



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN EN
PESCA Y ACUICULTURA**

Código: MAP006_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y
de la acuicultura”**

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 “UC0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura”.

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: <i>Recepcionar el producto, a bordo o en otras instalaciones, evitando daños y deterioros de acuerdo a las buenas prácticas y/o procedimientos establecidos y la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria y útiles establecidos, para proceder a su tratamiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Ejecutar las diferentes maniobras evitando en el producto golpes y aplastamientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Ejecutar el desmalle o despesque del producto evitando daños y siguiendo el plan establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Verificar la idoneidad de las condiciones de temperatura e higiene de las instalaciones donde se recepciona el producto ajustándose al plan establecido y normativa higiénico-sanitaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: <i>Lavar y clasificar el producto según el plan establecido en cada especie comercial manteniéndolo conforme a la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y la prevención de riesgos laborales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Realizar las operaciones de lavado del producto conforme a cada especie y/o forma de extracción, siguiendo un plan establecido, evitando la acumulación de algas, lama, arena y otros organismos sobre cubierta con agua limpia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Desechar las especies que no constituyen objeto de la pesca gestionándolas o eliminándolas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Lavar y clasificar el producto según el plan establecido en cada especie comercial manteniéndolo conforme a la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y la prevención de riesgos laborales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.3: Identificar especies de valor comercial clasificándolas, conforme a la normativa vigente y/o según el plan previamente establecido, de forma que se cause el menor daño posible al producto y se mantenga en condiciones higiénico-sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Asignar categorías de frescura al producto clasificado de frescura de acuerdo a la normativa vigente y/o plan establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Verificar que las condiciones de temperatura y humedad durante el lavado y clasificación del producto sean las establecidas evitando la alteración del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Utilizar los equipos automáticos de lavado y clasificación verificando su estado de uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Procesar el producto según las normas de producción en condiciones higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos, gestionando los residuos y manteniendo en estado de funcionamiento los equipos y utensilios de procesado.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Procesar las capturas según las normas de producción y condiciones de higiene, temperatura y humedad establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Gestionar los residuos, manteniéndolos separados del productos para evitar su contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Verificar el estado de funcionamiento de equipos y utensilios de procesado, manteniéndolos en las condiciones higiénicas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Mantener los productos y materiales de limpieza aislados del lugar de manipulación y procesado evitando la contaminación de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>