



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración
y conservación de 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 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 "ECP1777_3: Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de 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:	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: Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico sanitaria queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Tratar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo según su origen (ecológico o industrial) , teniendo en cuenta la distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.	☐	☐	☐	☐
1.2: Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates se utilizan, siguiendo la normativa higiénico sanitaria para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.	☐	☐	☐	☐
1.3: Preelaborar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.	☐	☐	☐	☐
1.4: Envasar las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.	☐	☐	☐	☐
1.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de preelaboración de confitería y chocolates en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden cumplidas.	☐	☐	☐	☐

1: Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico sanitaria queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	☐	☐	☐	☐

2: Elaborar productos de confitería y con base de chocolate, para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Utilizar los equipos y utillaje para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.	☐	☐	☐	☐
2.2: Preparar los productos de confitería y con base de chocolate, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como atemperado, cocción, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.	☐	☐	☐	☐
2.3: Preparar los productos de confitería considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Tipología: frutas escarchadas, turrónes, entre otros. - Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.	☐	☐	☐	☐
2.4: Preparar los productos con base de chocolate considerando: - Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso. - Tipología: bombones, trufas, entre otros. - Técnicas de elaboración: atemperado, aerografiado, caramelizado, entre otras.	☐	☐	☐	☐
2.5: Limpiar los equipos y utillaje del área de elaboración de confitería y con base de chocolate en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden cumplidas.	☐	☐	☐	☐

2: <i>Elaborar productos de confitería y con base de chocolate, para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico sanitaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	☐	☐	☐	☐

3: <i>Desarrollar actividades de conservación de productos de confitería y con base de chocolate, que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Conservar los productos de confitería y con base de chocolate, 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.	☐	☐	☐	☐
3.2: Mantener la temperatura durante el proceso de conservación, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.	☐	☐	☐	☐
3.3: Utilizar los equipos y utillaje para la conservación, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.	☐	☐	☐	☐
3.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico sanitarias queden garantizadas.	☐	☐	☐	☐

4: Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Supervisar las materias primas de origen ecológico y/o industrial, controlando su aptitud para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.	☐	☐	☐	☐
4.2: Supervisar el almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.	☐	☐	☐	☐
4.3: Supervisar los productos de confitería y con base de chocolate elaborados, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.	☐	☐	☐	☐
4.4: Supervisar los productos de confitería y con base de chocolate conservadas, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.	☐	☐	☐	☐