



# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

## CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

### UNIDAD DE COMPETENCIA “UC0316\_2: Acondicionar 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 “UC0316\_2: ACONDICIONAR 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.

<b>1: Preparar las áreas e instalaciones de acondicionamiento de productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su comercialización en pescaderías o uso industrial, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Planificar los trabajos requeridos en el acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos), utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Mantener las instalaciones y equipos utilizados en el acondicionamiento de pescados o mariscos, limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas y en su plan de limpieza y desinfección.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Depositar los productos y equipos de limpieza-desinfección, una vez finalizadas las operaciones, en el lugar especificado, para evitar riesgos y confusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Señalar las áreas o zonas a limpiar-desinfectar de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos, hasta que queden en condiciones operativas, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Inspeccionar las superficies de techos, paredes, suelos, y en especial las que están en contacto con los alimentos, verificando que conservan sus características y propiedades de impermeabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1: Preparar las áreas e instalaciones de acondicionamiento de productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su comercialización en pescaderías o uso industrial, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Controlar las puertas, ventanas y otras aberturas, verificando que se mantienen cerradas y/o con los dispositivos protectores requeridos para evitar vías de comunicación o contacto con el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Comprobar los sistemas de desagüe, extracción, evacuación, verificando que están en condiciones de uso, limpiando y eliminado los derrames o pérdidas de productos en curso en la forma y con la prontitud requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Controlar el cumplimiento de lo establecido en la normativa aplicable de los sistemas de control y prevención de animales parásitos y transmisores, verificando la limpieza y desinfección.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar los tratamientos previos de acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su posterior utilización industrial o exposición en el punto de venta de establecimientos comerciales siguiendo los procedimientos preestablecidos para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar los tratamientos previos (lavado, limpieza, y otros) en los pescados y mariscos en las salas de elaboración, manteniendo el control de su trazabilidad a lo largo del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar las operaciones de acondicionamiento de pescados (descabezado, eviscerado, troceado, despiezado, desespinado y/o fileteado), considerando la forma, tamaño y presentación comercial de los pescados y mariscos manipulados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Llevar a cabo las operaciones de limpieza, desbarbado y desconchado de moluscos con la maquinaria y utensilios requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar los tratamientos previos de acondicionamiento de los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) para su posterior utilización industrial o exposición en el punto de venta de establecimientos comerciales siguiendo los procedimientos preestablecidos para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Acondicionar las especies de pescados como boquerones o similares, destinadas a conservas para las operaciones posteriores, siguiendo las especificaciones establecidas.				
2.5: Efectuar las operaciones previas al ahumado (eviscerado, salado, lavado, secado), en los pescados destinados a este proceso, siguiendo las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Controlar los pescados congelados que requieran ser descongelados, regulando las variables de tiempo y temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Efectuar las operaciones de preparación e incorporación de sustancias (salsas, salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para aromatizar y estabilizar los productos de la pesca, siguiendo la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Elaborar las salsas de diversos tipos (tales como la salsa de tomate, americana o de escabeche, entre otras), dosificando los ingredientes con medios manuales o mecánicos, verificando que adquieren la consistencia, el sabor y el color que las caracterice, conforme a las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preparar las sustancias de conservación de pescados y mariscos salazones, líquidos de gobierno, aceites, salsas y salmueras y otros, utilizando aceite, vinagre, aderezo, condimentos o especias, en las dosis establecidas en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Añadir las salsas y sustancias conservantes a los productos de la pesca, por medio de métodos como inmersión, inyección y otros, regulando los equipos y las condiciones de aplicación, según lo señalado en las especificaciones establecidas, controlando que las variables de tiempo, concentración y dosis se mantienen dentro de los márgenes de tolerancia establecidos según especificaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Efectuar las operaciones de preparación e incorporación de sustancias (salsas, salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para aromatizar y estabilizar los productos de la pesca, siguiendo la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

<b>4: Procesar los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos) en establecimientos cocederos, previa selección, según manual de procedimiento y ficha técnica para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los productos de la pesca y de la acuicultura (pescados o mariscos), destinados a la cocción, según categoría y tamaños establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Disponer los pescados y mariscos seleccionados en los recipientes de cocción establecidos, según sea de vapor, agua, aceite, aire caliente o humo; atendiendo a las especificaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Enlatar las sardinas o especies similares y mariscos destinados a conservas en la industria, antes de la cocción, siguiendo las indicaciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Cocer los pescados y mariscos enlatados, destinados a conservas en la industria, controlando que las variables de tiempo y temperatura se encuentren en los márgenes tolerados en las condiciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Controlar los pescados y mariscos cocidos por muestreo, comprobando que la cocción se ha llevado a cabo según lo establecido, consiguiendo la textura y sabor requeridos, deshidratación parcial, coagulación de las proteínas y que la solidificación de la carne de los crustáceos, contribuye al desprendimiento de la concha.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Secar las conservas de pescados y marisco, una vez cocidas después del enfriado, procediendo al escurrido para eliminación de posibles condensados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Eliminar los residuos generados en el acondicionado de los productos de la pesca y de la acuicultura para su depuración y vertido, de acuerdo con el manual de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Clasificar los residuos generados, en función del tipo de residuo y el destino establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Almacenar los residuos en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Comprobar el funcionamiento de los equipos y las condiciones y parámetros de depuración; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Comprobar el funcionamiento de los equipos, las condiciones y Materia de Residuos y Sandach; regulándolos, en su caso, para mantenerlos dentro de los límites fijados, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Registrar los resultados recibidos u obtenidos en la recogida de los residuos, contrastando con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las desviaciones detectadas con carácter inmediato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>