



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería

Código.

UC0306_2

Nivel.

2

Cualificacións profesionais e títulos de formación profesional asociados á unidade de competencia.

Cualificación profesional.

Repostería

Código.

HOT223_2

Nivel.

2

Título de formación profesional.

Panadería, repostería e confeitaría

Cociña e gastronomía

Código.

MINA01

MHOT01

Nivel.

Grao medio

Grao medio

Por favor, lea atentamente as instrucións seguintes.

Conteste a este cuestionario de xeito sincero. A información recollida nel ten carácter reservado, ao estar protexida polo disposto na Lei orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal.

O seu resultado servirá soamente de axuda, orientando en que medida posúe a competencia profesional da unidade de competencia.

Non se preocupe, con independencia do resultado desta autoavaliación, vostede ten dereito a participar no procedemento de avaliación, sempre que cumpra os requisitos da convocatoria.

_____, de _____ de 201

A persoa candidata

O asesor ou a asesora

Sinatura: nome, apelidos e DNI

Sinatura: nome, apelidos e DNI



Instrucións para cubrir o cuestionario.

Cada actividade profesional principal (APP) componse de varias actividades profesionais secundarias (APS). Lea atentamente cada APP e a continuación as súas APS. En cada APS marque cunha cruz o indicador de autoavaliación que considere máis axustado ao seu grao de dominio das APS. Eses indicadores son os seguintes:

1. Non o sei facer.
2. Pódoos facer con axuda.
3. Pódoos facer sen precisar axuda.
4. Pódoos facer sen precisar axuda, e mesmo podería formar outro traballador ou traballadora.

APP1 Aproveccionar internamente materias primas e equipamento especifico para preparar masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS1.1 Abastecerse de materias primas en función das elaboracións previstas de masas e pastas, a partir da ficha técnica de fabricación, orde de traballo ou procedementos que o substitúan.
- APS1.2 Preparar equipamentos e utensilios en función das elaboracións previstas, a partir da ficha técnica de fabricación, orde de traballo ou procedementos que o substitúan.
- APS1.3 Comprobar as características dos produtos que se vaian utilizar, verificando que se axusten ao requirido no proceso.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2 Aplicar técnicas específicas de preelaboración para preparar masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS2.1 Dosificar os ingredientes para a elaboración de masas e pastas atendendo á súa ficha técnica de fabricación.
- APS2.2 Efectuar operacións propias de preelaboración, tales como peneirar, dosificar ingredientes, mesturar, amasar, refinar, bater, emulsionar, laminar y demais accións necesarias para a obtención das masas e as pastas previstas.
- APS2.3 Efectuar operacións complementarias á preelaboración das materias primas, tales como tostar, pelar, triturar e refinar froitos secos, e fundir e atemperar coberturas, segundo a ficha técnica de fabricación.
- APS2.4 Aplicar as medidas correctoras necesarias durante o proceso para a obtención dos resultados esperados.
- APS2.5 Comprobar as características finais das preparacións efectuadas, verificando que a forma, o peso e o volume sexan os axeitados.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3 Obter pezas de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería, a partir da ficha técnica de elaboración do produto.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS3.1 Preparar os utensilios ou equipamentos necesarios para facer porcións das masas e pastas confeccionadas, a partir da ficha técnica de fabricación.
- APS3.2 Distribuír en porcións as masas e as pastas elaboradas, co fin de obter as pezas previstas segundo a ficha técnica do produto que haxa que conseguir.
- APS3.3 Aplicar o tempo de repouso axeitado a cada porción ou corte obtido, atendendo á natureza da composición da masa e do produto que haxa que conseguir.
- APS3.4 Efectuar operacións previas ao forno, como dividir, formar, voltear, repousar en peza, moldear e escudelar, e outras necesarias, na orde e na secuencia establecidas na ficha técnica de fabricación
- APS3.5 Comprobar que as pezas obtidas teñan a forma, o peso e o volume axeitados, verificando visualmente o resultado.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4 Efectuar operacións de acabamento e presentación das pezas obtidas das masas e das pastas confeccionadas.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS4.1 Preparar a maquinaria necesaria para a elaboración do produto de pastelería e repostería, segundo a ficha técnica de fabricación.
- APS4.2 Manipular previamente o produto de pastelería e repostería con accións tales como cortar, pintar, voltear, incorporar cremas ou recheos, etc., ordenadamente e secuencialmente
- APS4.3 Mellorar o proceso dos métodos de cocción utilizados requiridos para cada produto de pastelería e repostería, atendendo ao tempo e á temperatura de cada produto que se realice.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4 Efectuar operacións de acabamento e presentación das pezas obtidas das masas e das pastas confeccionadas.

Indicadores de autoavaliación

		1	2	3	4
APS4.4	Aplicar as medidas correctoras e de axuste necesarias para a cocción de cada produto elaborado, durante o proceso.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS4.5	Comprobar as características físicas e organolépticas das pezas de pastelería e repostería obtidas, consonte os resultados previstos.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS4.6	Arrefecer os produtos de pastelería e repostería resultado da cocción, coas técnicas e os métodos axeitados.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS4.7	Comprobar as características físicas e organolépticas da masa ou da pasta elaborada, ao finalizar o proceso e axustándose á ficha técnica, e tomar, en caso contrario, as medidas correctoras necesarias.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS4.8	Executar operacións de acabamento tales como cocer, fritir e escaldar, en forma e tempo axeitados.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

APP5 Conservar nas condicións requiridas de temperatura e humidade masas, pastas e elaboracións complementarias con múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

Indicadores de autoavaliación

		1	2	3	4
APS5.1	Operar manualmente sobre os reguladores ou medios de control do proceso en máquinas e equipamentos de conservación, conservando así as características organolépticas inherentes a cada produto.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS5.2	Informar o seu superior xerárquico das anomalías detectadas durante o proceso, segundo o procedemento establecido.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS5.3	Utilizar racionalmente os equipamentos e os medios enerxéticos establecidos para o proceso, evitando riscos e desgastes innecesarios.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS5.4	Regular a temperatura das cámaras para conservar masas e pastas básicas, e elaboracións complementarias con múltiples aplicacións, manualmente e seguindo as instrucións de fábrica dos equipamentos utilizados para tal fin.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS5.5	Almacenar nas cámaras masas e pastas básicas e elaboracións complementarias con múltiples aplicacións para pastelería e repostería, nas condicións idóneas para cada produto.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
APS5.6	Comprobar os parámetros de temperatura, humidade e tempo das cámaras de conservación dos produtos de repostería e pastelería, verificando os rexistros e as táboas de temperatura.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>