



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN
PASTELERÍA**

Código: HOT542_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar,
conservar y regenerar helados y semifríos”**

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 “UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos”:

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.

APP1: <i>Efectuar operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de helados y semifríos de pastelería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de helados y semifríos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Efectuar las operaciones de acondicionamiento de las materias primas en crudo, aplicando las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo y originando la menor merma posible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar las operaciones de fraccionamiento tales como picado, troceado, cortes u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de helados y semifríos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Conservar las preelaboraciones de todo tipo de géneros para helados y semifríos, de modo que resulten aptos para su consumo y/o la elaboración de distintos productos de pastelería y en función de sus características y temperaturas de almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Efectuar operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de helados y semifríos de pastelería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Efectuar operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante la manipulación de las materias primas, manteniendo las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para la elaboración de helados y semifríos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preelaboración y conservación en crudo de géneros para la confección de helados y semifríos, racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Supervisar la manipulación de todo tipo de géneros en crudo efectuado por parte de su personal dependiente, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos tipos de helados y semifríos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Supervisar la conservación de productos en crudo para la elaboración de helados y semifríos de pastelería efectuado por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior utilización y consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.10: Supervisar el proceso de preelaboración y conservación de preparados para la elaboración de helados y semifríos de pastelería, verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando o corrigiendo posibles desviaciones respecto a su definición y coste del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar las operaciones de preparación y acabado de todo tipo de helados y semifríos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados para la elaboración de todo tipo de helados y semifríos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Aplicar las técnicas de elaboración establecidas para cada tipo de helado, resultando aptos para su posterior consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Aplicar las técnicas de elaboración establecidas para la preparación y presentación de semifríos, mousses, bavaroises, espumas y carlotas, posibilitando así su uso y comercialización posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Efectuar el envasado y conservación de helados y semifríos de pastelería: <ul style="list-style-type: none">– Considerando las características del producto en cuestión.– Siguiendo los procedimientos establecidos.– En los envases y con los equipos asignados.– A las temperaturas adecuadas.– Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación.– Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases.– Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.– Cumpliendo las especificaciones del producto acordadas con el cliente en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Efectuar el aprovisionamiento de semifríos para su regeneración y la puesta a punto de los útiles, equipos y maquinaria, a partir de la ficha técnica o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Utilizar los métodos, equipos y maquinaria establecidos para la regeneración de semifríos, a la temperatura establecida en la ficha técnica o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Efectuar las operaciones de preparación y acabado de todo tipo de helados y semifríos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
la elaboración de helados y semifríos de pastelería, racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.				
APS2.9: Supervisar las operaciones de envasado, conservación y en su caso de regeneración de helados y semifríos de pastelería efectuado por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.10: Supervisar el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria por parte de su personal dependiente, evitando así riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>