



## 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

**“UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y  
elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones  
requeridas 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 “UC0317\_2: Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas 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.

<b>APP1: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de estos (selección, limpieza y preparación), siguiendo las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, (mostradores, fregadores, cámaras, entre otros), verificando que se encuentran listos para su uso, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas.	<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, indicando que el área destinada a la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, 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"/>



<b>APP1: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (herramientas de corte y raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, útiles de afilado, bandejas, cestas, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Preparar las maquinas requeridas en la preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca (marmitas de cocción, tanques de salado, amasadoras, 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"/>

<b>APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos (equipos de frio, equipos de eviscerado, despiezado, entre otros) y medios auxiliares requeridos en los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, 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"/>
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (marmitas de cocción, herramientas de corte y raspado, amasadoras, 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"/>



<b>APP2:</b> <i>Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de preparación y expendeduría de pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, 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"/>

<b>APP3:</b> <i>Efectuar las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería, de acuerdo a los requerimientos comerciales y a las normas de calidad, higiene y seguridad alimentarias.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Contrastar las características de las materias primas (pescados, mariscos y productos auxiliares), según los criterios de pedido y con las especificaciones que deben cumplir en cuanto a especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Seleccionar el pescado o marisco, objeto de venta, en la pescadería (por calidades, tamaños y aptitudes comerciales), clasificando por: lotes, destinos y precios, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Acondicionar los pescados, procediendo al lavado, descabezado y eviscerado, utilizando los utensilios de limpieza requeridos, con el máximo aprovechamiento del producto, dejando las piezas en condiciones tanto sanitarias como comerciales y cumpliendo la normativa de seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Efectuar el recorte y en su caso troceado de las unidades que lo requieran, mediante los utensilios de corte requeridos, dejando las piezas en condiciones tanto sanitarias como comerciales y cumpliendo la normativa de seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Efectuar las operaciones de acondicionamiento de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería, de acuerdo a los requerimientos comerciales y a las normas de calidad, higiene y seguridad alimentarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.5: Efectuar de forma manual o automática, el despiezado y/o fileteado de los pescados y mariscos de acuerdo con el plan de comercialización o de elaboración previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Llevar a cabo el aderezo y presentación final de las piezas y unidades, en el mostrador para su venta, en establecimientos de pescadería, ordenadas por categorías comerciales, cuidando el estado sanitario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Conservar en hielo o en cámaras frigoríficas los pescados y mariscos y sus piezas, regulando la temperatura, según lo establecido, cuidando el estado sanitario y aspecto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Descongelar las piezas congeladas siguiendo los criterios comerciales, de calidad y adecuación al producto establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> Elaborar preparados frescos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Preparar las piezas (recortar, trocear, filetear, entre otros) y disponerlas en unidades o lotes para la elaboración en fresco, conforme a las especificaciones sanitarias y a los requerimientos del mercado establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Seleccionar los aditivos (sal, vinagre, pimienta, entre otros) e ingredientes de acuerdo a la formulación del producto y la legislación vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Obtener preparados en fresco (marinados, encurtidos, adobos y condimentados, entre otros) en lonchas o la pieza entera, previo aderezo con la aplicación de ingredientes (sal, pimienta, eneldo, entre otras), de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4:</b> <i>Elaborar preparados frescos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.4: Obtener preparados en fresco (salados, salazones y secados, entre otros), mediante procesos de desecación, salado en piezas enteras, de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Obtener preparados en fresco de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos frescos para que el producto resultante cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5:</b> <i>Elaborar pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Seleccionar las piezas, aditivos e ingredientes de acuerdo a la formulación del producto en la elaboración de precocinados, cocinados y congelados (empanadillas, empanados, rebozados, entre otros) y la legislación vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Preparar las piezas conforme al plan e instrucciones de trabajo (recortado de las piezas, troceado, entre otros), conforme al plan e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Efectuar en establecimientos de pescadería las operaciones iniciales en la obtención de pastas, precocinados, cocinados de pescados y mariscos (pastas, patés, entre otros), mediante las técnicas de picado, mezclado, amasado, entre otros, utilizando los utensilios y equipos requeridos (picadoras, amasadoras, mezcladoras, entre otras), regulando las máquinas para alcanzar el tamaño de grano y la homogeneidad especificadas por el producto a elaborar, de forma que el producto resultante, cumpla con las especificaciones y la normativa técnico-sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Ejecutar en establecimientos de pescadería las operaciones requeridas (rebozados, empanados, entre otras), en la obtención de precocinados de pescados y mariscos, dosificando los ingredientes, según formulación del proceso productivo, controlando el grado de impregnación en el rebozado para que el producto resultante cumpla con las especificaciones de calidad requeridas y la normativa técnico-sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5: Elaborar pastas, precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos en establecimientos de pescadería, de acuerdo con los gustos de mercado y la reglamentación técnico-sanitaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.5: Llevar a cabo en establecimientos de pescadería las operaciones de: acondicionamiento y cocción y en la obtención de: productos cocidos, precocinados y cocinados de pescados y mariscos, utilizando los equipos requeridos (marmitas de cocción, entre otros), añadiendo los ingredientes establecidos según formulación y controlando parámetros (presión, temperatura, entre otros), conforme a las especificaciones de calidad y la normativa técnico-sanitaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Efectuar las operaciones de obtención de productos congelados (calamares, sepia, entre otros), en establecimientos de pescadería, efectuando el anillado de las piezas, que lo requieran, y el acondicionamiento de las mismas, conforme al plan e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Efectuar las operaciones de congelación de productos frescos y elaborados, que lo requieran, regulando los parámetros (temperatura, humedad, entre otros), en los equipos de frío (cámaras frigoríficas, congeladores, entre otros), según las especificaciones de calidad de calidad establecidas, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Descongelar productos frescos y/o elaborados que lo requieran, en cámaras de refrigeración, controlando el proceso, mediante regulación de parámetros (temperatura, humedad, entre otros), obteniendo la consistencia requerida, conforme a las especificaciones de calidad y la normativa técnico-sanitaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6: Efectuar la envoltura y envasado de los pescados y mariscos que así lo requieran, para su comercialización en establecimientos de pescadería.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Seleccionar los materiales de envoltura para asegurar que cumplen los requerimientos prescritos según el producto a tratar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Comercializar en establecimientos de pescadería, los productos de pescados y mariscos (frescos o congelados), según requerimientos del cliente, utilizando los materiales de envoltura establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP6: Efectuar la envoltura y envasado de los pescados y mariscos que así lo requieran, para su comercialización en establecimientos de pescadería.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.3: Dosificar las unidades (de productos frescos o elaborados), en las bandejas de comercialización, atendiendo a los requerimientos establecidos (peso, tamaño, número de unidades, forma de presentación entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Envasar los pescados o mariscos, en establecimientos de pescadería, utilizando los equipos establecidos (de envoltura y embandejado, entre otros) y materiales requeridos, (bandejas, plásticos, entre otros), según las órdenes de producción, asegurando que permanecen dentro de los márgenes tolerados y cumpliendo la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Efectuar el cerrado y/o sellado de los envases, con los equipos establecidos (de embolsado a vacío, entre otros), por medio de las técnicas requeridas (de envasado al vacío retráctil, sellado mecánico, entre otras), controlando que la hermeticidad y el sellado o cierre de los envases, se ajusta a lo especificado en cada clase de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.6: Comprobar que las etiquetas incluyan la información requerida y completa, de acuerdo, al tipo de producto y lote envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.7: Eliminar los materiales y restos sobrantes del envasado, en establecimientos de pescadería, depositándolos en el lugar establecido, cumpliendo la normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP7: Establecer los precios de venta de pescado o marisco en establecimientos de pescadería, valorando los escandallos de los distintos despieces y elaboraciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Calcular el precio de venta de los preparados y elaborados de pescados y mariscos, en establecimientos de pescadería en función de los costes de las materias primas, considerando (tiempo de elaboración, amortizaciones y otros factores del mercado).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Ajustar los precios de venta de cada pieza o puesto, según los precios de adquisición y los márgenes comerciales establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





<b>APP7:</b> Establecer los precios de venta de pescado o marisco en establecimientos de pescadería, valorando los escandallos de los distintos despieces y elaboraciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.3: Obtener los rendimientos estándar de cada pieza, de acuerdo con el tipo de corte y troceado a emplear.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Contrastar periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas, obteniendo los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>