



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1333\_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/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 “UC1333\_1: Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/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.

<b>1: Desarrollar actividades de puesta a punto de equipos y utillaje en áreas de producción de pastelería/repostería, según normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas por la persona responsable para garantizar la seguridad y calidad del proceso.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Preparar los equipos y utillaje de las áreas de producción, utilizando la uniformidad y protocolos de seguridad requeridos por la empresa para garantizar el cumplimiento de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Cumplir las instrucciones de uso y manipulación de equipos y utillaje utilizados en la puesta a punto del lugar de trabajo, teniendo en cuenta el APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) como protección, distancia de seguridad, entre otros y contaminación ambiental, para que las normas de seguridad e higiene queden aseguradas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comunicar las disfunciones y anomalías observadas en equipos y utillaje, tomando medidas de reparación y/o aviso a personal externo para que la seguridad y prevención de riesgos laborales queden cumplidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Desarrollar actividades de aprovisionamiento interno y/o externo de materias primas en obradores de pastelería/repostería según su origen (ecológico o industrial), colaborando en la distribución y conservación, para garantizar la trazabilidad.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Recepcionar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento externo de obradores de pastelería/repostería, asistiendo a la persona responsable en la comprobación de etiquetas, estado del producto, número de pedido, entre otros, para garantizar la calidad e integridad de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Solicitar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno en obradores de pastelería/repostería de hoteles, restaurantes, entre otros, al economato o almacén, asistiendo en la recogida según vale de pedido, para garantizar el acopio del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Distribuir las materias primas de origen ecológico y/o industrial, para la puesta a punto de las elaboraciones a las partidas de trabajo, siguiendo instrucciones demandadas, de forma que el suministro de las mismas quede garantizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de aprovisionamiento y distribución, usando los productos y ropa exigidos de forma que la seguridad del personal y la higiene queden cumplidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Informar las disfunciones o anomalías detectadas en las materias primas, notificando las bajas por mal estado o rotura, de forma que queden suplidas y puedan ejecutarse las elaboraciones previstas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Comprobar las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de preelaboración, elaboración y presentación de productos de pastelería, como harinas, azúcares, lácteos, coberturas, entre otros, comunicando el estocaje a través de documentos como el Relevé (inventarios internos), hojas de existencias, entre otros, de forma que sean suministradas en los plazos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Desarrollar actividades de conservación de materias primas de origen ecológico y/o industrial, envasándolas, para su posterior aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo técnicas e instrucciones de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regeneradas, quede asegurada.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar las materias primas, envasándolas para conservar en su almacenamiento, en función de su aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo instrucciones y considerando: - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Mantener la temperatura requerida durante el proceso de conservación, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío utilizados, de forma que la cadena y/o abatimiento, se respete.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Utilizar los equipos y utillaje para la realización de los procesos de conservación y/o elaboración, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de conservación y elaboración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>