



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0034_2: Elaborar masas y productos básicos de panadería y bollería”

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0034_2: Elaborar masas y productos básicos de panadería y bollería".

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: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de productos de panadería y bollería, para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de higiene personal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, almacenamiento y obtención de productos de panadería y bollería (amasadora, cámaras frigoríficas, básculas, tren de laboreo, hornos, entre otros), regulando sus elementos operadores, previa selección, según especificaciones de la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Mantener el aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de panadería y/o bollería, en estado de limpieza e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Mantener las áreas de trabajo del obrador de panadería y bollería, una vez señalizadas, considerando: - Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad. - Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos. - Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación. - La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos. - Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad, aplicando técnicas de limpieza, desinfección o esterilización (luminómetros, entre otros). - Los sistemas de control y prevención de plagas. - Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de productos de panadería y bollería, para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de higiene personal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.4: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en el obrador de panadería y bollería, detectando las posibles anomalías, procediendo a su corrección, según instrucciones de mantenimiento.				
1.5: Sustituir los repuestos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados en panadería y bollería (amasadora, cámaras frigoríficas, básculas, tren de laboreo, hornos, entre otros), de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Registrar la documentación referida al mantenimiento efectuado, según indicaciones del plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Efectuar las operaciones de recepción y descarga de materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el transporte de las materias primas (harinas, azúcar, levadura, espesantes, aromatizantes, entre otros), de panadería y bollería, verificando el cumplimiento de parámetros físicos (temperatura de refrigeración, congelación, humedad, limpieza y estado de vehículos, entre otros) y condiciones técnicas e higiénicas establecidas, rechazando aquellas que no cumplen con los requisitos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Revisar los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares, comprobando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Descargar las materias primas y productos auxiliares de panadería y bollería en el lugar y conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Efectuar las operaciones de recepción y descarga de materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Comprobar las materias primas y el material auxiliar, constatando su correspondencia (en calidad, cantidad, peso, lotes, fechas de caducidad, entre otros), con lo especificado en el pedido y la nota de entrega que acompaña a la mercancía para iniciar la trazabilidad.				
2.5: Registrar las posibles anomalías detectadas, así como los posibles daños y pérdidas producidas en la recepción de las materias primas y auxiliares recibido en el soporte establecido, resaltando los productos no conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Seleccionar las harinas, diferenciando entre harinas fuertes, flojas y especiales, dependiendo de los productos a obtener, según el tipo de amasado, atendiendo a las especificaciones del producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Solicitar las materias primas y productos auxiliares de panadería y bollería a los proveedores, teniendo en cuenta la previsión de producción, existencias, máximos y mínimos de stocks y fecha de entrega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Registrar la entrada del suministro de materias primas y auxiliares de acuerdo con el sistema establecido por la empresa, teniendo en cuenta el albarán de entrada que acompaña a la mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar el almacenamiento de materias primas y productos terminados de panadería y bollería, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de materias primas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Distribuir las materias primas y auxiliares de panadería y bollería recepcionadas en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y siguiendo los criterios establecidos de organización y aplicando riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Almacenar las materias primas y auxiliares de panadería y bollería, considerando el espacio físico, los equipos y medios utilizados, asegurando su integridad y facilitando la identificación y manipulación, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar el almacenamiento de materias primas y productos terminados de panadería y bollería, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de materias primas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Controlar los almacenes, depósitos y cámaras frigoríficas, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación, según se trate de materias primas secas, refrigeradas o congeladas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Suministrar las materias primas y los productos de panadería y bollería internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Gestionar el almacén, cumplimentando los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos, utilizando aplicaciones informáticas o manuales establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Recontar las mercancías almacenadas con la periodicidad establecida, por los productos perecederos y considerando el estado y la caducidad de otras existencias, cumplimentado los inventarios y aplicando riesgos laborales y prácticas medioambientales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Registrar la salida y entrada de materias primas y auxiliares en el almacén en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Inventariar las existencias, relativas a materias primas y auxiliares de panadería y bollería según lo determinado, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Cumplir los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene en el almacenamiento de materias primas y productos terminados de panadería y bollería, manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.10: Gestionar los residuos producidos en las instalaciones de panadería y bollería, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener la masa de panadería y bollería, mediante la ejecución y control de las operaciones de pesado, dosificado, mezclado y amasado de los distintos ingredientes, de acuerdo con lo establecido en la formulación para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería conforme a lo estipulado en el proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los ingredientes utilizados en la obtención de masas de panadería y bollería (harinas, levaduras y aditivos, entre otros), comprobando que las características se ajustan a lo requerido en la producción, eliminando el no conforme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Obtener la información requerida en la interpretación de fórmulas de masas de panadería (masa con levaduras química, masa madre, entre otras) de la ficha de producción, precisando los diversos ingredientes, el estado y el orden en que deben incorporarse los ingredientes, según el tipo de producto a obtener (productos saludables sin aditivos, para hipertensos, diabéticos, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Dosificar los ingredientes, siguiendo el orden establecido de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Regular los parámetros del amasado (temperatura, tiempo y velocidad de amasado, entre otros), actuando sobre los reguladores de los equipos, de amasado, según lo establecido en equipos utilizados, tomando en caso de desviaciones las medidas correctoras oportunas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Mezclar los ingredientes establecidos en la obtención de productos de panadería y bollería, obteniendo una masa con las características físicas y organolépticas requeridas, (extensibilidad, tenacidad, entre otros); comprobando su correspondencia con las especificadas de producto, en caso de detectarse alguna anomalía, se ajustan las condiciones de dosificado, mezclado o amasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Detectar los posibles defectos o alteraciones de las masas, comprobando las causas y las posibles correcciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Cumplir los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene en el amasado en panadería y bollería, manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Registrar las posibles incidencias surgidas en el amasado en el soporte establecido por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener la masa de panadería y bollería, mediante la ejecución y control de las operaciones de pesado, dosificado, mezclado y amasado de los distintos ingredientes, de acuerdo con lo establecido en la formulación para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería conforme a lo estipulado en el proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

5: Efectuar las operaciones de división, formado, entablado, reposo, moldeado, de la masa, para conseguir las unidades individuales/comerciales fijadas en las instrucciones de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Obtener las piezas de panadería y bollería por medio de las operaciones (división, formado, boleado, laminado, hojaldrado y enrollado, entre otros), considerando formas, pesos y volúmenes, ajustando las variables en el caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Controlar los productos de panadería y bollería en cada elaboración, según el tipo de pieza a obtener, cumpliendo los tiempos establecidos de reposo en masa y en bola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Comprobar el peso de las piezas con medios electrónicos o manuales de pesada, comparando con la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Colocar las piezas obtenidas de panadería y bollería, durante el entablado sobre bandeja, tablero o masera, comprobando la longitud y el tamaño establecido para cada tipo de pieza (baguette, barra, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Efectuar la fermentación y tallado de las piezas de panadería y bollería, controlando parámetros físicos, para mantener una regularidad del producto a obtener.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Controlar la fermentación por método tradicional de las masas de panadería y bollería, midiendo los parámetros de temperatura y humedad relativa, mediante termómetros e higrómetros, ajustando a lo establecido, según	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Efectuar la fermentación y tallado de las piezas de panadería y bollería, controlando parámetros físicos, para mantener una regularidad del producto a obtener.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
proceso productivo, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras requeridas.				
6.2: Efectuar la fermentación controlada de las masas de panadería y bollería en equipos específicos, regulando, mediante programación de parámetros (tiempo, temperatura, humedad y otros), llegando a bloquear el proceso fermentativo o no, siendo en este caso fermentación progresiva que no tiene bloqueo, obteniendo las piezas fermentadas según programación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Controlar el tiempo de fermentación, por medio de registros, anotando tiempos de entrada y salida, atendiendo al tipo de levadura, (seca, fresca, entre otras) y a la cantidad adicionada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Ajustar el tiempo de fermentación de las piezas al periodo establecido, atendiendo a las necesidades puntuales de producción y manteniendo la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Regular las cámaras de fermentación en función del tipo de masa y producto a obtener, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Tallar o cortar las piezas, según las características de cada tipo de pan, al finalizar la fermentación; utilizando los utensilios establecidos, excepto en panes, tipo candeal, que se efectúa antes de la fermentación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Efectuar las operaciones de cocción y enfriamiento requerido por cada producto para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Ejecutar las manipulaciones del producto de panadería y bollería, previas a la cocción (tallado, cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas u otros ingredientes), en el momento y forma establecidos según el proceso, cumpliendo la normativa aplicable de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Cargar los hornos de cocción con las piezas obtenidas en las cantidades y frecuencias establecidas, utilizando cargadores, palas, carros, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Efectuar las operaciones de cocción y enfriamiento requerido por cada producto para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.3: Llevar a cabo la cocción de las piezas de panadería y bollería, programando y controlando los parámetros físicos (temperaturas, tiempos y suministro de vapor) en los dispositivos operadores y de lectura de los hornos de cocción, dependiendo del tipo y tamaño de las piezas a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Efectuar la renovación del aire de la sala de cocción, mediante extractores de calor, hasta alcanzar la temperatura especificada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Someter los productos obtenidos de panadería y bollería por medio de cocción en hornos a enfriamiento, a temperatura ambiente, antes del envasado/empaquetado, hasta que alcancen la temperatura establecida, de forma que permita su posterior procesado, para evitar proliferación de mohos y cambio de textura en el producto final, aplicando criterios de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8: Efectuar las operaciones de fritura y enfriamiento requerido a cada producto de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de salud y riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Programar los parámetros físicos en el proceso de fritura (temperatura del aceite, tiempos de fritura, entre otros), en los equipos de fritura, alcanzando los niveles establecidos en el proceso productivo y dependiendo del tipo de piezas y tamaños a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2: Renovar el aceite utilizado en la fritura con la periodicidad establecida, atendiendo al contenido de compuestos polares en aceites y grasa de freír, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3: Registrar la renovación del aceite de fritura en la ficha específica, anotando, fecha de renovación, y litros consumidos, utilizando el soporte establecido por la empresa, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8: Efectuar las operaciones de fritura y enfriamiento requerido a cada producto de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de salud y riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.4: Efectuar la eliminación del aceite en contenedores específicos, aplicando criterios de ecoeficiencia, cumpliendo la normativa aplicable de eliminación de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5: Someter los productos de panadería y bollería obtenidos por medio de la fritura a enfriamiento, a temperatura ambiente, antes del envasado/empaquetado según forma demandada, hasta que alcancen la temperatura establecida que permita su posterior procesado, para evitar proliferación de mohos y cambio de textura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6: Cumplir los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene, en la fritura y posterior enfriamiento, manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9: Congelar masas y panes precocidos o productos susceptibles de completar su elaboración en otro momento para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
9.1: Congelar las masas y panes precocidos según el tipo de producto, ajustando parámetros físicos en las cámaras o equipos utilizados (nitrógeno o congelación mecánica), según proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2: Disponer las masas y panes precocidos o productos susceptibles de completar su elaboración en otro momento en las cámaras y túneles de congelación, atendiendo a la cantidad de producto y controlando (tiempo y temperatura), según el modelo de congelación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9: Congelar masas y panes precocidos o productos susceptibles de completar su elaboración en otro momento para conseguir las características de las distintas piezas de panadería y bollería de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
9.3: Almacenar los productos de panadería y bollería congelados de forma manual en cámaras de conservación, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.				
9.4: Registrar la temperatura de transporte, mediante termógrafos u otros, manteniendo la cadena de frío, y evitando la descongelación de las piezas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>