Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Ficha de cualificación

Fabricante de pasta

Instrucciones preliminares

Esta ficha de cualificación es una herramienta para medir las habilidades y cualificaciones del pasante relacionadas con el trabajo como fabricante de pasta. Las preguntas también se pueden utilizar como una herramienta de conversación para abordar problemas con un/una pasante.

Esta ficha de cualificación se divide en tres secciones:

1) Lista de verificación preliminar para las demandas y condiciones básicas

2) Habilidades personales

3) Cualificaciones prácticas

Recomendamos que la primera sección se utilice tanto en el proceso de casting, como parte del día de introducción, como en el primer día de la pasantía, para equilibrar las expectativas con el/la pasante.

Utilice la segunda y tercera sección a lo largo de la pasantía para encontrar puntos de enfoque, rastrear el desarrollo y dar una idea de qué tan lejos está el/la pasante de estar cualificado para un empleo regular.

El/la supervisor/a puede, antes de la evaluación con el/la pasante, orientarse en las fichas de cualificación y elegir las preguntas que sean relevantes para el nivel actual de cualificaciones del pasante. Recomendamos que el supervisor y el pasante llenen juntos la ficha de cualificación.

Fabricante de pasta

Es el/la responsable de la elaboración de diversos tipos de pasta seca, pasta al huevo y pasta fresca, según recetas tradicionales y regionales. El/ella trabaja principalmente en contextos de producción artesanal o semiindustrial. Realiza todo el proceso de elaboración de la pasta: desde la selección y compra de la materia prima, hasta el procesamiento y venta a empresas comerciales o directamente al consumidor final.

Lista de verificación preliminar para la demanda y las condiciones básicas			
	Demandas y condiciones	NO	SÍ
1	Entiendo que necesito poder manejar varias cosas a la vez (necesito realizar múltiples tareas)		
2	Sé que necesito aprender recetas locales tradicionales.		
3	Entiendo que debo usar un uniforme limpio y equipo de protección para garantizar la higiene y la seguridad.		
4	Entiendo que si estoy enfermo/a y no puedo trabajar, tengo que llamar a mi supervisor/a al menos 2 horas, o tan pronto como sea posible, antes de que comience mi turno.		
5	Entiendo que cuando mejore después de estar enfermo/a, necesito llamar a mi supervisor/a para informarle que estoy listo/a para trabajar.		

7	Sé que pueden pedirme que utilice productos de origen animal (huevos, carne, manteca de cerdo ...) para hacer pastas y rellenos. Si no puedo hacerlo, tengo que informarles.		
8	Entiendo que es físicamente intensivo (mover bolsas pesadas de harina, amasar a mano).		
9	Entiendo que es muy importante que practique mi español durante mi pasantía.		

Habilidades personales

	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Siempre llego a tiempo					
2	Estoy limpio/a y ordenado/a					
3	Tengo buenas habilidades manuales y soy creativo/a.					
4	Puedo ser multitarea					

Habilidades profesionales

	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Sé que tengo que realizar el trabajo según las instrucciones de mis superiores					
2	Puedo controlar la calidad y el estado de conservación de las materias primas para su procesamiento.					
3	Sé cómo preparar la materia prima que se utilizará para el procesamiento (por ejemplo, lavar verduras, cocinar verduras y carnes para rellenos).					
4	Puedo hacer la mezcla de harinas y otros elementos (por ejemplo, pasta fresca de color)					
5	Sé cómo hacer la masa (combine huevo y agua con la mezcla de harina)					
6	Sé cortar y hacer diferentes formas de pasta.					
7	Yo se como hacer los empastes					
8	Sé hacer relleno de hojaldre y pasta fresca.					
9	Conozco los procesos de pasteurización, secado y					

CC BY SA

	enfriamiento de la masa.					
10	Puedo inspeccionar, controlar y limpiar maquinaria de producción.					
11	Puedo limpiar y ordenar los espacios de trabajo.					
12	(si participo en ventas) puedo atender a los clientes					
13	(si participo en ventas) puedo registrar la venta y el pago					

Las calificaciones prácticas descritas se han obtenido durante una pasantía en:

_____ _____

Fecha *Empleada (nombre y firma)*

_____ _____

Fecha *Gerente de producción alimentar (nombre, firma y sello)*

CENTRO ESTERO INTERNAZIONALIZZAZIONE
PIEMONTE *Agency for Investments, Export and Tourism*
Promoted by Regione Piemonte and Chambers of Commerce

www.centroestero.org