



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC0317_2: Exponder 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 “UC0317_2: Exponder 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: Preparar el área, útiles y herramientas de trabajo de acondicionamiento y venta de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca, según indicaciones, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Organizar las operaciones de acondicionamiento de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca, según lo establecido, evitando riesgos de contaminación por medio de acciones preventivas y correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Comprobar la limpieza y desinfección de los mostradores, fregadores, cámaras, almacenes, áreas y útiles de trabajo, verificando que se mantienen limpios y en condiciones de uso, al término o inicio de cada jornada, ejecutando estas operaciones, aplicando los límites y las medidas establecidas en el Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros de Puntos Críticos (APPCC), cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Seleccionar los útiles, equipos y herramientas para las operaciones de preparación y venta de pescados, mariscos y elaborados frescos de la pesca (de corte, raspado, pelado, fileteado, manuales o mecánicas, de afilado, bandejas, cestas, entre otros), según especificaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Regular las máquinas requeridas en la preparación y venta de productos (marmitas de cocción, depósitos de salado, amasadoras, entre otras), ajustando los parámetros, según lo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Obtener preparados frescos de la pesca para su despacho en pescaderías, cumpliendo las normativas aplicables de calidad, higiene y seguridad alimentarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar las piezas de pescados y mariscos y materias auxiliares (aditivos, ingredientes) en la pescadería, según formulación del producto, de acuerdo con los criterios comerciales establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Acondicionar los pescados y mariscos, mediante las operaciones de descabezado, eviscerado, despiezado y/o fileteado de forma manual o automática con el máximo aprovechamiento, según el plan de elaboraciones previsto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Descongelar las piezas congeladas que lo requieran, siguiendo los criterios comerciales previstos y con el método que garantice la mayor calidad y adecuación al producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Obtener los preparados frescos de pescadería, mediante operaciones de salado, salazón, marinado, encurtido, adobo y otros, de forma que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Obtener los preparados frescos de combinación de especies, salpicones y migas de pescado y mariscos, previa selección y mezcla con los ingredientes establecidos para que el producto resultante cumpla con los requerimientos del mercado y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Disponer en lotes las piezas y elaborados frescos, cubiertos con escamas de hielo, para su despacho, conforme a las especificaciones sanitarias y a los requerimientos del mercado, garantizando su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Obtener productos precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos para su venta en establecimientos de pescadería, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar las piezas, condimentos e ingredientes requeridos en la obtención de precocinados, cocidos y otros de acuerdo con la formulación del producto y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Obtener productos precocinados, cocidos y congelados de pescados y mariscos para su venta en establecimientos de pescadería, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Preparar las piezas, mediante las operaciones de recorte, troceado, anillado o fileteado, para la elaboración o tratamiento posterior, conforme al plan establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Picar los pescados y mariscos que lo requieran, regulando las máquinas para alcanzar el tamaño de grano, mezclando hasta alcanzar la homogeneidad establecida por el producto a elaborar y adicionándoles a continuación los condimentos requeridos (sal, condimentos, adobos e ingredientes que acompañan a la pasta o al producto a elaborar), en la dosis y la forma requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Empanar y/o rebozar los preparados de pescados y mariscos que lo requieran, cumpliendo con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Preparar las cámaras de frío para la conservación de productos frescos o elaborados de pescados y mariscos que requieran congelación, controlando las condiciones y regulándolas de forma que asegure la calidad e higiene del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Cocer los pescados y mariscos destinados a ello, controlando las variables de tiempo y temperatura, de forma que el producto cumpla con las especificaciones del mercado y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar la envoltura y el envasado de los pescados y mariscos, para su comercialización en establecimientos de pescadería, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria y envasado de productos alimentarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los materiales de envoltura, comprobando que cumplen los requerimientos del producto a tratar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Dosificar los pescados o mariscos en cada bandeja o paquete en relación con el peso, tamaño, número de unidades, utilizando los equipos y materiales establecidos, verificando que permanece dentro de los márgenes de tolerancia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar la envoltura y el envasado de los pescados y mariscos, para su comercialización en establecimientos de pescadería, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria y envasado de productos alimentarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Cerrar los envases, comprobando que el sellado se ajusta a lo especificado para cada clase de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Comprobar las etiquetas, verificando que incluyen la información requerida y completa, de acuerdo con el tipo de producto y lote envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Eliminar los materiales y restos sobrantes del envasado, depositándolos en el lugar establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Efectuar las operaciones de cobro en la venta de pescados y mariscos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Comprobar el estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Establecer el precio final de pescados y mariscos, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Cobrar los productos y/o servicios con los medios habituales de pago - efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Efectuar las operaciones de cobro en la venta de pescados y mariscos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.4: Entregar la documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.				
5.5: Retirar los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Ejecutar el empaquetado y/o embalado de pescados y mariscos, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Tramitar el cobro telemático solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8: Tramitar la devolución de los productos de pescados y mariscos, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.9: Ejecutar el control de caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>