



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PANADERÍA Y BOLLERÍA

Código: INA015_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos 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 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos 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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

APP1: Efectuar las operaciones preliminares en la confección de elaboraciones complementarias de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener la información requerida sobre, la planificación de los procedimientos la confección y elaboraciones complementarias de panadería y bollería, utilizando la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Seleccionar los equipos de producción, (cámaras frigoríficas y de congelados, básculas; batidoras, mezcladores, agitadores, montadoras de nata, entre otros), útiles y herramientas, según el proceso, utilizando la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Preparar los equipos requeridos en la confección y elaboraciones complementarias de panadería y bollería, de acuerdo al programa de producción establecido, cambiando el utillaje, según lo indicado por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Seleccionar los ingredientes requeridos (yema de huevo, azúcar, harina de trigo o harina de maíz y leche), en elaboración de cremas, rellenos y cubiertas, (crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados), según los requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Confeccionar elaboraciones complementarias de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar que el abastecimiento de las materias primas de productos de panadería y bollería, tanto en cantidad como calidad, dan respuesta a los requerimientos de producción, ajustándose a lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Dosificar ingredientes, mediante pesadoras-dosificadoras, según los requerimientos elaboración del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Mezclar los ingredientes requeridos, según formulación y protocolos de elaboración de producto a obtener (crema, nata, trufa, merengue, entre otros), hasta conseguir la homogeneización, batido, emulsionado de los mismos, a través de batidoras, mezcladoras y agitadoras, dependiendo del tipo de de producto a obtener (cremas, rellenos y cubiertas).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Controlar los parámetros (tiempo, temperatura, ente otro), en el proceso de cocción y fritura, para la obtención de cremas, hasta alcanzar la consistencia requerida, según especificaciones del proceso productivo, corrigiendo posibles anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Montar natas con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto requerido en la consistencia, según especificaciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Efectuar operaciones de templado, moldeado y formado de chocolates y coberturas, controlando T ^a en los procesos de fundido y enfriamiento, seleccionado los moldes requeridos en el formado de distintas piezas, según especificaciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Conservar las elaboraciones complementarias de productos de panadería y bollería en las condiciones señaladas en la ficha técnica, cumpliendo las instrucciones de trabajo en elaboraciones complementarias de panadería y bollería, detectando posibles anomalías en caso de incidencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Detectar las anomalías en el funcionamiento de los equipos de elaboración de productos complementarios de panadería y bollería, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Efectuar la composición y decoración de los productos de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Determinar la composición y decoración requerida al producto de panadería-bollería a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Seleccionar los componentes requeridos (cremas, rellenos y coberturas), a utilizar, para cada producto, en las condiciones de temperatura, la densidad o viscosidad requeridas para su aplicación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Preparar los equipos y utillaje (rellenadoras o inyectoras, bañadoras, glaseadoras, nebulizadoras, entre otros), requeridos en las operaciones de relleno y cobertura de productos de panadería y bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Dosificar los ingredientes para el relleno, bañado y decoración requerido a cada tipo de pieza de bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Determinar medidas correctoras, para subsanar anomalías, que se puedan producir en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar la composición y decoración de productos de panadería y bollería utilizando la técnica o procedimiento (rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, tostado, aerografiado, entre otras), requeridas a cada producto, de forma que se garantice la calidad e higiene y los niveles de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Refrigerar o congelar los productos de panadería-bollería elaborados controlando la temperatura requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Trasladar el producto de panadería-bollería refrigerado o congelado al lugar señalado para su envasado, almacenamiento o punto de venta, sin romper en ningún momento la cadena de frío y observando las condiciones de higiene oportunas, aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Controlar la calidad de las elaboraciones complementarias y de los productos de panadería-bollería, durante el proceso de elaboración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Efectuar la toma de muestras de las elaboraciones complementarias y de los productos de panadería-bollería en el lugar, forma y cuantía indicadas en las instrucciones de trabajo, trasladándolas convenientemente para garantizar su inalterabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Preparar las muestras de los productos y elaboraciones complementarias de panadería-bollería siguiendo los protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Efectuar los ensayos "in situ", siguiendo los protocolos establecidos y con el instrumental requerido y calibrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Interpretar los resultados de los ensayos "in situ" o en laboratorio, a fin de asegurar que las características de calidad de las elaboraciones complementarias y de los productos de panadería y bollería se encuentran dentro de las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Comprobar las características organolépticas de las elaboraciones complementarias y de los productos de panadería-bollería, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos, adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Registrar los resultados de los controles y pruebas efectuados, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Preparar los equipos y medios auxiliares para el envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Organizar el aprovisionamiento de materiales para el envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Regular los equipos específicos de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Controlar los procesos de envasado, embalaje y etiquetado (sellado o cierre correcto, etiquetado con la leyenda idónea y completa, rotulación del lote adecuada de productos de panadería y bollería aplicando, en caso necesario, las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones adecuadas del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Controlar el traslado de los materiales de desecho y productos terminados de panadería y bollería que no cumplan las especificaciones, en la forma y al lugar señalado, para su reciclaje o eliminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Trasladar el producto de panadería y bollería envasado y etiquetado y, si es necesario, embalado y politizado, en la forma y al lugar requerido, en función de los procesos de venta o almacenamiento posteriores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Almacenar los productos de panadería y bollería en las condiciones adecuadas a las características de cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Controlar los stocks de productos de panadería y bollería almacenados, contrastándolos con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>