



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería”

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 **“UC0306_2: REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA”**.

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.

1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido por la empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aplicar las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de las distintas masas y pastas: - Dosificando los ingredientes, de acuerdo a la formulación y al orden establecido. - Seleccionando para cada caso la más apropiada, como puede ser el tamizado, mezclado y amasado, entre otras. - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado o batido de la maquinaria empleada en el proceso. - Aplicando criterios de salud e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta, comprobando el resultado del proceso, adoptando las medidas correctoras necesarias en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Fraccionar la masa/pasta para cada producto una vez transcurrido el tiempo de reposo idóneo y mediante métodos tales como división, volteado y reposo en pieza, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, de acuerdo a la ficha técnica y según el procedimiento establecido por la empresa, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Comprobar la forma, peso y volumen de las piezas obtenidas, garantizado que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración, adoptando en caso de desviaciones las medidas correctoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Almacenar las piezas obtenidas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas según criterios de seguridad alimentaria, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.	<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 específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Mantener el aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de pastelería y repostería, en estado de limpieza e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9: Gestionar los residuos producidos en las instalaciones, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia según normativa aplicable medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar la maquinaria, útiles y equipos requeridos para la obtención del producto previsto, programando temperatura y tiempo según su ficha de elaboración técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar las manipulaciones previas a la cocción de las piezas tales como cortado, fermentado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, en el momento y forma requeridos, según protocolo del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Cocer las piezas en los equipos de calor seleccionados, controlando los parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando que las características	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Cocer las piezas obtenidas de las masas/pastas elaboradas, aplicando el método de cocinado requerido para cada tipo de acuerdo con su ficha de especificación técnica y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
físicas y organolépticas finales son las previamente establecidas, según protocolo del proceso.				
2.4: Dejar enfriar las piezas cocidas hasta que alcancen la temperatura que permita su posterior procesado, almacenándolas en los recipientes y equipos asignados atendiendo a las temperaturas de conservación.	<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 específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones pastelero-reposteras y de panadería artesanal a partir de la ficha de especificación técnica según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Ejecutar las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como el mezclado, batido, fundido, moldeado, cocción entre otras, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada producto, tales como textura, densidad y fluidez, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Almacenar las elaboraciones confeccionadas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Confeccionar elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para platos y/o productos de pastelería y repostería y panadería artesanal, en función de las prioridades de producción y aplicando criterios de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>