



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Código: HOT414\_1

NIVEL: 1

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de  
aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones  
y elaboraciones de pastelería”

#### 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: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería”.

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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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>APP1:</b> <i>Efectuar el aprovisionamiento interno de los géneros necesarios para realizar preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, distribuyéndolos en las diferentes secciones del área de producción.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Limpiar superficies, equipos y utillaje del área de producción en pastelería durante el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Recepcionar las materias primas para la elaboración de productos de pastelería, bajo supervisión y comprobando las etiquetas, la documentación y el número de pedido, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, siguiendo el plan de trabajo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Distribuir a las secciones de trabajo los géneros necesarios para la ejecución de operaciones de pastelería, siguiendo instrucciones previas y de acuerdo a su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Informar de las disfunciones o anomalías observadas a su superior, con prontitud y notificando las bajas por mal estado o rotura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Verificar las existencias mínimas de materias primas de uso común en el área de elaboración de productos de pastelería, comunicando con rapidez la cantidad a su superior y siguiendo los procedimientos y las vías de comunicación establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Conservar en envases propios los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
APS2.1: Envasar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión, presentando el producto de acuerdo con las normas definidas y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características del género o elaboración de cocina en cuestión,</li><li>- los procedimientos establecidos,</li><li>- los recipientes, envases y equipos asignados,</li><li>- las temperaturas adecuadas,</li><li>- técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Conservar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.</li><li>- los procedimientos establecidos.</li><li>- los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>- las temperaturas adecuadas.</li><li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.</li><li>- técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Almacenar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.</li><li>- los procedimientos establecidos.</li><li>- los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>- las temperaturas adecuadas.</li><li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.</li><li>- técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío en su caso.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Efectuar la presentación del producto en función de su ficha técnica de especificación y de las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Mantener la temperatura requerida durante los procesos de	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Conservar en envases propios los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.				
APS2.6: Limpiar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, aplicando los productos y métodos establecidos y con la frecuencia que se requiere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Utilizar los equipos y medios energéticos requeridos durante los procesos de envasado, conservación y almacenamiento de géneros y de productos de pastelería, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3: Regenerar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Regenerar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería almacenados, para su posterior aplicación, distribución y consumo, bajo supervisión y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- las características del género o elaboración de pastelería en cuestión.</li><li>- los procedimientos establecidos.</li><li>- los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>- las temperaturas adecuadas.</li><li>- técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación en su caso.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Efectuar la presentación del producto regenerado, en función de su ficha de especificación técnica y de las Instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Mantener la temperatura requerida durante el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> <i>Regenerar los géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería para su posterior utilización, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones establecidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.4: Limpiar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, aplicando los productos y métodos establecidos y con la frecuencia que se requiere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Utilizar los equipos y medios energéticos requeridos durante el proceso de regeneración de géneros y de productos de pastelería, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>