



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: APICULTURA

Código: AGA546_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y
almacenamiento de miel y polen”

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 “UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.”

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>Efectuar las operaciones de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado para conseguir una óptima conservación hasta el envasado del producto, respetando la trazabilidad y loteado del mismo, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.1: Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con la recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecados para prever los recursos humanos y materiales necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.2: Revisar los envases destinados a almacenamiento (revestimiento interno, cierre, entre otros) para comprobar su idoneidad y asegurar que cumplan las condiciones óptimas de almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.3: Organizar el espacio destinado al almacenamiento para su total aprovechamiento y ordenación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.4: Agrupar los bidones recepcionados por lotes para mantener la trazabilidad del origen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.5: Paletizar los bidones recepcionados manteniendo la trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.6: Recoger las muestras de miel y polen desecado recepcionados siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Efectuar las operaciones de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado para conseguir una óptima conservación hasta el envasado del producto, respetando la trazabilidad y loteado del mismo, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.7: Efectuar el envío al laboratorio de las muestras de miel y polen desecado recepcionados al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.8: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.9: Efectuar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el acondicionamiento de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.2: Derretir la miel controlando la temperatura y el tiempo de fundición para asegurar los parámetros estipulados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.3: Filtrar la miel derretida para descartar impurezas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.4: Efectuar las operaciones de cribado y aventado del polen comprobando su tamizado para descartar impurezas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.5: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Envasar la miel o el polen atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, para su posterior almacenamiento, siguiendo los protocolos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el envasado de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Efectuar el acopio y almacenamiento de los recipientes destinados al envasado de la miel y el polen en las condiciones apropiadas hasta el momento de efectuar el envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Controlar el sistema de regulación de la temperatura de envasado de la miel revisando el funcionamiento del termostato para no acelerar el envejecimiento del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.4: Efectuar el envasado, etiquetado y embalado del producto final respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.5: Recoger las muestras de miel o polen de los distintos lotes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.6: Efectuar el envío al laboratorio de las muestras de miel o polen de los distintos lotes envasados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: <i>Envasar la miel o el polen atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, para su posterior almacenamiento, siguiendo los protocolos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.7: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones requeridos para las labores de envasado de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.8: Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: <i>Almacenar la miel o el polen envasados para su posterior distribución, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1: Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el almacenaje de la miel o el polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.2: Almacenar los productos terminados utilizando los medios apropiados (manuales, paletización, entre otros) y atendiendo al aprovechamiento del espacio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.3: Revisar los productos almacenados (comprobación del cierre, estado del envase, etc) para asegurar las condiciones óptimas hasta su venta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.4: Controlar el tiempo máximo de almacenamiento de los productos envasados antes de su distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.5: Registrar los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante de los productos envasados, archivándolos para responder ante posibles eventualidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.6: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Almacenar la miel o el polen envasados para su posterior distribución, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.7: Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Efectuar la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones según lo programado para asegurar las condiciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen, siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 5.1: Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones para prever los recursos humanos y materiales necesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.2: Limpiar los espacios e instalaciones utilizados durante el proceso de envasado y almacenamiento de la miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.3: Desinfectar los espacios e instalaciones utilizados durante el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.4: Controlar los parámetros programados (humedad, temperatura, entre otros) durante todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.5: Controlar la estanqueidad programada a lo largo de todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.6: Efectuar las operaciones básicas de mantenimiento programadas en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.7: Efectuar las operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: <i>Efectuar la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones según lo programado para asegurar las condiciones de recepción, acondicionamiento, envasado y almacenamiento de miel y polen, siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 5.8: Seleccionar los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.9: Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>