



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PANADERÍA Y BOLLERÍA

Código: INA015_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y
protección del medio ambiente en la industria panadera”**

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 “UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera”.

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>Controlar el cumplimiento de las normas de higiene personal establecidas por la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos de panadería, bollería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Controlar que se utiliza la vestimenta y equipo completo según reglamentación, conservándose limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida en industrias de panadería, bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar que se mantiene el estado de limpieza o aseo personal requerido, en especial, de aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos, en el caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, se siguen los procedimientos de aviso establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar que se cumple la legislación vigente sobre higiene alimentaria, comunicando en su caso las deficiencias observadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: <i>Comprobar que las áreas de trabajo en instalaciones de panadería, bollería, cumplen las condiciones higiénico-sanitarias, según normativa.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar que las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad son las requeridas para permitir una producción higiénica de productos de panadería, bollería, corrigiendo cualquier desviación detectada, dentro de su ámbito de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Comprobar que las áreas de trabajo en instalaciones de panadería, bollería, cumplen las condiciones higiénico-sanitarias, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.2: Comprobar que todas las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos, conservan las características higiénicas sanitarias requeridas, redactando el informe correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Comprobar las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación, redactando el informe correspondiente ante cualquier incidencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Comprobar que se efectúa la limpieza de los derrames o pérdidas de los productos en curso de la forma y con la prontitud requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Comprobar que se efectúan las acciones requeridas para la limpieza de locales, desinfección y control de plagas, identificando focos de infección y puntos de acumulación de suciedad, determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Comprobar que los sistemas de control y prevención de animales parásitos se aplican según lo requerido en el proceso productivo de obtención de productos de panadería, bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Comprobar que las operaciones de limpieza-desinfección en panadería, bollería, se efectúan siguiendo lo señalado en las órdenes o instrucciones respecto a: productos que hay que emplear y su dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, la preparación y regulación y controles de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Aislar las áreas o zonas a limpiar-desinfectar, señalizándolas hasta que queden en condiciones operativas, controlando el cerramiento de puertas, ventanas y otras aberturas para evitar vías de comunicación con el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Controlar la limpieza de equipos y maquinaria en las instalaciones de panadería, bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Planificar las acciones de limpieza y desinfección de equipos y utillaje de las instalaciones de panadería, bollería, de acuerdo al plan de limpieza de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Comprobar que los equipos y máquinas de producción de panadería, bollería, se encuentran en las condiciones requeridas, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Colocar las señales reglamentarias en los lugares requeridos, acotando el área de limpieza y siguiendo los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Probar que las operaciones de limpieza manual se ejecutan con los productos requeridos, en las condiciones fijadas y con los medios requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Controlar la operación de limpieza, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Comprobar que los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados en los equipos y maquinaria se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Controlar que los equipos y máquinas de producción quedan en condiciones operativas después de su limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Depositar los productos y materiales de limpieza-desinfección en su lugar adecuado una vez finalizadas las operaciones de limpieza-desinfección para evitar riesgos y confusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos cumpliendo la normativa medio-ambiental vigente en industrias de panadería, bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Controlar que la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos de panadería, bollería se corresponde con lo establecido en los manuales de procedimiento en industrias de panadería, bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos cumpliendo la normativa medio-ambiental vigente en industrias de panadería, bollería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.2: Efectuar la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Almacenar los residuos en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones y cumpliendo la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Comprobar el funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración y/o eliminación de residuos de acuerdo con el tipo de residuos a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Depositar los productos y equipos de limpieza-desinfección en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones en industrias de panadería, bollería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Efectuar acciones preventivas en las instalaciones de industrias de panadería, bollería, según las normas establecidas, en los planes de seguridad y emergencia de la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Mantener en estado operativo los equipos y medios de seguridad general en las instalaciones de panadería, bollería y de control de situaciones de emergencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Mantener el área de trabajo (puesto, entorno, servidumbres) libre de elementos que puedan resultar peligrosos y dificulten los trabajos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Detectar las alteraciones en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo, notificando al responsable y proponiendo medidas para su corrección o mejora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Detectar situaciones de emergencia, actuando, según los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos, según el cumplimiento de las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa al respecto, e indicadas por las señales pertinentes, durante su estancia en planta y en la utilización de servicios auxiliares y generales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>