



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0306_2: Desarrollar operaciones de elaboración de masas,
cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería”**

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 "ECP0306_2: Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería".

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 el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Formalizar los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aprovisionar las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Disponer los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comprobar las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
--	-------------------------------	--	--	--

2: Preparar masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de equipos y utillaje a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los ingredientes se ajustan a al proceso de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Aplicar las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de masas, cremas y rellenos: - Dosificando los ingredientes, siguiendo la formulación y orden establecido. - Seleccionando técnicas como tamizado, mezclado y amasado, entre otras, adecuándolos al producto. - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado, batido, entre otros de la maquinaria, aplicando normas de protección individual y medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta, comprobando el resultado del proceso para que las medidas correctoras en caso de desviaciones queden tomadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Tratar las masas, cremas y rellenos base, considerando normas higiénico sanitarias y teniendo en cuenta: - La fracción de masas a través de división, volteado y reposo en pieza, en su caso, teniendo en cuenta tiempos de reposo. - La comprobación de forma, peso y volumen, siguiendo especificaciones de la ficha técnica. - La preelaboración como heñido, marcado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, según ficha técnica. - La cocción de masas, según técnica de la ficha, atendiendo a parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando las características físicas y organolépticas finales. - La elaboración de cremas y rellenos, teniendo en cuenta su tipología, conservación y uso posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Limpiar los equipos, utillaje y equipos de Protección Individual (EPI) con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Mantener la uniformidad, manteniéndola en condiciones higiénico sanitarias para que la seguridad quede garantizada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Gestionar los residuos producidos en las instalaciones, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de protección medioambiental, de gestión de residuos y de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Conservar las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería, teniendo en cuenta: - Las características de la elaboración. - Los procesos de conservación. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación. - Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - La trazabilidad del proceso. - La gestión de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Regenerar las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Mantener la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Acondicionar los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>