



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración,
conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos”**

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 “UC1775_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos”.

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: Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para masas, cremas y rellenos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Tratar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen (ecológico o industrial), teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, la distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Utilizar los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de masas, cremas y rellenos, siguiendo los protocolos higiénico sanitarios y protección del medioambiente para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: 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 los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Envasar las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad quede cumplida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de preelaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden cumplidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para masas, cremas y rellenos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar masas, cremas y rellenos para su uso y comercialización 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: Utilizar los equipos y utillaje para la elaboración de masas, cremas y rellenos, 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"/>
2.2: Preparar las masas, cremas y rellenos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, 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"/>
2.3: Preparar las masas para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras. - Técnicas de elaboración: fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Preparar las cremas y rellenos dulces y salados, para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Tipología: cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas. - Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de elaboración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden cumplidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar masas, cremas y rellenos para su uso y comercialización 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
2.6: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Desarrollar actividades de conservación de masas, cremas y rellenos, envasándolos en su caso, siguiendo técnicas de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regenerados, queden aseguradas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Conservar las masas, cremas y rellenos, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - 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. - Sistemas de APPCC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Mantener la temperatura durante el proceso de conservación, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Utilizar los equipos y utillaje para la conservación, 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 en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Regenerar masas, cremas y rellenos para su posterior utilización y consumo, cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Regenerar masas, cremas y rellenos para su posterior utilización y consumo, cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Utilizar los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de regeneración de masas, cremas y rellenos en obradores de pastelería/repostería, siguiendo las normas higiénico sanitarias para que consumos, costes, alteraciones y desgastes queden evitados.				
4.2: Cumplir las especificaciones del producto acordadas con la clientela, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Mantener los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Utilizar los equipos y utillaje para la regeneración en obradores de pastelería/repostería, 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"/>
4.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Supervisar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, controlando su aptitud para la elaboración de masas, cremas y rellenos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Supervisar el almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de masas, cremas y rellenos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Supervisar las masas, cremas y rellenos elaboradas, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.4: Supervisar las masas, cremas y rellenos conservadas, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Supervisar las masas, cremas y rellenos regenerados se supervisan, garantizando su uso o comercialización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>