



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

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:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. 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.

1: Envasar el producto (pescado y/o marisco) según el plan establecido para conseguir su conservación y presentación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Realizar el despaletizado y preparación de envases y embalajes manteniendo los mismos bajo condiciones de higiene y calidad, y controlando el nivel de existencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Rellenar los envases siguiendo el criterio de tamaño y conservación del producto (hielo, film, sal, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Efectuar el pesado, envasado y etiquetado del producto comprobando que las condiciones de presentación y el peso sean los estipulados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Retirar y tratar los residuos generados según normativa medio ambiental aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Conservar el producto (pescado y/o marisco) atendiendo al plan y normativa establecidos para mantener su calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Ejecutar los procesos de congelación por aire, placas, túnel, hidrógeno o inmersión en salmuera de los productos de la pesca y el glaseado para conseguir la temperatura que garantice su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Realizar las operaciones de salazonado de los productos de la pesca consiguiendo el grado de salmuera para su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: El agua y el oxígeno se verifican en los viveros comprobando su continua renovación para mantener la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Ejecutar y vigilar las tareas de conservación y estiba del producto (pescado y/o marisco) con el fin de preservar las condiciones de calidad, atendiendo al plan establecido.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Realizar la manipulación y ordenación de los productos envasados en diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), en bodegas o cámaras de frío, de forma que se garantice su conservación, el mantenimiento de la temperatura y seguridad de la estiba.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Realizar los procesos de conservación garantizando el mantenimiento de la calidad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Supervisar los equipos e instalaciones de las bodegas de los buques y cámaras de conservación de los productos pesqueros para garantizar su funcionamiento, manteniéndose una vigilancia permanente, física o electrónica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Descargar el producto (pescado y/o marisco) de forma que se minimice su deterioro con la finalidad de que llegue al mercado en las condiciones exigidas para su consumo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Descargar y transportar el producto de manera que se trate de evitar deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Vigilar el producto visualmente para comprobar que se mantiene en las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>