversas tecnologías de la información.					
	... estructurar la información de forma profesional en mi ordenador.					
	... ejecutar programas de TI relevantes.					
Sé cómo aplicar un sistema de gestión de tiempo profesional.	... procesar información.					
	... planificar citas (para mi supervisor/jefe/departamento) con medios electrónicos.					





	... planear una agenda diaria con medios electrónicos.					
	... planificar actividades para poder cumplir con la agenda diaria.					
	... controlar la gestión del tiempo de oficina.					
	... mejorar la gestión del tiempo de oficina.					
Unidad 3 – Proceso de oficina						
		Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Sé cómo identificar los flujos de trabajo en la oficina.	... mantener registros de ingresos y gastos.					
Sé cómo aplicar el software para el procesador de textos.	... usar varias funciones del programa Word.					
	... diseñar un texto en Word.					
	... escribir una carta de negocios utilizando varias funciones de Word.					
	... utilizar el procesador de textos de una manera eficiente.					
Soy capaz de aplicar Excel.	... crear documentos en Word.					
	... calcular en Excel.					
Sé cómo crear un sistema de gestión de archivos.	... usar varias funciones en Excel.					
	... usar varias estructuras de archivos.					
Sé cómo aplicar medidas de seguridad de datos.	... implementar un sistema de gestión de archivos eficaz en mi PC.					
	... procesar información externa de forma segura.					
	... implementar actualizaciones, protección de virus y cortafuegos.					
Sé cómo usar el teléfono de manera profesional.	... reaccionar a las alertas de virus de forma adecuada.					
 Usar varias formas de comunicación en línea como por ejemplo Skype.					





	... organizar una llamada telefónica profesional.					
	... tomar notas de llamadas telefónicas y enviarlas.					
	... contestar al teléfono de forma correcta.					
	... conectar llamadas telefónicas.					
Sé organizar reuniones y eventos.	... usar outlook para organizar eventos.					
	... coordinar reuniones.					
	... organizar eventos, como reuniones de trabajo para mi supervisor/jefe.					
	... organizar viajes para mi supervisor y compañeros.					
	... organizar reuniones en mi departamento.					
	... escribir invitaciones.					
	... escribir informes.					
	... reservar salas de reuniones.					
	... preparar las salas de reuniones (para huéspedes de negocios).					
	... dar la bienvenida a los huéspedes de negocios en la oficina.					
	... recibir a los huéspedes de negocios en la oficina.					
Sé cómo usar PowerPoint.	... usar PowerPoint para elaborar una presentación corta.					
	... usar varias funciones de PowerPoint como insertar imágenes, tablas, etc.					



Trabajo en ventas – AUTOEVALUACIÓN

Sales Person Spanish

I. Preguntas de nivel 0 – TRABAJO EN VENTAS

Preguntas de nivel 0	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Tengo experiencia en...</i>					
... asesorar a los clientes.					
... servir a los clientes.					
... ayudar a los clientes.					
... arreglar bienes.					
... eliminar bienes de stock.					
... trabajar en el almacén de productos.					
... realizar inspecciones visuales de higiene.					
... limpiar almacenes.					
... realizar inventario.					
... colocar bienes según los planes de negocio.					
... diseñar un escaparate.					
... trabajar en un caja registradora.					
... contar el efectivo.					
... marcar los bienes con precio.					
... registrar quejas.					

II. Autoevaluación de habilidades - TRABAJO EN VENTAS

Conocimiento (tomado de la matriz) - Oculto	Preguntas para estimar las habilidades y competencias de RefuSkills	Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1 Prospección, preparación y venta						
	<i>Soy capaz de...</i>					
Sé cómo prospectar, preparar y realizar una venta	... prospectar una venta.					
	... preparar una venta.					
	... realizar una venta.					
Sé cómo aplicar técnicas de acercamiento al cliente	... ponerme en contacto con un cliente y aplicar técnicas de acercamiento al cliente.					
	... identificar las necesidades y motivaciones del cliente.					
	... ayudar al cliente.					
	... servir a los clientes.					
Sé cómo presentar y asesorar sobre un producto/servicio.	... presentar productos o servicios.					
	... asesorar a un cliente correctamente.					
	... proporcionar información sobre productos o servicios.					
	... colocar los bienes.					
	... establecer un punto de venta.					
Sé cómo discutir y objetar durante una charla de ventas.	... presentar productos en una charla de ventas.					
	... cumplir con el cliente de una manera adecuada.					

	... encontrar argumentos durante una charla de ventas.					
	... cerrar una venta.					
	... gestionar las quejas por parte del cliente.					
Unidad 2 Animación en el punto de venta y técnicas de merchandising						
		Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Sé cómo implementar una animación permanente o temporal en el punto de venta	... establecer un punto de venta bajo supervisión.					
	... implementar algunas animaciones en el punto de venta.					
	... aplicar los objetivos de negocio de la política de la empresa.					
	... aplicar técnicas de animación en el punto de venta según los objetivos de negocio.					
	... utilizar los medios y materiales proporcionados por la empresa para configurar el punto de venta de acuerdo con los objetivos comerciales.					
Conozco las técnicas de reemplazo.	... optimizar el espacio comercial para optimizar la venta.					
	... mostrar los productos de una manera promocional.					
	... reemplazar mercancías siguiendo las medidas de seguridad.					
	... reemplazar las mercancías siguiendo el sistema HACCP system (HACCP – Hazard Anylsis Critical Control Point)					



I. Nivel 0- Camarero / camarera (Waiter Spanish)

Nivel 0 cuestiones	Escala de niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Tengo experiencia en...</i>					
... dar la bienvenida a los invitados.					
... ayudar a los invitados.					
... asesorar a los invitados (bebidas y comidas).					
... tomar pedidos de comida y bebida.					
... llenar bebidas.					
... hacer café.					
... servir bebidas.					
... servir platos y menús.					
... poner mesas.					
... servicio de bar.					
... servicio de mesa.					
... preparar un buffet.					
... tomar las reservas de las mesas.					
... introducir reservas en un sistema de caja.					
... comprobar los niveles de stock del bar/cafetería.					
... tomar dinero en efectivo.					
... limpiar las mesas.					
... limpiar las barras.					





II. Competencia Autoevaluación-verificación CAMARERO / CAMARERA

Conocimiento (tomando la matriz) - oculto	Preguntas para estimar las habilidades y competencias de RefuSkills	Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en bar y mesa.						
	Soy capaz de...					
Sé cómo desarrollar el proceso de pre-servicio en el bar-cafetería	... abrir el local (por ejemplo cafetería, vinoteca, hospedería...)					
	... revisar el material y equipamiento para su implementación.					
	... hacer la supervisión general antes de abrir el local.					
	... reportar fallos a las personas responsables.					
	... rellenar los comprobantes de suministro.					
Sé cómo servir alimentos, bebidas y administrar herramientas y accesorios según los estándares de servicio.	... analizar las ofertas de platos.					
	... aplicar las reglas básicas de servicio en bar y en la mesa.					
	... analizar las ofertas de bebidas.					
	... sugerir el menú del día.					
	... informar al huésped sobre los platos.					
Sé cómo dar la bienvenida y atender a los clientes dentro del bar/cafetería	... comunicarme con los clientes con fluidez.					
	... interactuar con los clientes mientras proveemos el servicio.					
Sé cómo emitir un cheque o factura, cobrar y despedir a los clientes de acuerdo con las reglas establecidas.	... informar sobre las tarjetas de crédito que acepta el establecimiento.					
	... llevar dinero en efectivo.					
Sé cómo llevar a cabo las operaciones posteriores al servicio	... aplicar las reglas de almacenamiento.					
	... hacer reemplazos.					





en el bar/cafetería para evitar posibles riesgos	... completar el servicio.					
Unidad 2 Servicio de bebidas y vinos						
		Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
	... darme cuenta de los hábitos del consumidor para establecer un sistema de rotación del menú.					
Sé cómo determinar el grado de calidad necesario para preparar una bebida.	... identificar características de los productos (beber y comer).					
Sé cómo llevar a cabo la contratación interna de bienes y utensilios.	... seguir el plan de trabajo para la adquisición de bienes.					
	... presentar bebidas y menús.					
	... presentar menús.					
Sé cómo preparar y presentar bebidas distintas de los vinos.	... preparar todo tipo de bebidas.					
Sé definir menús de vinos básicos para hacerlos atractivos para el cliente.	... definir una lista de vinos.					
	... describir los vinos de la lista según su calidad, existencias, ofertas.					
	... hacer una relación calidad-precio con respecto a la oferta de vinos.					
Sé realizar el suministro de vinos de consumo actual para la bodega.	... controlar el consumo y la demanda de vino.					
	... preservar el vino en sus condiciones óptimas.					
Sé cómo ofrecer y servir vinos de acuerdo a los tipos de servicios y estándares.	... servir vino de acuerdo a los diferentes tipos de servicio.					
	... controlar la existencia de vino.					
Sé cómo realizar degustaciones sencillas de los vinos más significativos.	... degustar el vino más importante.					
	... degustar las características de los vinos.					
U3 Preparación y exposición de comidas en el bar-cafetería. Seguridad, higiene y protección ambiental en la industria hotelera.						
	Soy capaz de...					
Sé cómo definir ofertas	... definir ofertas gastronómicas atractivas y equilibradas					





gastronómicas atractivas, equilibradas y adecuadas del bar/cafetería	... definir necesidades en cuanto a ofertas gastronómicas.					
	... comprobar la material prima.					
	... proporcionar información sobre valores nutricionales.					
Sé cómo determinar el grado de calidad de las materias primas.	... consultar el producto en cuanto al nivel de calidad.					
	... comprobar la calidad de la material prima.					
Sé cómo preparar desayunos, aperitivos, bocadillos y platos combinados según la definición de los productos y las reglas básicas de su preparación	... preparar desayunos.					
	... usar la técnica de almacenamiento correcta para diferentes alimentos (por ejemplo, la temperatura adecuada).					
	... preparar aperitivos.					
	... preparar sandwiches.					
Sé cómo diseñar decoraciones de alimentos básicos.	... utilizar diferentes técnicas de decoración.					
	... usar la decoración que mejor se adapte al producto culinario.					
Sé cómo aplicar y controlar las normas generales de higiene personal establecidas en la normativa vigente.	... mantener mi vestimenta en estado de higiene.					
	... aplicar los procedimientos de notificación en caso de enfermar.					
	... aplicar regulaciones para proyectar cosas con respecto a los gérmenes.					
Sé cómo realizar la limpieza y controlar el buen estado de los equipos, maquinaria y utensilios de restauración.	... controlar las áreas de trabajo e instalaciones en cuanto a estándares higiénicos.					
	... mantener estándares higiénicos para la preparación de alimentos y bebidas.					
Sé cómo llevar a cabo las operaciones de recolección, purificación y descarga de residuos de alimentos.	... trabajar de acuerdo a las normas de seguridad y salud.					
	... trabajar de acuerdo con la normativa de riesgos ambientales.					





U4 Gestión del bar/cafetería.		Escala de niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Sé cómo ser consciente de la gestión de compras y suministro de bienes que son necesarios.	... negociar con proveedores para obtener las mejores condiciones.					
	... verificar la compra y suministro de bienes necesarios para el negocio diario del establecimiento					
Sé cómo realizar el cierre diario de la producción y liquidación en efectivo de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos.	... aplicar las reglas de cierre diario.					
	... hacer la liquidación en efectivo.					
Sé cómo evaluar la necesidad de recursos informáticos para el funcionamiento del bar/cafetería	... trabajar en el ordenador con programas comunes utilizados en el área turística.					
	... utilizar programas de acuerdo a las normas de seguridad.					
Conozco el inglés oral y escrito en el campo de la actividad de restauración, con el fin de satisfacer las solicitudes de los clientes.	... entender el inglés para satisfacer al cliente.					
	... dar la bienvenida a los invitados en inglés.					
	... dar información en inglés de la oferta gastronómica para asesorar sobre bebidas y comidas.					
	... extraer información de documentos básicos en inglés.					
	... escribir en inglés documentos cortos y sencillos.					





I. Preguntas de nivel 0 – SOLDADOR

Preguntas de nivel 0	Niveles				
	Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
<i>Tengo experiencia en...</i>					
... leer esquemas y dibujos técnicos.					
... dibujar esquemas.					
... limpiar piezas de trabajo.					
... el uso de cepillos metálicos, papel abrasivo y máquinas rectificadoras.					
... remover pintura, óxido, suciedad y grasa.					
... examinar las grietas y defectos del material de la pieza de trabajo.					
... cortar las piezas de trabajo en el tamaño adecuado.					
... llevar registros del trabajo.					
... soldadura de fusión de gas, soldaduras eléctricas, inmovilizar soldaduras eléctricas, cortar con llama, soldadura y soldadura de plástico.					
... soldadura eléctrica.					
... inmovilizar soldaduras eléctricas.					
... cortar con llama.					
... soldar.					
... soldaduras de plástico.					



Preguntas de autoevaluación SOLDADOR

Welder Spanish



II. Preguntas de autoevaluación de competencias - SOLDADOR

Conocimiento (tomado de la Matriz) - oculto	Preguntas para estimar las habilidades y competencias de Refuskills	Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
Unidad 1 Competencias básicas de soldadura (competencias numéricas y lectoras)						
	<i>Soy capaz de...</i>					
Conozco las operaciones matemáticas básicas (sumas, restas, multiplicaciones y divisiones)	... llevar a cabo cálculos básicos con información tomada de las especificaciones de los procesos de soldadura.					
	... llevar a cabo cálculos básicos con información tomada dibujos.					
	... llevar a cabo cálculos básicos con información tomada de tablas.					
	... llevar a cabo cálculos básicos con información tomada de gráficos.					
	... leer datos en tablas y gráficos.					
	... seleccionar información relevante para las actividades de soldadura de dibujos estándar.					
	... seleccionar información relevante para las actividades de soldadura de especificaciones del proceso de soldadura.					
	... resolver ejercicios matemáticos relacionados con especificaciones del proceso de soldadura					
	... resolver ejercicios matemáticos relacionados con tablas.					



Preguntas de autoevaluación SOLDADOR



Welder Spanish

	... resolver ejercicios matemáticos relacionados con gráficos.					
Sé cómo interpretar dibujos técnicos y especificaciones del procedimiento de soldadura.	... interpretar información contenida en las especificaciones de procesos de soldadura.					
	... interpretar información contenido en dibujos técnicas de una construcción soldada.					
	... interpretar dibujos simbólicos y representaciones de herramientas, accesorios y equipamientos.					
	... analizar dibujos técnicos.					
	... analizar símbolos.					
	... interpretar abreviaturas.					
	... identificar la localización de la soldadura en un dibujo.					
... identificar la posición de la soldadura en el WPS.						
Unidad 2 – Competencias transversales (Competencias en salud y seguridad + competencias comunicativas)						
		Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Sé cómo preparar el lugar de trabajo de acuerdo a las normativas de salud y seguridad, incluyendo medidas, procedimientos y mantenimiento del equipo.	... elegir y aplicar métodos de prevención de riesgos relacionados con la soldadura y las actividades auxiliares en diferentes procesos de soldadura.					
	... ver el impacto negativo de no utilizar medidas de salud y seguridad en el lugar de trabajo.					
	... aplicar medidas de salud y seguridad para prevenir accidentes en el lugar de trabajo.					
	... explicar las razones por las que implementar las medidas de salud y seguridad.					
	... mantener el equipamiento de salud y seguridad en condiciones adecuadas.					
	... utilizar los gases de protección de acuerdo a las normas de seguridad.					



Preguntas de autoevaluación SOLDADOR



Welder Spanish

Conozco los riesgos específicos, riesgos y accidentes potenciales relacionados con la profesión de soldador.	... identificar los riesgos específicos en la profesión de soldador.					
	... especificar los riesgos en la profesión de soldador.					
	... identificar los potenciales accidentes en la profesión.					
Tengo conocimiento sobre primeros auxilios.	... proporcionar primeros auxilios.					
Tengo conocimiento sobre diferentes tipos de comunicación (formal, informal, verbal, no verbal).	... implementar acciones a partir de instrucciones verbales y no verbales.					
	... entender mensajes informales y no verbales.					
Sé cuándo aplicar los diferentes tipos de comunicación.	... interactuar con el coordinador de soldadura y otros miembros del personal de soldadura en el trabajo de soldadura.					
	... interactuar con los colegas de mi equipo.					
Unidad 3 – Competencias profesionales (Medición del equipo y herramientas, materiales, soldadura y equipo auxiliary y su mantenimiento, ensamblaje de estructuras, procesos de soldadura y estándares y control de la calidad.						
		Niveles				
		Pobre	Básico	Suficiente	Bueno	Experto
	Soy capaz de...					
Conozco los procesos de medidas y la aplicación de las mediciones del equipamiento y las herramientas (por ejemplo, dimensiones, parámetros de soldadura, precalentamiento y temperatura entre pasadas).	... seleccionar el equipamiento apropiado y las herramientas para llevar a cabo mediciones específicas.					
	... utilizar el equipamiento adecuado para hacer mediciones (dimensiones, parámetros de soldadura, precalentamiento y temperaturas entre pasadas).					
	... controlas las variables de soldadura, basadas en mediciones previas.					
Sé cómo distinguir entre distintos materiales y consumibles de	... identificar material de relleno para llevar a cabo mi trabajo de soldadura.					



Preguntas de autoevaluación SOLDADOR



Welder Spanish

soldadura.	... identificar gases de protección para llevar a cabo de mi trabajo de soldadura.					
	... identificar material básico (ferroso y no ferroso) para soldar.					
	... asesorar sobre si los consumibles están en condiciones adecuadas para su uso.					
Conozco los conceptos elementales de soldadura de distintos materiales.	... aplicar los conceptos elementales de soldadura en diferentes materiales.					
Tengo conocimientos básicos de preparación de materiales (por ejemplo para cortar, limpiar, etc.).	... preparar consumibles básicos para el trabajo de soldadura.					
	... cortar y limpiar materiales base.					
Conozco las características tecnológicas de las herramientas de mano y del equipo utilizado en soldadura.	... preparar el equipamiento de soldadura de acuerdo a los requerimientos de WPS.					
	... diferenciar entre diversas herramientas manuales y equipamiento utilizado en la soldadura.					
Conozco el equipamiento y los requisitos de mantenimiento de las herramientas.	... utilizar las herramientas apropiadas antes, durante y después de la fase de soldadura de acuerdo con WPS.					
	... utilizar el equipamiento auxiliar adecuado antes, durante y después de la fase de soldadura de acuerdo con el WPS.					
	... ejecutar el mantenimiento de soldadura y el equipamiento auxiliar.					
Tengo conocimientos sobre manufactura y ensamblaje de estructuras con distintos procesos de soldadura.	... llevar a cabo preparaciones de ensamblaje de acuerdo a los requerimientos WPS.					
	Soy capaz de implementar ajustes de acuerdo a los dibujos técnicos y el WPS.					
	... utilizar técnicas de ensamblaje de soldadura para estructuras metálicas.					



Preguntas de autoevaluación SOLDADOR



Welder Spanish

Conozco las características de al menos un proceso de soldadura de fusión (por ejemplo, MMA, TIG, MIG/MAG, FCAW and soldadura de gas), sus principales parámetros de soldadura y sus aplicaciones sobre diferentes materiales y juntas.	... reemplazar los gases protectores en el equipamiento de soldadura.					
	... reemplazar el material de relleno en el equipamiento de soldadura.					
	... ejecutar al menos un proceso de fusión de soldadura en un entorno profesional (por ejemplo. MMA, TIG, MIG/MAG, FCAW o soldadura de gas).					
	... ajustar la fuente de alimentación de la soldadura.					
	... ajustar varios parámetros de soldadura.					
	... llevar a cabo el precalentamiento, si es necesario.					
Conozco el propósito de la inspección NDT de soldaduras, incluyendo los elementos básicos y técnicas de inspecciones visuales.	... hacer una inspección visual de acuerdo a las instrucciones.					
	... identificar las imperfecciones de soldadura a través de inspecciones visuales.					
Tengo conocimiento sobre las imperfecciones de soldadura	... identificar las razones por las que ocurren las imperfecciones que se produzcan.					
Conozco los factores que influyen en la calidad de la soldadura y en los estándares relacionados con la soldadura.	... identificar los factores que influyen en la calidad de la soldadura.					
	... implementar las actividades de control de calidad de acuerdo a los estándares de soldadura.					

