



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración 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 “UC1334_1: Desarrollar actividades de elaboración 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.

1: Desarrollar actividades de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en obradores de pastelería/repostería, cumpliendo la orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Utilizar los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Preelaborar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que el aprovechamiento y los estándares de calidad de la empresa quede garantizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Envasar las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas susceptibles de ser conservadas, etiquetando según las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Conservar las materias primas preelaboradas, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, entre otras y asistiendo en otras como deshidratación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de que la calidad de los productos quede asegurada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de preelaboración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Desarrollar actividades de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en obradores de pastelería/repostería, cumpliendo la orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

2: Preparar elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones, presentándolas de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Preparar las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones como cremas, pastas secas, salsas, bizcochos ligeros, entre otros, aplicando las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión, como cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones susceptibles de conservación, asistiendo en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) queden aseguradas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Presentar las elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoseado, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Utilizar los equipos y utillaje para la realización de actividades de 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"/>
2.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de 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"/>

3: Desarrollar actividades de asistencia en elaboraciones complejas de obradores de pastelería/repostería, como el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, realizando operaciones básicas para cumplir con las instrucciones recibidas por el responsable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Desarrollar las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería, asistiendo en el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, para cumplir con los objetivos de calidad y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preparar las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería susceptible de conservación, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) y atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras, queden aseguradas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Presentar las elaboraciones complejas de pastelería/repostería, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoseedo, atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Utilizar los equipos y utillaje para la realización de actividades de 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"/>
3.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de 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"/>