



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS
VEGETALES**

Código: INA103_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales
de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e
higiene demandadas”**

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 “UC0294_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas”.

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 aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS1.1: Obtener la información requerida sobre los productos y la planificación de los procedimientos de aplicación de los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, utilizando las fichas técnicas de producción. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.2: Seleccionar las herramientas, máquinas, y equipos de producción que se van a utilizar en la aplicación de los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, (autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración, entre otros), a partir de las fichas técnicas de producción. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.3: Preparar las herramientas, máquinas, y equipos requeridos para la aplicación de los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, (autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección), siguiendo el tipo de tratamiento a aplicar y el programa de producción. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.4: Efectuar la limpieza de cámaras y equipos de producción, transporte y auxiliares al finalizar la actividad de aplicación de los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, siguiendo los protocolos e instrucciones establecidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP1: Organizar el puesto de trabajo, de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS1.5: Preparar el puesto de trabajo, de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, se mantengan, de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa vigente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.6: Limpiar las instalaciones, según los programas de limpieza y desinfección y control de plagas establecidos, 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. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP2: Preparar las máquinas y equipos para la aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS2.1: Preparar las máquinas y equipos requeridos en la aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, (cámaras de pasteurización, autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración, túnel de congelación, entre otros), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso y/o cargando programa según la ficha técnica de producción. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.2: Regular las cámaras, equipos y condiciones, de aplicación de frío (congelación y ultracongelación), a conservas vegetales, ajustándose al tipo de producto obtenido, según instrucciones de producción. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.3: Reajustar parámetros (temperatura, velocidad de llenado entre otros) de las distintas máquinas o equipos, según resultados de las operaciones de prueba, requerimientos del proceso y criterios de la empresa. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.4: Preparar las cámaras y equipos, siguiendo el tipo de tratamiento a | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP2: Preparar las máquinas y equipos para la aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| aplicar y el programa de producción de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales. | | | | |
| APS2.5: Preparar las máquinas y equipos de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conserva vegetales, según ficha técnica de producción, con las herramientas, útiles y aparatos de medición de parámetros, efectuando los ajustes requeridos para su funcionamiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.6: Efectuar las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos precisos y respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS3.1: Comprobar los parámetros de funcionamiento de los equipos y máquinas utilizados en la aplicación de tratamientos finales de conservación, y equipos auxiliares, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos los equipos de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales entre otros), actuando según instrucciones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel en los equipos y máquinas de aplicación de tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable, corrigiendo anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos, siguiendo instrucciones de mantenimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.4: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los tratamientos finales de conservación de zumos y conservas vegetales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS3.5: Informar de posibles averías que sobrepasan su nivel de competencia al servicio de mantenimiento detectadas. | | | | |

| APP4: Efectuar los tratamientos finales de calor (pasteurización, y esterilización) a zumos y conservas vegetales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS4.1: Planificar el desarrollo del tratamiento por calor a aplicar, de acuerdo a las órdenes de producción, de forma que no se produzcan tiempos muertos en la producción, ni excedentes de producto a tratar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.2: Cargar los equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) con los zumos y conservas vegetales, comprobando que el flujo de producto cubre las necesidades del proceso a tratar, y que se ha llevado a cabo en la forma y cuantía requeridas, corrigiendo o notificando las desviaciones existentes. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.3: Comprobar los valores de los parámetros en los instrumentos de medida y control de los pasteurizadores (tiempos, temperatura, homogeneidad del proceso, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, entre otros), durante el tratamiento de calor, tomando las medidas correctoras oportunas en caso de desviación respecto al manual de procedimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.4: Enfriar los productos (zumos y conservas vegetales), tratados con calor, en equipos de refrigeración, hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación, utilizando el método establecido. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.5: Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, utilizando el sistema y soporte establecido. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.6: Archivar la información registrada, utilizando el sistema y soporte establecido, para asegurar la trazabilidad del producto. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP5: Efectuar los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) a zumos y conservas vegetales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS5.1: Seleccionar el modelo de refrigeración o congelación requerido al tipo de producto a tratar (temperatura, humedad, tiempos), siguiendo lo establecido en el manual de procedimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.2: Planificar el desarrollo del tratamiento a aplicar, por frío, de acuerdo a las órdenes de producción, de forma que no se produzcan tiempos muertos en la producción, ni excedentes de producto a tratar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.3: Cargar las cámaras y túneles de frío, con los productos (conservas vegetales), disponiéndolos en la forma, cuantía y velocidad, requeridos en las instrucciones de trabajo, optimizando el espacio. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.4: Comprobar periódicamente los parámetros (temperatura, humedad, permanencia e aireación), a través de los instrumentos de medida y control, verificando que se mantienen, según lo requerido, corrigiendo las desviaciones producidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.5: Efectuar el seguimiento de los parámetros en el tratamiento por frío (temperatura, humedad, permanencia e aireación), a través de la curva de congelación-penetración, para asegurar la aplicación del tratamiento que sea de forma homogénea. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.6: Reajustar las condiciones de partida, en la aplicación de frío, si procede, de forma que, ante la aparición de posibles defectos, no se produzcan deterioros en el producto tratado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.7: Registrar el desarrollo del proceso, utilizando el sistema y soportes establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.8: Archivar la información registrada en el tratamiento por frío, utilizando el sistema y soporte establecido, para asegurar la trazabilidad del producto final obtenido. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP6: Comprobar la calidad de las conservas vegetales, efectuando ensayos y pruebas, durante el proceso de elaboración. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS6.1: Efectuar la toma de muestra, de la conserva vegetal sometida a tratamientos finales de conservación, con los instrumentos requeridos, considerando el momento, lugar, forma y cantidad indicados para garantizar su inalterabilidad, siguiendo los protocolos establecidos en su codificación y traslado al laboratorio y para ensayos "in situ". | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.2: Efectuar ensayos rápidos y elementales en las conservas vegetales sometidas a tratamientos finales de conservación, siguiendo el protocolo establecido, comprobando el calibrado del instrumental. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.3: Efectuar las pruebas o ensayos "in situ, para comprobaciones y controles visuales y sensoriales, a lo largo del proceso productivo de aplicación de tratamientos finales de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.4: Evaluar los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.5: Efectuar las propiedades organolépticas de los distintos productos, de acuerdo con los requerimientos de calidad establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.6: Practicar medidas correctoras en caso de desviaciones y emitir el informe correspondiente siguiendo lo establecido en el manual de calidad. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.7: Comprobar que los ratios de rendimiento se mantienen dentro de los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo, notificando cualquier desviación. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.8: Registrar los resultados de los controles y pruebas calidad conforme al sistema y el soporte establecido para ello. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS6.9: Archivar la información registrada en el soporte establecido para asegurar la trazabilidad de los productos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP7: Controlar el proceso de embalaje de las conservas vegetales en la industria alimentaria. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS7.1: Efectuar el aprovisionamiento de materiales de embalaje y productos extrusionados a la línea de embalado, en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos para asegurar la continuidad del proceso. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.2: Comprobar el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, en caso de hacerse "in situ", según lo requerido, asegurando que cumple con los requerimientos establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.3: Controlar el embalaje de paquetes de productos de las conservas vegetales, a fin de comprobar la correspondencia con lo especificado en el lote, Indicando el tamaño, forma, peso y número de envases. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.4: Controlar el cerrado, forrado, precintado y etiquetado de las conservas vegetales, según los requerimientos establecidos para el lote y para su expedición. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.5: Efectuar la paletización de las conservas vegetales embalados, en la forma y con los materiales indicados en el manual de instrucciones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.6: Comprobar la rotulación del embalaje de las conservas vegetales, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.7: Corregir las desviaciones en el proceso de embalaje de conservas vegetales, en caso de posibles desviaciones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.8: Controlar el traslado de los materiales de embalaje de desecho de las conservas vegetales embalados que no cumplen las especificaciones, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.9: Trasladar las conservas vegetales embaladas al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.10: Contabilizar los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidas a lo largo del proceso de embalaje, modificando, si fuera preciso, | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP7: Controlar el proceso de embalaje de las conservas vegetales en la industria alimentaria. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| las solicitudes de suministro. | | | | |
| APS7.11: Disponer los materiales de embalaje y las conservas vegetales sobrantes para su utilización posterior, según lo requerido. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS7.12: Registrar la información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje de las conservas vegetales en la forma y el soporte establecidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |