



## Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

### Unidade de competencia.

Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e  
pastas, sobremesas de cociña e xeados

**Código.**

UC0710\_2

**Nivel.**

2

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

#### Cualificación profesional.

Repstaría

**Código.**

HOT223\_2

**Nivel.**

2

#### Título de formación profesional.

Panadaría, repstaría 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 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. Pódoo facer con axuda.
3. Pódoo facer sen precisar axuda.
4. Pódoo facer sen precisar axuda, e mesmo podería formar outro traballador ou traballadora.

**APP1 Aproveccionar materias primas e equipamento específico para preparar produtos feitos á base de masas e pastas, xeados, sobremesas de cociña e os seus respectivos acompañamentos.**
**Indicadores de autoavaliación**

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

- APS1.1 Aproveccionarse de materias primas para preparar produtos feitos á base de masas e pastas e elaboracións específicas de acompañamento de sobremesas de cociña e xeados.
- APS1.2 Preparar utensilios e equipamentos para preparar produtos feitos á base de masas e pastas e elaboracións específicas de acompañamento de sobremesas de cociña e xeados.
- APS1.3 Aproveccionar materias primas para preparar e presentar sobremesas tradicionais, así como diferentes tipos de xeados.
- APS1.4 Preparar os utensilios e os equipamentos necesarios para preparar e presentar sobremesas tradicionais e xeados, sobremesas de cociña, produtos feitos á base de masas e pastas, así como elaboracións que sirvan de acompañamento ás sobremesas.
- APS1.5 Limpar os utensilios e os equipamentos utilizados para preparar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas e elaboracións específicas de acompañamento de sobremesas de cociña e xeados.


**APP2 Empregar técnicas culinarias específicas na presentación e elaboración de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados, preferentemente con produtos de temporada.**
**Indicadores de autoavaliación**

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

- APS2.1 Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, tales como tortas, pasteis, pans sinxelos, pizzas, etc.
- APS2.2 Cocer produtos feitos á base de masas e pastas.
- APS2.3 Empregar produtos de temporada nas elaboracións feitas á base de masas e pastas.
- APS2.4 Acabar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas.
- APS2.5 Executar as elaboracións específicas para a confección ou o acompañamento de sobremesas de cociña e xeados.
- APS2.6 Cocer as elaboracións específicas utilizadas como gornición de sobremesas de cociña e xeados.
- APS2.7 Executar as técnicas culinarias propias de cada elaboración específica utilizada como acompañamento.
- APS2.8 Acabar e presentar sobremesas de cociña.
- APS2.9 Preparar e presentar xeados aplicando as técnicas culinarias necesarias, e usando produtos de temporada.


**APP3 Conservar e rexenerar produtos feitos á base de masas, sobremesas de cociña e xeados, operando racionalmente sobre os equipamentos implicados.**
**Indicadores de autoavaliación**

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

- APS3.1 Almacenar os produtos feitos á base de masas e pastas, elaboracións específicas de repostería e as posibles excedencias de sobremesas de cociña.
- APS3.2 Rexenerar os produtos feitos á base de masas e pastas, elaboracións específicas de repostería, sobremesas de cociña e xeados, a temperatura de servizo.
- APS3.3 Operar manualmente sobre os reguladores ou medios de control do proceso en máquinas e equipamentos utilizados para preparar produtos feitos á base de masas e pastas.
- APS3.4 Informar, de ser o caso, das anomalías detectadas en máquinas e equipamentos utilizados durante o proceso.
- APS3.5 Utilizar racionalmente os equipamentos e os medios enerxéticos establecidos para todos os procesos, evitando consumos, custos e desgastes innecesarios.
- APS3.6 Manter os equipamentos de frío e, de ser o caso, os de calor durante a confección das elaboracións específicas de múltiples aplicacións.




**APP3 Conservar e rexenerar produtos feitos á base de masas, sobremesas de cociña e xeados, operando racionalmente sobre os equipamentos implicados.**

APS3.7 Operar manualmente sobre os reguladores ou medios de control dos procesos para a confección das elaboracións específicas de múltiples aplicacións.

Indicadores de autoavaliación

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

--	--	--	--

**APP4 Participar na innovación de elaboracións de produtos feitos de masas e pastas, sobremesas de cociña, xeados e as súas gornicións con criterios de calidade.**

APS4.1 Preparar e presentar produtos de nova creación feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña, xeados, sobremesas e elaboracións de repostería que servirán de acompañamento.

APS4.2 Innovar a oferta de repostería dun establecemento.

Indicadores de autoavaliación

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

--	--	--	--

--	--	--	--

**APP5 Montar expositores con produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados, cunha presentación previamente deseñada, aplicando creatividade e imaxinación.**

APS5.1 Plasmar o modelo gráfico seleccionado que detalla o motivo da decoración de produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

APS5.2 Aplicar a técnica de decoración seleccionada.

APS5.3 Elaborar o motivo decorativo deseñado para expor produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

APS5.4 Situar os motivos de decoración.

APS5.5 Ordenar os produtos de repostería nos expositores.

APS5.6 Propor técnicas e elementos decorativos para elaboracións de repostería e produtos similares e para todo tipo de expositores e servizos.

APS5.7 Montar todo tipo de expositores.

Indicadores de autoavaliación

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--