



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PANADERÍA Y BOLLERÍA

Código: INA015_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración
de masas de panadería y bollería”**

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 “UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería”.

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.

APP1: Organizar el puesto de trabajo, de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería, preparando las instalaciones, máquinas, equipos y medios auxiliares de panadería y bollería, cumpliendo las normas y mecanismos de seguridad establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener la información requerida sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento y acondicionamiento y obtención de masas panadería y bollería, utilizando la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Seleccionar los equipos de producción, (equipos de transporte, pesadoras-dosificadoras (amasadoras-batidoras-mezcladores-agitadores; molinos-refinadoras; divisoras-pesadoras, entre otros), útiles y herramientas, según el proceso productivo, utilizando la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar los niveles de limpieza, desinfección y esterilización de instalaciones, equipos de producción, sistemas de transporte y otros auxiliares, tras el proceso de elaboración de productos de panadería y bollería, al termino o inicio de cada jornada, turno o lote, efectuando la limpieza de instalaciones, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), siguiendo las instrucciones de trabajo y respetando las normas en materia de prevención de riesgos y de conservación del medio, comprobando que se dejan en condiciones de volver a ser operativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Acotar el área de limpieza, en las instalaciones de recepción, almacenamiento y acondicionamiento y obtención de masas panadería y bollería, con las señales reglamentarias en los lugares requeridos, siguiendo los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Organizar el puesto de trabajo, de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería, preparando las instalaciones, máquinas, equipos y medios auxiliares de panadería y bollería, cumpliendo las normas y mecanismos de seguridad establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Preparar los equipos de acuerdo al programa de producción establecido, cambiando el utillaje según lo indicado por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Efectuar el arranque de los equipos, de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo, procediendo a su parada al término de las mismas, accionando los mandos específicos de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, máquinas y herramientas, de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Detectar los posibles elementos especificados como de primer nivel, gastados o deteriorados y las anomalías de funcionamiento en los equipos de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería (equipos de transporte, pesadoras-dosificadoras; amasadoras-batidoras-mezcladores-agitadores; molinos-refinadoras; divisoras-pesadoras, entre otros), ajustándose al plan de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, averiados ó defectuosos en las máquinas y equipos de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería, restableciendo el normal funcionamiento de las mismas, según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Corregir posibles anomalías sencillas en el funcionamiento de los equipos en caso de ser su competencia o avisando al servicio de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Mantener en estado operativo los equipos y medios auxiliares de las operaciones (de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería elaboración de masas de panadería y bollería), en las condiciones requeridas de uso, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, máquinas y herramientas, de recepción, almacenamiento y obtención de masas de panadería y bollería, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.5: Registrar datos de las actividades efectuadas, cumplimentando la documentación técnica específica, contribuyendo al flujo de información y al mantenimiento de la programación de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Recepcionar las materias primas y auxiliares de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Comprobar con la documentación requerida y revisión ocular, que el transporte de las materias primas (cereales) y del material auxiliar de panadería y bollería se ha efectuado, conforme a las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados, detectando las anomalías producidas en el mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Contrastar que las materias primas y el material auxiliar de pastelería y bollería recibidos se corresponde en calidad y en cantidad con lo especificado en el pedido efectuado y en la nota de entrega que acompaña a la mercancía, emitiendo, en caso contrario, un informe sobre posibles defectos en la cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Archivar la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería, siguiendo el protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comprobar los embalajes y envases protectores de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería, asegurando que se encuentran sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto, emitiendo un informe en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Descargar las materias primas y auxiliares de panadería y bollería, comprobando que se lleva a cabo en el lugar y modo requerido, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Registrar la entrada del suministro de materias primas y auxiliares de panadería y bollería de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Recepcionar las materias primas y auxiliares de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.7: Distribuir las materias primas y auxiliares de panadería y bollería en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para conseguir un aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Distribuir las materias primas y auxiliares de panadería y bollería, con los medios requeridos, comprobando que la ubicación y disposición se efectúa de tal forma, que asegure su integridad, facilitando su identificación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.9: Controlar las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos, corrigiendo desviaciones, en caso de producirse alguna.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Organizar el suministro interno de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería a las líneas de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Efectuar las operaciones de manipulación y transporte interno de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Atender las demandas de materias primas y auxiliares de panadería y bollería en los plazos de tiempo y en la forma establecida para no alterar el ritmo de producción y la continuidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Registrar la salida de existencias del almacén a la línea de producción, actualizando el stock.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Archivar las salidas de materias primas y auxiliares de panadería y bollería, de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Determinar la composición del lote y las condiciones requeridas de transporte de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería almacenadas (fragilidad, temperatura, humedad relativa), comprobando el estado y caducidad, con la periodicidad requerida, según la alterabilidad del producto, apartando aquellas materias no conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Organizar el suministro interno de las materias primas y auxiliares de panadería y bollería a las líneas de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.6: Cumplimentar los informes e inventarios con arreglo a las existencias y siguiendo las instrucciones establecidas en el sistema de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Detectar las desviaciones existentes respecto al último control de existencias, corrigiendo el error y emitiendo el informe requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Obtener masas de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Seleccionar los ingredientes (harinas, levaduras y aditivos, entre otros), comprobando que las características de los ingredientes de masas de panadería y bollería se ajustan a lo requerido en el proceso de producción y registrando las posibles incidencias, sustituyendo el producto no conforme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Seleccionar el tipo de harina requerido, según especificaciones del proceso productivo, diferenciando (entre harinas de fuerza y débiles), según que el amasado requiera más fuerza o por el contrario, masas más fáciles de manipular, dependiendo de los productos a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Obtener la información requerida en la interpretación de fórmulas de masas de panadería, precisando los diversos ingredientes, el estado y el orden en que deben incorporarse los ingredientes, según el tipo de producto de panadería y bollería a obtener (productos para celíacos, hipertensos, diabéticos, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Dosificar los ingredientes de acuerdo con la formulación (pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos), siguiendo el orden establecido, según el protocolo de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Regular los parámetros (temperatura, humedad, tiempo y velocidad de amasado), en las amasadoras, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Efectuar el amasado, mezclando los ingredientes requeridos, comprobando que las características físicas y organolépticas de la masa obtenida (color, extensibilidad, tenacidad), se corresponden con las especificadas para el producto, ajustando las condiciones de dosificación, mezclado o amasado en caso de detectarse alguna anomalía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Obtener masas de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.7: Detectar los defectos o alteraciones de las masas, asociándoles las causas y las posibles correcciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Efectuar las operaciones de división, formado, reposo, moldeado, fermentación y greñado de las masas de panadería y bollería necesarias para la obtención de las unidades comerciales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Preparar los equipos (amasadora, boleadoras-formadoras hornos), y el utillaje requerido en las operaciones de (división, formado, moldeado, greñado de las masas de panadería y bollería), obtención de las unidades comerciales en panadería y bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Efectuar el proceso de formado de las piezas (de división, formado, boleado, laminado, hojaldrado, y enrollado), de manera que se obtengan piezas conforme a las formas, pesos y volúmenes establecidos, ajustando las variables del proceso para recuperar los niveles de exigencia, en el caso de desviaciones, asegurando el cumplimiento de los tiempos de reposo en masa y en bola establecidos en cada elaboración de productos de panadería y bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Regular las cámaras de fermentación en función del tipo de masa y producto de panadería y bollería a obtener, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Fermentar las piezas de panadería y bollería ajustando los tiempos, a las necesidades puntuales de producción, manteniendo la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Controlar los parámetros (temperatura, humedad y tiempo), durante el proceso de fermentación tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.6: Efectuar el greñado o corte de las piezas, de acuerdo con las características apropiadas a cada tipo de pan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Efectuar las operaciones de cocción, fritura y enfriado de las piezas de panadería y bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Seleccionar los distintos sistemas de cocción (convección, radiación y conducción, entre otros), valorando la influencia de los mismos sobre el producto final a obtener, según especificaciones técnicas del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Programar las temperaturas, tiempos y suministro de vapor de los hornos de cocción de productos de panadería y bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Preparar la freidora y el aceite a utilizar en el caso de productos de panadería y bollería que requieran un proceso de fritura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Efectuar las operaciones (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, y otras) requeridas en la manipulación de los productos de panadería y bollería para su cocción, que se ejecutan, según lo requerido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Efectuar la carga del horno o de la freidora en las cantidades y frecuencias requeridas, para optimizar el proceso de obtención de piezas de panadería y bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.6: Controlar los parámetros (de temperatura, tiempo y humedad), de los hornos o freidoras durante la cocción o fritura, manteniendo los parámetros, según lo requerido en el proceso productivo, tomando en caso de desviaciones, las medidas correctoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Detectar desviaciones durante el proceso de cocción o fritura, sus efectos sobre el producto final y las posibles correcciones, en caso de existir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.8: Refrigerar los productos de panadería y bollería, según la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura requerida que permita su posterior procesado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP8: Efectuar las operaciones de refrigeración y congelación de productos de panadería y bollería precocidos y semielaborados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.1: Seleccionar el modelo de refrigeración o congelación requerido al tipo de producto de panadería o bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.2: Preparar las cámaras y equipos, regulándolos con arreglo al modelo de refrigeración o congelación elegido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.3: Introducir los productos en las cámaras y túneles de congelación y refrigeración, controlando la disposición a fin de asegurar que se lleva a cabo en la forma, cantidad y velocidad requeridas según el producto de panadería y bollería a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.4: Regular los parámetros de temperatura, humedad y tiempo de las cámaras y túneles de congelación y refrigeración de productos de panadería y bollería dentro de las tolerancias permitidas, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.5: Regular las cámaras de conservación de productos de panadería y bollería conforme a las exigencias de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.6: Transportar los productos de panadería y bollería congelados, asegurando que durante la manipulación se mantenga la cadena del frío, tomando las medidas pertinentes, ante cualquier anomalía o pérdida de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>