



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

“UC0315_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco”

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 “UC0315_2: Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco”.

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 en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción requeridos (en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco) se efectúa 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: 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 de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, 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"/>
APS1.4: Mantener el funcionamiento de los procesos (de recepción, almacenamiento y expedición) de piezas y preparados de pescado y marisco, 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"/>
APS1.5: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (picadoras, amasadoras, embutidoras, atadoras, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica de recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar el área de trabajo en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Preparar las maquinas requeridas en la recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco (medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, 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 recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos (de recepción, almacenamiento y expedición) de piezas y preparados de pescado y marisco, 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 (básculas; medios de transporte internos: cadenas, cintas, carretillas; pequeños vehículos autopropulsados, cámaras frigoríficas, entre otros), utilizados en los procesos (de recepción, almacenamiento y expedición) de piezas y preparados de pescado y marisco, 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 en los equipos utilizados, 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 recepción, almacenamiento y expedición de piezas y preparados de pescado y marisco, 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: Recepcionar las materias primas de pescados y mariscos y productos auxiliares, suministrados por los proveedores o producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Comprobar que los datos reseñados en la documentación de la mercancía de recepción de las materias primas y auxiliares de pescados y mariscos coinciden con los datos que figuran en la orden de compra o pedido (cantidad, especie, fechas de caducidad, entre otros), emitiendo un informe sobre posibles defectos en la cantidad, en la fecha de caducidad, daños y pérdidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Determinar el grado de frescura de las materias primas (pescados y mariscos) según la legislación comunitaria específica y aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Inspeccionar visualmente que los pescados y mariscos recibidos, cumplen con los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles, eliminando o desechando productos como "no conformes".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comprobar que los embalajes y envases que protegen las mercancías de pescados y mariscos se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto, desechando aquellos productos que no cumplen los requerimientos de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Descargar las mercancías de pescados y mariscos en el lugar y modo requeridos, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Registrar la entrada de materias primas y auxiliares de pescados y mariscos del suministro, de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Archivar la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte, archivándose según el protocolo establecido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Almacenar las materias primas de pescados y mariscos, y productos auxiliares, conservándolos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Distribuir las materias primas y productos auxiliares de pescados y mariscos en almacenes, depósitos y cámaras según sus características (clase, categoría, lote, caducidad), optimizando el espacio disponible y siguiendo los criterios establecidos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Almacenar las materias primas de pescados y mariscos, y productos auxiliares, conservándolos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.2: Ubicar las materias primas en cámaras frigoríficas (congelación, refrigeración, oreo), atendiendo a sus características específicas de conservación, asegurando su integridad y facilitando su identificación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Controlar las variables (temperatura, humedad relativa, luz y aireación) en el lugar de almacenamiento de materias primas de pescados y mariscos, por medio de los sensores de los aparatos de medida, en: almacenes, depósitos y cámaras, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Controlar que el tiempo de almacenamiento es el requerido, atendiendo a características (características, fecha de caducidad, entre otros), en cada tipo de mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Comprobar que el espacio físico del almacén, equipos, mobiliario y herramientas, cumplen con la normativa de higiene, aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Verificar que el almacenamiento de los productos auxiliares cumple con los requerimientos de disponibilidad y acondicionamiento, de acuerdo con las exigencias de conservación de los productos de pescados y mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Preparar la expedición de los pedidos externos de los productos (piezas y preparados) de pescados y mariscos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Atender los pedidos de clientes de piezas y preparados de pescados y mariscos, comprobando la posibilidad de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Cumplimentar la documentación de salida (hoja, orden y albarán) según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Acondicionar el pedido de piezas y preparados de pescados y mariscos, de acuerdo con la orden de salida y con las características requeridas en los productos, (su preparación, envoltura, identificación e información).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Preparar la expedición de los pedidos externos de los productos (piezas y preparados) de pescados y mariscos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.4: Efectuar las operaciones (de manipulación y transporte externo), 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"/>
APS5.5: Comprobar que los vehículos de transporte se encuentran en las condiciones de uso establecidas, acordes al tipo de producto (de pescados y mariscos) a transportar, subsanando cualquier posible anomalía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Colocar las mercancías de pescados y mariscos en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Registrar la salida de los pedidos de clientes de pescados y mariscos, archivando de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Efectuar el suministro interno a la línea de producción, de acuerdo a los programas establecidos en la obtención de piezas y preparados de pescados y mariscos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Atender los suministros internos de materias primas y auxiliares de pescados y mariscos, según los requerimientos del proceso productivo de obtención de preparados de pescados y mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Comprobar que las operaciones de manipulación y transporte interno, se efectúa 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"/>
APS6.3: Acondicionar los pedidos de pescados y mariscos requeridos por la línea de producción, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Comprobar que la entrega y distribución del pedido interno, se efectúa sin interrupciones, en el proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos y las especificaciones recibidas de la línea.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Efectuar los inventarios y registros de materias primas de pescados y mariscos en el almacén.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Efectuar el recuento físico de las mercancías almacenadas de pescados y mariscos, según las instrucciones recibidas.				
APS7.2: Inventariar las existencias de pescados y mariscos, comprobando los documentos (órdenes, notas y albaranes), de entradas y salidas de almacén, así como el estado y la caducidad de los productos de pescados y mariscos almacenados según la periodicidad requerida por los productos perecederos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Documentar los datos derivados del recuento de las mercancías almacenadas de pescados y mariscos, al modelo y soporte de inventario utilizado, según lo requerido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Documentar las existencias de pescados y mariscos, comprobando los documentos (órdenes, notas, albaranes), de entradas y salidas de almacén.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Controlar la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos, supervisando las variaciones existentes, individuales y colectivas, teniendo en cuenta el último control de existencias.				
APS7.6: Elaborar el informe sobre la cuantía y las características de los stocks solicitando y justificando los incrementos correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AS7.6: Registrar las desviaciones detectadas respecto al último control de existencias, conforme al modelo establecido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>