



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS
VEGETALES**

Código: INA103_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0293_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando que se siguen los procedimientos y normas”

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 “UC0293_2: Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando que se siguen los procedimientos y normas”.

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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	



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, de envasado de conservas vegetales y platos cocinados, garantizando la calidad e higiene y cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener la información requerida sobre los productos, la planificación de los procedimientos de envasado de conservas vegetales, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Seleccionar las herramientas, máquinas, y equipos de producción que se van a utilizar, en el envasado de conservas vegetales, (depósitos de salmuera. Dosificadores, cubicadores, llenadoras volumétricas, para sólidos, entre otras), a partir de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Preparar las herramientas, máquinas, y equipos requeridos en acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, depósitos de salmuera, dosificadores, cubicadores, llenadoras volumétricas, para sólidos, entre otras, regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección), según requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Preparar el puesto de trabajo, de envasado de conservas vegetales, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, se mantengan, de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Limpiar las instalaciones, aplicando los programas de limpieza y desinfección y control de plagas 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Organizar el puesto de trabajo, de envasado de conservas vegetales y platos cocinados, garantizando la calidad e higiene y cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
del medio.				

APP2: Preparar las máquinas y equipos para efectuar los procesos de envasado de conservas vegetales y platos cocinados, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Preparar las máquinas y equipos requeridos en el envasado de conservas vegetales, (dosificadores, cubicadores, llenadoras volumétricas, entre otros), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, cargando programa, según la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Regular los equipos y las condiciones de corte, extracción, troceado y tamizado, de productos vegetales, de acuerdo con la operación a efectuar según lo establecido en el manual de instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Regular los equipos (de precalentado o escaldador, cerrado, entre otros), de productos vegetales, siguiendo lo indicado en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Reajustar parámetros (dosificado de producto, velocidad de llenado entre otros) 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"/>
APS2.5: Efectuar las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado de conservas vegetales, de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos requeridos y respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos.	<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 procedimientos de envasado de conservas vegetales y platos cocinados, 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 envasado de conservas vegetales y platos cocinados, 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 los equipos de envasado de productos de conservas vegetales y platos cocinados, 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 en los equipos y máquinas de envasado de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Registrar la documentación referida al mantenimiento de primer nivel realizado, para el historial de incidencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Transmitir informe de anomalías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia, al personal responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: <i>Dosificar las sustancias conservantes y líquidos de gobierno, para el envasado de conservas vegetales cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Seleccionar los: líquidos de gobierno, almíbares y soluciones conservantes para depositarlos en las tolvas y proceder al envasado de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Depositar en las tolvas, depósitos o recipientes, (los líquidos de gobierno, almíbares y soluciones conservantes), para su adicción a las conservas vegetales, de tal forma que aseguren su estabilidad y fluidez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Incorporar los líquidos de gobierno, almíbares, soluciones conservantes a las conservas vegetales, mediante dosificadores, comprobando los parámetros (tiempo, concentración dosis), que se mantienen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: <i>Dosificar las sustancias conservantes y líquidos de gobierno, para el envasado de conservas vegetales cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
dentro de los límites requeridos, de forma que no haya fugas, retrasos o fallos en el proceso de envasado de conservas vegetales.				
APS4.4: Efectuar las medidas correctoras en caso de desviaciones en la incorporación de los líquidos de gobierno, almíbares, soluciones conservantes, según las medidas correctoras establecidas en las instrucciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: <i>Envasar los productos vegetales, frutas y zumos, en los recipientes requeridos, controlando la calidad del producto final, según indicaciones del manual de fabricación.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Obtener la información del proceso productivo de envasado de productos vegetales, frutas y zumos, interpretando las especificaciones (formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado), según el producto a procesar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Solicitar al almacén el suministro de los consumibles requeridos para el envasado de de zumos y conserva vegetales, de acuerdo con el ritmo de producción establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Seleccionar en la línea de envasado, los envases, según el tipo de conservar (de metal, vidrio, plástico) y los materiales auxiliares (etiquetas, tapas, entre otros), siguiendo las condiciones del procedimiento o flujo de fabricación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Comprobar las características de los materiales de envasado a procesar (tipo y calidad del material, tamaño, cierres, entre otros.), atendiendo a las especificaciones del producto a envasar, y que se encuentra en cantidades suficientes para las necesidades del proceso, retirando los que no cumplan las especificaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Comprobar que las etiquetas, rotulaciones y envoltura de zumos son las requeridas al envase o conserva vegetales envasados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: <i>Envasar los productos vegetales, frutas y zumos, en los recipientes requeridos, controlando la calidad del producto final, según indicaciones del manual de fabricación.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.6: Envasar zumos y conservas vegetales, en la línea de envasado, controlando el nivel de llenado y que se deposita en los recipientes, según la forma y cantidad requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Aplicar las medidas correctoras oportunas al proceso de envasado de zumos y conserva vegetales, en caso de posibles desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Comprobar el peso total de zumos y conservas vegetales, una vez lleno el envasado, correspondiéndose a lo indicado en la normativa específica, retirando los que no cumplen con las especificaciones requeridas de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: <i>Aplicar tratamientos de precalentamiento o escaldado previos al cerrado de conservas vegetales y zumos, verificando que los parámetros del proceso se mantienen en los límites requeridos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Obtener la información requerida del proceso productivo de elaboración de conservas vegetales, interpretando las especificaciones de aplicación de tratamientos de precalentamiento o escaldado previos al cerrado de envasado de zumos y conserva vegetales, según el producto a procesar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Controlar el flujo de paso al precalentador de las conserva vegetales, comprobando que no hay interrupciones, ni fallos en el sistema de entrada o salida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Controlar la temperatura y el tiempo del proceso de aplicación de precalentamientos o escaldado, en los instrumentos de medida y control, siguiendo las indicaciones del manual de fabricación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Comprobar la temperatura del producto, dentro del envase y el estado de repleción al finalizar el tratamiento, asegurando que pasa a la fase de cerrado en óptimas condiciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Comprobar la temperatura del producto dentro del envase y el estado de repleción al finalizar el tratamiento, con los instrumentos requeridos, asegurando que pasa a la fase de cerrado en óptimas condiciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Cerrar los envases de conservas vegetales y zumos con hermeticidad, garantizando la calidad y la higiene del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Controlar el ritmo de acceso a la cerradora, comprobando que es el requerido al flujo del proceso y que éste se efectúa según indicaciones del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Efectuar las operaciones de embandejado y embolsado de preparados de 4ª gama y otros, siguiendo el procedimiento señalado en el proceso productivo correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Cerrar los envases, efectuando los controles de cierre y hermeticidad, y que se efectúa con el instrumental requerido, tomando, en caso de anomalías, las medidas correctoras oportunas según las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Controlar el ritmo de acceso a la cerradora, comprobando que es el requerido al flujo del proceso y que éste se efectúa dentro de los límites establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>