



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”

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 “UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería”.

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: Preparar las máquinas, equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de proceso establecidas para evitar interrupciones a lo largo del mismo, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Interpretar las especificaciones de envasado de productos de pastelería y confitería como el formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado según el producto a procesar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Preparar los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje (moldes, cuchillas, cilindros), según especificaciones de proceso establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Solicitar el suministro de los consumibles requeridos al almacén para el envasado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo con el ritmo de producción establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comprobar la disposición y adecuación de los materiales de envasado, verificando su correspondencia con el producto de pastelería y confitería a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones, referidas al tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Preparar las máquinas, equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de proceso establecidas para evitar interrupciones a lo largo del mismo, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Comprobar las etiquetas y rotulaciones, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto de pastelería y confitería.				
1.6: Efectuar las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado de productos de pastelería y confitería de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Detectar las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Mantener las áreas de trabajo e instalaciones, una vez señalizadas, considerando: - Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad. - Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. - Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación. - La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. - Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad. - Los sistemas de control y prevención de plagas. - Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9: Gestionar los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería, 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: Controlar la línea de envasado de los productos de pastelería y confitería, verificando las variables del proceso, operando con los equipos para garantizar las características finales del lote, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Controlar la línea de envasado de los productos de pastelería y confitería, verificando las variables del proceso, operando con los equipos para garantizar las características finales del lote, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Controlar el aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería a la línea de envasado, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso.				
2.2: Controlar la dosificación del producto de pastelería y confitería, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos para el proceso de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comprobar el cerrado y sellado del envase del producto de pastelería y confitería, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Aplicar las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado de productos de pastelería y confitería, en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Envasar el producto de pastelería y confitería empaquetado, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Trasladar los materiales de desecho y los que no cumplan las especificaciones a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Contabilizar los materiales de envasado y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de envasado, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Disponer los materiales de envasado y productos sobrantes de pastelería y confitería para su utilización posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9: Registrar las operaciones sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado de productos de pastelería y confitería en la forma y el soporte establecidos por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería y confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Montar las cajas de cartón, papel o plástico de productos de pastelería y confitería en caso de hacerse "in situ" dándoles el formato en función de la tipología del producto, aplicando criterios ergonómicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar el embalaje de paquetes de productos de pastelería y confitería, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Paletizar los productos de pastelería y confitería embalados en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Rotular las cajas embaladas con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Corregir las posibles desviaciones detectadas en el proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Trasladar los materiales de embalaje de desecho y productos de pastelería y confitería embalados que no cumplen las especificaciones a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Trasladar los productos de pastelería y confitería embalados aptos para el consumo al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, según lo establecido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Contabilizar los materiales de embalaje y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería y confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.10: Disponer los materiales de embalaje y productos sobrantes de pastelería y confitería para su utilización posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11: Registrar las operaciones efectuadas sobre las posibles incidencias del proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería en la forma y el soporte establecidos por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.12: Gestionar los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería, 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"/>