



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA**

**CÓDIGO: INA109\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos”**

#### 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 “UC0319\_2: Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos”.

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.

<b>APP1: Preparar el área de trabajo en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, siguiendo las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área establecida para la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1: Preparar el área de trabajo en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento de los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (equipos de embolsado, troceadoras, útiles de corte entre otros), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Preparar las maquinas requeridas en la elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco (molinos, escaldadores, centrifugas, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, cámaras frigoríficas, molinos, escaldadores, centrifugas, entre otros), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de elaboración de masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco a nivel industrial, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> Elaborar masas y pastas, de productos de la pesca a nivel industrial, siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Seleccionar los pescados o mariscos, de acuerdo a la formulación de masas y pastas que se va a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Acondicionar las piezas de pescado (eviscerado, descabezado y limpieza, entre otras), utilizando los utensilios requeridos, disponiéndolas en unidades o lotes para posteriores elaboraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Regular los parámetros de los equipos de corte, amasado y empastado (velocidad, temperatura, entre otros) y las condiciones de trabajo de acuerdo con la operación a realizar y lo establecido en el manual de instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Picar los ingredientes principales (productos de la pesca), mediante troceadoras o equipos de troceado, en la elaboración de masas y pastas, a nivel industrial, verificando que el tamaño de la troceadora o grano de picado, cumplen las especificaciones del producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Adicionar los ingredientes principales, mediante dosificadora en la elaboración de masas y pastas, según formulación del producto e instrucciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3: Elaborar masas y pastas, de productos de la pesca a nivel industrial, siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.6: Incorporar los ingredientes menores y aditivos requeridos (crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes, entre otros), en las dosis, momento y forma, indicados en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Mezclar mediante operaciones de: amasado, empastado o emulsionado los diferentes componentes (agua, aditivos, pescados, entre otros), regulando las condiciones de funcionamiento de los equipo de amasado (temperatura, velocidad, tiempo y vacío), establecidas en el manual de procedimiento y ficha técnica del producto a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Preparar concentrados proteicos de pescado por deshidratación o surimi, mediante prensado de la masa (tras su refinado y estrujado), para su posterior utilización como Kamaboko u otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.9: Efectuar el moldeo de los productos una vez que la masa mezclada haya llegado al punto de consistencia de gel (gelificación), regulando los equipos de moldeo según las especificaciones y las normas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.10: Efectuar el empanado, enharinado, rebozado, según el producto a elaborar y las pautas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.11: Registro de las acciones efectuadas en el soporte establecido, anotando las posibles desviaciones detectadas y correcciones efectuadas, dentro de su ámbito de competencia, archivándola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4: Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Seleccionar el modelo de refrigeración o congelación (temperatura, humedad, tiempos, entre otros), requerido al tipo de producto y conforme al manual de instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Programar y regular las cámaras, los equipos y condiciones, con arreglo al modelo de refrigeración o congelación seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4: Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.3: Introducir los productos de la pesca en cámaras, túneles y congeladores, colocándolos en perchas según la tipología de equipo, comprobando que el modelo de refrigeración o congelación es el requerido al tipo de producto y conforme al manual de instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Controlar periódicamente en la refrigeración o congelación de productos de la pesca, mediante gráficas de control, parámetros (tiempo, temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), corrigiendo las desviaciones detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Controlar en la refrigeración o congelación de productos de la pesca la evolución del proceso de congelación por medio de curvas de congelación-penetración y la aparición de posibles defectos, entre otros), reajustando las condiciones de partida si procede.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido, archivándolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Verificar el funcionamiento de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5: Preparar elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados garantizando la calidad e higiene de los preparados.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Efectuar el cocido, asado, fritura a la temperatura y tiempo establecidos para los componentes que lo requieran.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Elaborar salsas y coberturas, verificando la incorporación de los ingredientes y los tiempos y temperaturas de combinación para obtener un producto homogéneo, estable y con la viscosidad requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Preparar empanados y rebozados verificando la homogeneidad y el espesor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Efectuar la presentación composición, montaje y decoración conforme con las especificaciones del producto elaborado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5: Preparar elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados garantizando la calidad e higiene de los preparados.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.5: Combinar los componentes del plato preparado según se establece en la fórmula cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6: Elaborar semiconservas de escabeche según normativa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Efectuar las operaciones previas de preparación del producto escabechado (limpiado, escurrido, entre otras), utilizando los utensilios requeridos, siguiendo instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Colocar los pescados, para su escabechado, en estanques o barriles cubriéndolas, con salmuera, a la que se ha añadido vinagre y dejándolas en refrigeración el tiempo correspondiente, antes de su envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Efectuar las operaciones de enharinado, cocción o fritura del producto si el proceso lo requiere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP7: Efectuar el envasado y embalaje de los productos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Conservar el material auxiliar requerido en el envasado, conservando los útiles y materiales de envasado (bolsas, bandejas, entre otros) en los lugares establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Mantener dentro de los márgenes establecidos los parámetros de control de la maquinaria (presión, tiempo, temperatura).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Efectuar las operaciones de envasado (vacío, inyección de gas, sellado) con el número y orden establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Efectuar el control de eficacia de cierre y hermeticidad en los productos envasados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Comprobar la leyenda y adherencia al envase de las etiquetas para la identificación y el posterior control del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP7: Efectuar el envasado y embalaje de los productos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.6: Efectuar el empaquetado y embalaje cumpliendo con los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>