



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

“UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates”.

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 “UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates”.

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 de todo tipo de géneros en crudo, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.</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 productos de confitería y chocolates, 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 previas de acondicionamiento del género en crudo, originando la menor merma posible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Aplicar las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo, una vez finalizada su manipulación en aquellos géneros que lo necesiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Ejecutar las operaciones de fraccionamiento, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros y en función de sus aplicaciones posteriores y métodos de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Conservar las preelaboraciones obtenidas, en función de sus características y temperaturas de almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en los envases apropiados y con los equipos asignados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: 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 de todo tipo de géneros en crudo, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1. 7: Efectuar operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante la manipulación de las materias primas, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de confitería y chocolates.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Supervisar la actuación del personal dependiente durante el proceso de manipulación y conservación de todo tipo de géneros en crudo para su utilización en la elaboración de distintos productos de confitería y chocolatería, de modo que resulten aptos para su posterior comercialización y verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.10: Supervisar que el personal dependiente durante el proceso de preelaboración cumple con la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, evitando así riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Efectuar las operaciones de preparación y acabado de todo tipo de elaboraciones de confitería y chocolatería, conservándolos en las 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 preparación y presentación de todo tipo de productos de confitería y chocolates, 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 la preparación y presentación de los productos de confitería (caramelos, escarchados, turrónes, entre otros) y de los chocolates (bombones y trufas, entre otros),	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar las operaciones de preparación y acabado de todo tipo de elaboraciones de confitería y chocolatería, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
para su uso y comercialización posterior.				
APS2.3: Efectuar el envasado y conservación de todo tipo de productos de confitería y chocolates: <ul style="list-style-type: none">- considerando las características del producto en cuestión,- siguiendo los procedimientos establecido,- en los envases y con los equipos asignados,- a las temperaturas adecuadas,- 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 especificaciones acordadas con el cliente en cuanto al envasado, cantidades, presentación y etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Supervisar la actuación del personal dependiente durante el proceso de elaboración, envasado y conservación de productos de confitería y chocolatería, verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos y 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"/>
APS2.5: Efectuar operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante los procesos, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos utilizados durante el proceso, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: 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"/>
APS2.8: 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"/>