



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

Código: INA0103_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0291_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados”

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 “UC0291_2: Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados”.

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 que intervienen en el proceso de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, respetando las normas y seguridad requeridos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar el trabajo, utilizando las fichas técnicas para los procesos de recepción, control de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y almacenamiento y expedición de productos acabados, según lo requerido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos de producción, de conservas vegetales, al termino o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las instrucciones y verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar la limpieza de las instalaciones, aplicando los programas de limpieza y desinfección 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"/>
APS1.4: Colocar las señales reglamentarias, acotando el área de limpieza en los lugares, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área de producción de conservas vegetales, se mantiene limpia en condiciones requeridas para su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Seleccionar las materias primas y auxiliares (productos vegetales, acidificantes, entre otros), que se van a utilizar, a partir de las fichas técnicas de producción de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Organizar el puesto de trabajo que intervienen en el proceso de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, respetando las normas y seguridad requeridos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (básculas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos portátiles de transmisión de datos, equipos informáticos y programas de control de almacén, entre otros), según especificaciones de la ficha técnica de producción, a partir del procedimiento de recepción, almacenamiento y acondicionamiento de productos vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Preparar las máquinas y equipos para efectuar los procesos de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Preparar los equipos (básculas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos portátiles de transmisión de datos, equipos informáticos y programas de control de almacén, entre otros, entre otros), de acuerdo al programa de producción establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Regular los elementos operadores de las mismas, en su caso, cargando programa, según la ficha técnica de producción, según lo indicado por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Reajustar parámetros (los que sean específicos del proceso) 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: Efectuar el arranque de los equipos, de elaboración de conservas vegetales, de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo, procediendo a su parada al término de las mismas, accionando los mandos específicos de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: <i>Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los proceso de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares utilizados en el proceso de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, 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 (básculas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos portátiles de transmisión de datos, equipos informáticos y programas de control de almacén, entre otros, 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, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos en el proceso de recepción, control de materias primas, almacenamiento y expedición de conservas vegetales, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: 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"/>

APP4: <i>Recepcionar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Comprobar en recepción, que los medios de transporte de materias primas e instalaciones, reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, subsanando anomalías, ante posibles desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Comprobar que los embalajes y envases de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Recepcionar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.3: Pesar las materias primas (productos vegetales), recepcionadas, con balanzas manuales y/o automáticas, constatando las cantidades del suministro y autorizando la descarga, cuando se verifique que se corresponden con la orden de compra o nota de entrega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Identificar aquellas materias primas y auxiliares para la producción de conservas vegetales, que no cumplen los requisitos establecidos, (cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas), de acuerdo con los requerimientos establecidos por la empresa, eliminando o desechando productos como, no conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Descargar las mercancías que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Registrar la entrada de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Archivar la información referente a las circunstancias e incidencias en la recepción de materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, según el protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Controlar la calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Tomar muestras de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales en la forma, la cuantía y con el instrumental requerido, de acuerdo a los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Transportar al laboratorio la muestra, de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, identificándola de acuerdo con los códigos y los métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Controlar la calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.3: Efectuar las pruebas inmediatas del control de calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales siguiendo los protocolos establecidos y obteniendo los resultados con la precisión requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Controlar la calidad de las materias primas y auxiliares, interpretando resultados y comparando con las especificaciones de calidad que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales otorgando, en su caso, la conformidad para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Emitir informe de aceptación, de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, razonando la decisión de aceptación o rechazo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Almacenar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales conservando sus características.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Distribuir las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales en almacenes, depósitos y cámaras, con los medios requeridos, teniendo en cuenta el volumen de almacenamiento disponible; garantizando que se efectúa, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y siguiendo los criterios establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Ubicar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, de tal forma que se asegure su integridad facilitando su identificación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Controlar las variables (temperatura, humedad relativa, luz y aireación) de almacenes, depósitos y cámaras de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Almacenar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales conservando sus características.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.4: Comprobar que los equipos y medios utilizados en el almacén de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, cumplen la normativa de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Almacenar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP7: Suministrar los pedidos internos, atendiendo a los requerimientos de producción de las conservas vegetales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Atender los suministros internos de materias primas y auxiliares siguiendo las especificaciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Mantener el ritmo de producción y continuidad del proceso entregando los pedidos en forma y plazos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Archivar las salidas de almacén de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales registrándolas de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP8: Controlar los pedidos externos de conservas vegetales, atendiendo a las demandas de los clientes.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.1: Atender los pedidos de clientes, comprobando la posibilidad de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.2: Complimentar el documento de salida de productos acabados (hoja, orden, albarán) conforme a las especificaciones de pedido, las existencias y	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP8: Controlar los pedidos externos de conservas vegetales, atendiendo a las demandas de los clientes.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
fechas de caducidad.				
APS8.3: Preparar el pedido de productos acabados conforme a los elementos figurados en la orden de salida, comprobando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los adecuados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.4: Comprobar que los vehículos de transporte para los de productos acabados sean los idóneos y se encuentran en las condiciones de uso adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.5: Colocar los productos acabados en los medios de transporte asegurando su higiene e integridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.6: Archivar las salidas de almacén de los productos acabados registrándolas de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP9: Controlar los inventarios de materias primas entrantes y productos elaborados de conservas vegetales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS9.1: Comprobar con la periodicidad requerida el estado y fecha de caducidad de los productos perecederos almacenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.2: Controlar la disponibilidad de existencias suficientes para cubrir los pedidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.3: Informar sobre la cuantía y características de los stocks, solicitando y justificando los incrementos correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.4: Inventariar las mercancías almacenadas, incorporando los datos al modelo y soporte de inventario utilizado, registrando las desviaciones existentes respecto al último control de existencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>