



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

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

**Código: HOT542\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería”**

**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 “UC1779\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería”

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.

<b>APP1:</b> Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías para la producción de pastelería, generando la información técnica necesaria y siguiendo el procedimiento establecido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Concretar las necesidades de aprovisionamiento de mercancías para la producción de pastelería, especificando su nivel de calidad y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>– Los gustos y necesidades de los clientes.</li><li>– Los objetivos económicos del establecimiento.</li><li>– Las características de identificación comercial que faciliten el pedido solicitado.</li><li>– Los productos a granel, frente aquellos que se presentan en envases individuales,</li><li>– el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento, entre otras.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Establecer las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías para la producción de pastelería, determinando las características, de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias que deben controlarse en la recepción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Verificar las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías en cuanto a su desarrollo, conforme a las pautas establecidas sobre las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Dar las instrucciones necesarias para la asignación de recursos humanos y materiales, optimizando el proceso de aprovisionamiento y almacenaje y teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Establecer los procedimientos de control durante los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenaje de mercancías para la producción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1: Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento y compra de mercancías para la producción de pastelería, generando la información técnica necesaria y siguiendo el procedimiento establecido.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
de pastelería, determinando la capacidad y eficacia de los mismos y generando la información técnica oportuna.				
APS1.6: Controlar el sistema de aprovisionamiento de mercancías en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>- El proceso de selección de las fuentes de suministro.</li><li>- El seguimiento de los pedidos.</li><li>- El proceso administrativo de recepción.</li><li>- La aprobación del pago a los proveedores.</li><li>- El control de los almacenes.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Establecer estándares de especificación de compras de mercancías con sus colaboradores, de acuerdo con el método previamente establecido, las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Seleccionar los proveedores teniendo en cuenta criterios tales como: <ul style="list-style-type: none"><li>- La calidad del producto se ajusta a los niveles previamente establecidos.</li><li>- El plazo de entrega es oportuno.</li><li>- El precio se adecúa a la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Elaborar las fichas de especificación técnica de cada uno de los géneros utilizables, identificando las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de ellos, actualizándolas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de pastelería del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.10: Verificar las operaciones y fases del proceso de aprovisionamiento de mercancías, conforme a las características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y condiciones higiénico-sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.11: Solicitar la compra de mercancías, comprobando que se han tenido en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>- las previsiones de producción,</li><li>- las existencias,</li><li>- los mínimos y máximos de existencias previamente determinados,</li><li>- el mal estado o rotura de las mercancías objeto de almacenamiento, entre otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> Gestionar los sistemas de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías en el establecimiento de pastelería, conforme a las exigencias de la producción y los objetivos económicos previstos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de mercancías, con criterios lógicos y atendiendo a la naturaleza del producto recepcionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Establecer las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos, propios de la producción de pastelería, formalizando la ficha de almacén y en función de: <ul style="list-style-type: none"><li>– las características organolépticas,</li><li>– las condiciones de conservación de las mercancías,</li><li>– su rotación,</li><li>– los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable,</li><li>– de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución, entre otros.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Establecer los equipos y máquinas utilizables en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones para la producción en pastelería, en función de la cantidad y características de las mercancías, de las instalaciones y de la capacidad de producción del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Recepcionar los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad necesario para cubrir las exigencias de la producción de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Verificar que las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, son objeto de comprobación para su cumplimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> Gestionar el inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, prestando asistencia técnica y operativa siempre que sea necesario.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Establecer los procedimientos para valorar económicamente las existencias y las bajas de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, de modo que se pueda conocer su cantidad,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3: Gestionar el inventario de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería, prestando asistencia técnica y operativa siempre que sea necesario.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
grado de rotación y conservación, en función de los objetivos económicos del establecimiento.				
APS3.2: Confeccionar los planes de reposición y amortización de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos a corto, medio y largo plazo, teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo predeterminado en la producción de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Dar las instrucciones necesarias a las personas asignadas para la realización de inventarios de existencias y de los registros de bajas, estableciendo las fechas, horarios y tiempos más convenientes, prestando asistencia técnica y operativa si fuera necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Verificar los resultados de los controles del inventario de existencias, haciendo los muestreos que sean precisos y ordenando las rectificaciones oportunas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Supervisar los inventarios de existencias, siguiendo el procedimiento establecido y manteniendo siempre el stock mínimo fijado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar los informes necesarios relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utensilios, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>