



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración”

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 "ECP0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración".

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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

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 preparación y mantenimiento de primer nivel de instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje de elaboración de productos de pastelería y confitería, según el plan de mantenimiento para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable en seguridad alimentaria	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la elaboración de productos de pastelería y confitería, tales como amasadora, cámaras frigoríficas, básculas, tren de laboreo, hornos, entre otros, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.	☐	☐	☐	☐
1.2: Comprobar la maquinaria, equipos, utillaje, sistemas de transporte y auxiliares, verificando al inicio o termino de cada jornada, que se encuentran listos para su uso, procediendo a la limpieza de estos y a la recogida y ordenación de los útiles de trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.3: Mantener el aseo personal y la vestimenta utilizados en procesos de elaboración, en estado de limpieza e higiene.	☐	☐	☐	☐
1.4: Mantener las áreas de trabajo en las que se desarrollan los procesos de elaboración, 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	☐	☐	☐	☐

1: Efectuar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje de elaboración de productos de pastelería y confitería, según el plan de mantenimiento para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable en seguridad alimentaria	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
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.				
1.5: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en pastelería y confitería, detectando las posibles anomalías, según instrucciones de mantenimiento.	☐	☐	☐	☐
1.6: Corregir las posibles anomalías simples detectadas que afecta al funcionamiento de los equipos utilizados en pastelería y confitería, siguiendo instrucciones del plan de mantenimiento de primer nivel.	☐	☐	☐	☐
1.7: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado, según indicaciones establecidas para el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐

2: Aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería con la calidad y cantidad requeridas para dar continuidad al proceso productivo, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Determinar la gama de productos de pastelería y confitería y cantidad a elaborar, teniendo en cuenta las necesidades y gustos de los clientes potenciales, el suministro, la disponibilidad de materias primas, los medios físicos, humanos y económicos de producción y las elaboraciones típicas de determinadas fechas del año.	☐	☐	☐	☐
2.2: Recontar la mercancía almacenada de acuerdo con la periodicidad requerida según el proceso, por los productos perecederos; considerando el estado y la caducidad de otras existencias, aplicando criterios de ergonomía y de salud sanitaria.	☐	☐	☐	☐
2.3: Inventariar las existencias, relativas a materias primas y auxiliares de pastelería y confitería a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte requerido, según el modelo de inventario.	☐	☐	☐	☐

2: Aprovisionar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería con la calidad y cantidad requeridas para dar continuidad al proceso productivo, aplicando la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Pedir las mercancías según lo establecido, seleccionando al proveedor, a través de la hoja de solicitud de acuerdo a criterios establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.5: Gestionar los posibles residuos según normativa medioambiental, aplicando criterios de ecoeficiencia.	☐	☐	☐	☐

3: Comprobar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería suministradas por los proveedores en la recepción para verificar su calidad y correspondencia con lo solicitado; cumpliendo con lo establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar el transporte de las materias primas (harinas, azúcares, entre otros) y el material auxiliar (espesantes, aromatizantes, entre otros), de pastelería y confitería, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellas que no cumplen con lo establecido según criterios de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.2: Comprobar los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería, verificando que son las requeridas según el proceso y se encuentran, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto, manipulándose según criterios ergonómicos.	☐	☐	☐	☐
3.3: Descargar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería, con los equipos específicos, controlando que se lleva a cabo en el lugar y el modo requerido, de forma que las mercancías no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo, aplicando criterios de ergonomía.	☐	☐	☐	☐
3.4: Contrastar las materias primas y el material auxiliar de pastelería y confitería recibida con lo especificado en el pedido efectuado y en la nota de entrega que acompaña a la mercancía, verificando que se corresponde en calidad y en cantidad detectando posibles anomalías en relación con los defectos en calidad, fecha de caducidad, así como posibles daños y pérdidas.	☐	☐	☐	☐

3: Comprobar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería suministradas por los proveedores en la recepción para verificar su calidad y correspondencia con lo solicitado; cumpliendo con lo establecido en el proceso productivo y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.5: Obtener las características de calidad de las materias primas y auxiliares por medio de pruebas "in situ" o en laboratorios externos, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad y salud; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones.	☐	☐	☐	☐
3.6: Clasificar las materias primas y el material auxiliar de pastelería y confitería recibidos en posibles lotes, separando los productos que no cumplen con lo establecido según criterios de seguridad alimentaria, como "no conformes".	☐	☐	☐	☐
3.7: Registrar los posibles defectos en la calidad o fecha de caducidad de las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería recepcionadas, así como los posibles daños y pérdidas, en el sistema establecido por la empresa.	☐	☐	☐	☐
3.8: Registrar la información y operaciones referentes con las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte, según el protocolo administrativo, archivándolo a continuación.	☐	☐	☐	☐

4: Almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería para su conservación, según exigencias de los productos y optimizando los recursos disponibles; según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Distribuir las materias primas y los productos de pastelería y confitería recepcionados en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad); siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen y de almacenamiento disponible, manipulándolas aplicando técnicas ergonómicas.	☐	☐	☐	☐
4.2: Colocar las materias primas y los productos de pastelería y confitería, de forma que se asegure su integridad; facilitando su identificación y manipulación.	☐	☐	☐	☐

4: Almacenar las mercancías y productos terminados de pastelería y confitería para su conservación, según exigencias de los productos y optimizando los recursos disponibles; según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Comprobar el espacio físico, los equipos y medios utilizados en el almacenamiento de materias primas y productos de pastelería y confitería, verificando que cumplen con la normativa aplicable seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.4: Controlar los almacenes, depósitos y cámaras, regulando las variables de temperatura, humedad relativa, luz, aireación y tiempo, hasta conseguir los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.	☐	☐	☐	☐
4.5: Transportar las materias primas y los productos de pastelería y confitería internamente con medios específicos, de forma que no se deterioren, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
4.6: Cumplimentar los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes y suministros internos, utilizando el soporte establecido por la empresa.	☐	☐	☐	☐
4.7: Gestionar el almacén de productos de pastelería y confitería, utilizando aplicaciones informáticas según lo establecido por la empresa.	☐	☐	☐	☐

5: Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados para atender a las especificaciones acordadas con el cliente; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Recibir los pedidos, comprobando la posibilidad de atenderlos en relación con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados por los clientes.	☐	☐	☐	☐
5.2: Cumplimentar los documentos de salidas (hoja, orden, albarán) en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.	☐	☐	☐	☐

5: Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados para atender a las especificaciones acordadas con el cliente; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Preparar el pedido de acuerdo con la orden de salida; verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos por los clientes.	☐	☐	☐	☐
5.4: Realizar las operaciones de manipulación y transporte interno con los medios específicos, de forma que los productos no sufran deterioros; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
5.5: Comprobar los vehículos de transporte, verificando su idoneidad con el producto; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
5.6: Colocar las mercancías en los medios de transporte, asegurando la integridad de los productos; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
5.7: Registrar y archivar las salidas de mercancías, de acuerdo con el sistema establecido por la empresa.	☐	☐	☐	☐