



## 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

**UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de  
prelaboración, elaboración, conservación y regeneración de  
masas, cremas y rellenos”**

#### 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 UC1775\_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de prelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

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> <i>Efectuar operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y la puesta a punto de los utensilios, equipos y maquinaria necesarios para la preelaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento de géneros en crudo, aplicando las técnicas y normas básicas de tratamiento de alimentos en crudo y originando la menor merma posible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar las operaciones de corte tales como troceado, fraccionamiento, picado, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para la elaboración de distintos productos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Conservar las preelaboraciones efectuadas, en función de sus características, temperaturas de almacenamiento, en los envases apropiados y con los equipos asignados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante la manipulación de las materias primas, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1: Efectuar operaciones de preelaboración en crudo de todo tipo de géneros, conservándolos en las condiciones idóneas hasta el momento de su utilización, de modo que resulten aptos para la elaboración de masas, cremas y rellenos de pastelería.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
que resulten aptos para la elaboración de distintos productos de masas, cremas y rellenos.				
APS1.7: Efectuar la puesta a punto de los útiles, equipos y maquinaria y el aprovisionamiento interno de masas, cremas y rellenos de pastelería, utilizando los métodos de regeneración requeridos, en su caso, para que resulten aptos para su posterior utilización y consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Supervisar las operaciones efectuadas por parte de su personal dependiente en cuanto a preelaboración, almacenaje y manipulación de los géneros en crudo, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en masas, cremas y rellenos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2: Elaborar todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas o productos preelaborados para la elaboración de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Aplicar las técnicas de elaboración específicas para la obtención de masas fermentadas, masas batidas, masas escaldadas, cremas y rellenos, posibilitando así su uso y comercialización posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Efectuar el envasado y conservación de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería: – considerando las características de los productos en cuestión, – siguiendo los procedimientos establecidos, – en los envases y con los equipos asignados, – a las temperaturas adecuadas,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Elaborar todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"><li>- aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación,</li><li>- aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases,</li><li>- presentando el producto de acuerdo con las especificaciones acordadas con el cliente en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.</li></ul>				
APS2.4: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante los procesos, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para la preparación y presentación de masas, cremas y rellenos, racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Supervisar las operaciones de elaboración, envasado, conservación y, en su caso, regeneración de masas, cremas y rellenos de pastelería, efectuadas por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo y/o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>