



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

“UC0316_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria”

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 “UC0316_2: Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria”.

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: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento del pescado o marisco para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los trabajos requeridos en el acondicionamiento del pescado o el marisco (selección, limpieza y preparación), utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento del pescado o del 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"/>
APS1.3: Comprobar que las operaciones de limpieza-desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento del pescado o del marisco, se efectúan, siguiendo las instrucciones de trabajo, respecto a (dosificación de productos, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, la preparación y regulación de los equipos y los controles a efectuar, entre otros), subsanando posibles desviaciones.	<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 destinada al acondicionamiento del pescado o del marisco para su comercialización o para su uso industrial, 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"/>



APP1: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento del pescado o marisco para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Comprobar que las superficies (techos, paredes y suelos), y en especial las que están en contacto con los alimentos, conservan sus características y propiedades (impermeables, facilidad de lavado, no desprenden partículas, no forman moho, limitan la condensación, entre otras), redactando el informe correspondiente sobre el estado de los mismos periódicamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Comprobar que los sistemas (de desagüe, extracción, evacuación), están en condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso, se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud requerida, según el proceso de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Mantener el funcionamiento de los procesos de acondicionamiento del pescado, ejecutando acciones preventivas y posibles correctoras, sin riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (herramientas de corte y raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, útiles de afilado, entre otras) requeridos, en el acondicionamiento del pescado y/o marisco, según la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Preparar las maquinas requeridas en el acondicionamiento del pescado y/o marisco (medios de transporte internos, troceadoras, 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"/>

APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco para su comercialización o para su uso industrial, 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"/>



APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento del pescado o el marisco para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (evisceradoras, troceadoras, marmitas de cocción, entre otras), 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"/>
APS2.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de acondicionamiento del pescado o del marisco para su comercialización o para su uso 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"/>

APP3: Efectuar los tratamientos previos requeridos en los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1 Comprobar que las materias primas se ajustan a las especificaciones, requeridas, efectuando revisiones periódicas, respecto a forma, tamaño y calidad, manteniéndose dentro de los niveles establecidos, rechazando los productos "no conformes".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Acondicionar las materias primas (productos de la pesca), mediante operaciones preliminares (de limpieza, descabezado, descamado, eviscerado, entre otras) con los útiles y herramientas requeridos, asegurando que se efectúa en las salas y locales preestablecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Efectuar los tratamientos previos requeridos en los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos para su comercialización o uso industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.3: Efectuar operaciones previas en los productos de la pesca (troceado, despiezado y/o fileteado, entre otros), de los pescados, para su comercialización o uso industrial, con los utensilios y herramientas conforme a la programación y especificaciones de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Acondicionar moluscos, mediante operaciones preliminares de (limpieza, desbarbado y desconchado, entre otros), para su comercialización o uso industrial con los útiles y herramientas requeridos, conforme a las especificaciones de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Efectuar las operaciones previas requeridas en la obtención de salazón del bacalao (desangrado, desviscerado, decapitado y deshuesado, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos, conforme a especificaciones de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar la abertura de ciertos pescados, tales como el bacalao según lo establecido, con los útiles y herramientas requeridos, aumentando la relación superficie o volumen, y facilitando la penetración de la sal en el pescado iniciándose la salazón, conforme a las especificaciones de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Llevar a cabo el preanchoado en pescados que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, mediante operaciones (de presalado, lavado con salmuera, clasificado, desbollado y colocación en latas y barriles con la sal, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Efectuar las operaciones previas en el ahumado en pescados que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, mediante operaciones (elección del tamaño de los peces, eviscerado, salado, lavado, secado y troceado de los mismos, entre otros), con los útiles y herramientas requeridos en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.9: Efectuar el proceso de descongelado en aquellas materias que lo requieran, de acuerdo al proceso productivo, controlando parámetros (de temperaturas y tiempos), de forma que se mantenga el grado de frescura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Preparar conservas de pescados y/o mariscos, elaborando e incorporando salsas y sustancias estabilizantes (salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Elaborar salsas (de tomate, americana o de escabeche, entre otras), dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, comprobando características (consistencia, sabor, color de las salsas), conforme a las especificaciones definidas de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Elaborar salmueras, añadiendo los ingredientes de forma manual (aceites, vinagres, aderezos, condimentos o especias, entre otros), cumpliendo las especificaciones definidas de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Obtener productos conservantes (salazones, adobos, líquidos de gobierno y aceites de conservación), para pescados y/o mariscos, utilizando los ingredientes, según formulación de las especificaciones definidas en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Obtener conservas de pescados y/o mariscos, incorporando las salsa o sustancias conservantes a los pescados, conforme al método a utilizar (inmersión, inyección o dosificación), seleccionando los equipos y las condiciones de aplicación, comprobando, los parámetros (tiempo, concentración, dosis, entre otros), conforme a los márgenes tolerados, según las instrucciones de trabajo, tomando, en caso de desviación, las posibles medidas correctoras establecidas en las instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Obtener conservas de pescados y mariscos, mediante operaciones (de cocción, enfriamiento, secado y escurrido, entre otras).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Comprobar que se lleva a cabo la selección de pescados y mariscos, en la elaboración de conservas, según categoría y tamaños, antes del inicio del proceso de cocción requerida: vapor, agua, aceite, aire caliente o humo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Efectuar el proceso de precocción de los pescados y mariscos, utilizando las calderas de precocción, controlando el manejo de válvulas y parámetros (tiempo y temperatura), atendiendo a las especificaciones marcadas en el proceso productivo de obtención de conservas de pescados y mariscos, confiriendo al producto las propiedades de textura y sabor requeridos, al solidificar la carne de los crustáceos, contribuyendo a despegarlos de la concha.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Obtener conservas de pescados y mariscos, mediante operaciones (de cocción, enfriamiento, secado y escurrido, entre otras).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.3: Efectuar el enlatado en el proceso de elaboración de conservas de sardinas, antes de la cocción, según lo establecido en el proceso específico de producción de sardinas enlatadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Cocer los pescados y mariscos, en los recipientes establecidos con salmuera ligera, utilizando la técnica (de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo, entre otros), dependiendo del tipo de conserva a obtener, disponiéndolos, según lo requerido, comprobando parámetros (de tiempo y temperatura).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Efectuar el enfriamiento a continuación del proceso de cocción, conforme a los requisitos del proceso productivo, en función de la especie y el tipo de conserva de pescados y mariscos a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Efectuar el secado de pescados y mariscos en operación continua, después de la cocción según lo establecido en el proceso productivo de obtención de conservas de pescados y mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Escurrir los pescados y mariscos después de la cocción, eliminando posibles condensados, según los requerimientos del proceso productivo de conservas de pescados y mariscos.				

APP6: Efectuar las operaciones de (recogida, depuración y vertido) de residuos de pescados y mariscos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Recoger los distintos tipos de residuos o desperdicios, generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, verificando que la cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos productivos se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Almacenar los residuos generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, llevándose a cabo en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo con las normas legales establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Efectuar las operaciones de (recogida, depuración y vertido) de residuos de pescados y mariscos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.3: Depurar los residuos generados en el proceso de elaboración de conservas de pescados y mariscos, comprobando el funcionamiento y condiciones o parámetros de los equipos, regulándose en su caso, manteniendo las condiciones, dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación, durante el tratamiento, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Efectuar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales, de acuerdo con los protocolos, y el instrumental previamente calibrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Registrar los resultados recibidos u obtenidos, contrastándolos con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las posibles desviaciones detectadas con carácter inmediato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>