



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN EN
PESCA Y ACUICULTURA**

Código: MAP006_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y
de la acuicultura”**

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 “UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura”.

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.

<i>APP1: Envasar el producto para su conservación y presentación bajo condiciones de embalaje, etiquetado y peso estipulado, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Despaletizar envases y embalajes controlando las existencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Preparar envases y embalajes para su posterior llenado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Rellenar envases según criterio de tamaños y conservación del producto (hielo, sal, film, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Pesar producto observando que el peso sea el estipulado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Envasar producto observando que las condiciones de presentación sean las establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Etiquetar producto observando que las condiciones de presentación sean las establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Retirar residuos generados evitando contaminaciones del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Tratar residuos generados según instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Aplicar al producto los procesos de conservación establecidos, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Congelar los productos de la pesca, por aire, placas, túnel, hidrógeno, o inmersión en salmuera, para conseguir la temperatura y conservación establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Glasear los productos de la pesca para conseguir la temperatura y conservación establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Salazonar los productos de la pesca, consiguiendo el grado de salmuera establecido y su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Verificar la continua renovación de agua y oxígeno en los viveros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Estibar el producto manteniendo las condiciones de conservación establecidas, vigilando el funcionamiento de las instalaciones de conservación, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Manipular los productos envasados en sus diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), en bodegas o cámaras de frío, garantizando su conservación y el mantenimiento de la temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Ordenar los productos envasados en sus diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), en bodegas o cámaras de frío, garantizando la seguridad de la estiba.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Aplicar los medios para mantener la conservación de los productos de forma que se garantice la calidad de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Vigilar los equipos e instalaciones de las bodegas de los buques y cámaras de conservación de los productos pesqueros de forma permanente, física o electrónica, garantizando su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Descargar el producto para su transporte al mercado de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Descargar el producto evitando deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Transportar el producto evitando deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Vigilar el producto visualmente en todo momento comprobando que mantiene las condiciones de conservación y presentación establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>