



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**

**Código: HOT332\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1061\_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de 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 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 “UC1061\_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de 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:

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.

<i><b>APP1:</b> Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de útiles y equipos para la elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería (masas y pastas dulces y saladas, hojaldre, otras), a partir de la ficha técnica de elaboración, orden de trabajo y verificando que las características de los ingredientes se ajustan a lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Efectuar las distintas técnicas de preelaboración (tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias), conforme al orden establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Controlar los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa y de espesor y reposo de las masas laminadas, adoptando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Verificar las características físicas y organolépticas finales de la masa (color, extensibilidad, tenacidad, textura y fluidez), de modo que se ajusten al resultado esperado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1:</b> Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Efectuar los procesos de conservación y regeneración de masas de pastelería y de cocina, considerando: <ul style="list-style-type: none"><li>- Las características de la elaboración en cuestión.</li><li>- Las técnicas y procedimientos establecidos.</li><li>- Los recipientes, envases y los equipos asignados.</li><li>- La aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas.</li><li>- La regulación de la temperatura de las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.</li><li>- Que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo en las cámaras de refrigerado o de congelado, se mantienen dentro de las tolerancias permitidas.</li><li>- Los procedimientos establecidos respecto a la distribución y volumen de llenado de las cámaras.</li><li>- Los parámetros idóneos para que el proceso se realice con las debidas garantías de higiene y conservación de las elaboraciones.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de masas utilizadas en cocina y repostería, garantizando su adecuación a la definición del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2:</b> Supervisar el proceso de elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones complementarias y la puesta a punto de útiles y equipos necesarios para la confección de productos hechos a base de masas (panes, bollos, tartas, pasteles, pastas, pastelería salada, otros), a partir de la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Supervisar el proceso de elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.2: Elaborar productos hechos a base de masas, secuenciando cada proceso y: - Utilizando las técnicas de preelaboración establecidas (división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado, entre otros). - Utilizando las técnicas culinarias establecidas (cortado, pintado, incorporación de rellenos, cocción, fritura, entre otras), - Utilizando las elaboraciones complementarias que correspondan (cremas, rellenos, baños, cubiertas, entre otras). - Obteniendo el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Efectuar operaciones de acabado y presentación de los productos hechos a base de masas, de acuerdo con las normas previamente definidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Almacenar los productos hechos a base de masas, en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Supervisar el proceso de elaboración de todo tipo de productos hechos a base de masas, garantizando su adecuación a la definición del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Supervisar el proceso de confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, a partir de la ficha técnica de fabricación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Aplicar las técnicas de elaboración específicas para cada producto, tales como: - Tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido, emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada producto (textura, densidad, fluidez, entre otras), comprobando que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y otros productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Almacenar las elaboraciones de pastelería-repostería confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas de conservación adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Efectuar los procesos de conservación y regeneración de las elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, considerando: - Las características de la elaboración en cuestión. - Las técnicas y procedimientos establecidos. - Los recipientes, envases y los equipos asignados. - La aplicación, en su caso, de técnicas de abatimiento rápido de temperaturas. - La regulación de la temperatura de las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones. - Que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo en las cámaras de refrigerado o de congelado, se mantienen dentro de las tolerancias permitidas. - Los procedimientos establecidos respecto a la distribución y volumen de llenado de las cámaras. - Los parámetros idóneos para que el proceso se realice con las debidas garantías de higiene y conservación de las elaboraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Supervisar el proceso de confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería, prestando asistencia técnica y operativa cuando le sea requerido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.6: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Supervisar el proceso de confección de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería-pastelería, garantizando su adecuación a la definición del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> Efectuar elaboraciones y presentaciones de todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor, siguiendo su ficha técnica y aplicando las tendencias más vanguardistas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones específicas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados (tradicionales y de nueva creación), a partir de la ficha técnica de fabricación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Elaborar todo tipo de helados y postres de cocina (tradicionales y de autor), aplicando las técnicas de elaboración propias a cada preparación y potenciando el uso de los productos de temporada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Efectuar operaciones de acabado y presentación de los helados y/o postres destinados al consumo inmediato, de acuerdo a las normas definidas y las tendencias más vanguardistas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Almacenar las elaboraciones confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4:</b> Efectuar elaboraciones y presentaciones de todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor, siguiendo su ficha técnica y aplicando las tendencias más vanguardistas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.6: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5:</b> Efectuar elaboraciones y presentaciones de distintos productos de pastelería y repostería de creación propia, teniendo en cuenta los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones específicas y la puesta a punto de útiles y equipos para la confección de distintos tipos de productos de repostería de creación propia, obteniendo el máximo partido gastronómico y económico de los productos de temporada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Elaborar diferentes tipos de productos de repostería de creación propia, a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación y creatividad y aplicando las técnicas de elaboración propias a cada preparación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Efectuar operaciones de acabado y presentación de los productos de repostería de creación propia, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Almacenar las elaboraciones confeccionadas, en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, utilizando los métodos y equipos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5:</b> <i>Efectuar elaboraciones y presentaciones de distintos productos de pastelería y repostería de creación propia, teniendo en cuenta los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.6: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y calor, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6:</b> <i>Efectuar el montaje y decoración de productos, servicios y expositores de todo tipo de elaboraciones de repostería, en función de los gustos de la clientela y las tendencias más actuales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Seleccionar las técnicas y los elementos decorativos para el montaje de la elaboración y/o expositor y/o servicio de todo tipo de elaboraciones de repostería, en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo de establecimiento.</li><li>- Tipo de servicio.</li><li>- Tipo de producto.</li><li>- Tipología de cliente.</li><li>- Tendencias actuales en repostería.</li><li>- Clases y tipos de expositores.</li><li>- Estacionalidad de los productos.</li><li>- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Deducir las necesidades de equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio, atendiendo al motivo de la exposición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Determinar el lugar y orden de colocación de los géneros, productos de repostería y demás materiales para el montaje del expositor, siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Ubicar los géneros, productos y demás materiales en el expositor, empleando los equipos y utensilios establecidos para ello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>