



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de 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 "ECP0710_2: Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de 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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	

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: Preparar productos hechos con base de masas, cremas y rellenos 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 consumo o distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Acopiar las masas, cremas, rellenos y la puesta a punto de los equipos y utillaje, partiendo de la ficha técnica para que la preparación del producto quede garantizada.	☐	☐	☐	☐
1.2: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las masas y pastas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Utilizar las masas, cremas y rellenos como bases de tartas, de pastas, entre otros, para atender las necesidades de producción, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología de masas: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras y técnicas como fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras. - Tipología de cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas y técnicas como escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.	☐	☐	☐	☐
1.4: Conservar las elaboraciones, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - Origen ecológico o industrial. - Las características físicas del género o elaboración. -	☐	☐	☐	☐

1: Preparar productos hechos con base de masas, cremas y rellenos 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 consumo o distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. - Sistemas de APPCC.				
1.5: Regenerar las elaboraciones a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
1.6: Limpiar los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.	☐	☐	☐	☐

2: Preparar helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Tratar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de preparación según su origen (ecológico o industrial), teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.	☐	☐	☐	☐
2.2: Preparar los helados y semifríos, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.	☐	☐	☐	☐
2.3: Preparar los helados y semifríos, para atender las demandas, considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Secuencia de la formulación. - Tipología: helados, granizados, sorbetes y técnicas de elaboración como: sin mantecadora, turbinados en mantecadora, entre otras. - Tipología de semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros y técnicas de elaboración como escudillado, cocción, entre otras. - Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.	☐	☐	☐	☐

2: Preparar helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.	☐	☐	☐	☐
2.5: Conservar los helados y semifrío, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. - Sistemas de APPCC. - La gestión de residuos.	☐	☐	☐	☐
2.6: Regenerar los helados y semifríos a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
2.7: Limpiar los equipos y utillaje del área de regeneración de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.	☐	☐	☐	☐

3: Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería conformando productos finales y considerando presentación, tipología de servicio y normas de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Utilizar los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación, siguiendo las normas higiénico sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.	☐	☐	☐	☐
3.2: Ensamblar las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, semifríos, entre otros, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.	☐	☐	☐	☐
3.3: Tratar las elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento para que el sistema de APPCC quede garantizado.	☐	☐	☐	☐

3: Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería conformando productos finales y considerando presentación, tipología de servicio y normas de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que la prevención sobre riesgos laborales, sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidos.	☐	☐	☐	☐
3.5: Mantener los equipos de frío y de calor durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	☐	☐	☐	☐
3.6: Tratar los excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	☐	☐	☐	☐

4: Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto, de manera que atiendan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad de la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Cumplir el modelo decorativo, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta definición de producto y técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.	☐	☐	☐	☐
4.2: Seleccionar la decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.	☐	☐	☐	☐
4.3: Ejecutar la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.	☐	☐	☐	☐
4.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de decoración en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las	☐	☐	☐	☐



4: Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto, de manera que atiendan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad de la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
normas higiénico sanitarias quede cumplidas.				