



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0318_2: Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones”

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 “UC0318_2: Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones”.

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:

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 de trabajo, máquinas y útiles requeridos en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca para evitar contaminaciones de productos, según manuales de procedimiento y fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Mantener limpios y desinfectados las instalaciones, equipos de producción y útiles de trabajo antes y después de la parada, vaciado y protección, aplicando los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Comprobar los sistemas de control, evacuación y prevención de parásitos, verificando su funcionamiento, según la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Preparar los útiles, herramientas y/o equipos requeridos (básculas, tanques, freidoras, secaderos, equipos de ahumado, cerradoras, esterilizadores, entre otros), regulando sus elementos operadores de acuerdo con el tipo de tratamiento a aplicar, el programa y las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Controlar las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria y equipos, según el manual de instrucciones, utilizando los mandos de accionamiento precisos en todo momento y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Preparar el área de trabajo, máquinas y útiles requeridos en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca para evitar contaminaciones de productos, según manuales de procedimiento y fichas técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, actuando según instrucciones de mantenimiento.				
1.6: Realizar las operaciones de mantenimiento especificadas como de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, afilado de útiles de corte, entre otros, en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar conservas de pescados y mariscos en escabeche, según especificaciones, para obtener el producto final con las características requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Preparar los pescados y mariscos destinados a conservas en escabeche, mediante operaciones de limpieza, escurrido, entre otras, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Colocar los pescados y mariscos preparados para su escabechado, en estanques o barriles, cubriéndolos con salmuera a la que se ha añadido vinagre y dejándolos en refrigeración a la temperatura establecida, controlando el tiempo de permanencia del pescado en la solución salina, siguiendo la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Envasar el producto final en los recipientes requeridos según el proceso productivo, comprobando la dosificación, cumpliendo los requerimientos de producción establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Elaborar semiconservas por anchoado, según lo especificado para obtener productos con la calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar las piezas de pescados, destinadas a la obtención de semiconservas por anchoado, conforme a criterios comerciales establecidos, desechando los ejemplares que no cumplan estos requerimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preparar la solución de salmuera requerida en la obtención de semiconservas por anchoado, comprobando la pureza de la sal y combinándola con agua en las proporciones determinadas, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Someter las piezas seleccionadas de pescados al descabezado-viscerado de forma manual, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Filetear los pescados para el anchoado, separándose en dos mitades, eliminando las espinas y la humedad retenida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Depositar los pescados preparados en cestas, las cuales se ubican en tinas de lavado en salmuera, eliminando periódicamente el sobrenadante, mediante apertura de espitas, procediendo al rellenado sucesivo con salmuera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Prensar los pescados después del lavado en salmuera, colocándolos en latas o barriles de forma manual, tapándolos con tapas de plástico y posicionando pesos encima para el ejercicio de presión, procediendo según lo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Trasladar los pescados prensados a la zona de maduración, manteniendo la temperatura según lo establecido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Someter las latas o barriles que contienen las anchoas después de la maduración a las operaciones de aceitado y de comprobaciones en relación con la cantidad y calidad del producto enlatado; según protocolos, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener semiconservas de pescados en salazón por salmuerización y deshidratación, según especificaciones, para conseguir la calidad requerida en el producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los productos de la pesca destinados a la obtención de semiconservas en salazón, atendiendo a criterios establecidos en relación con el tamaño, especie y otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Preparar los pescados destinados al salazón, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, raspado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Salar los pescados destinados al salazón, intercalando capas de pescado y sal o salmueras (soluciones concentradas de sal), colocando a continuación un peso para favorecer su deshidratación, en condiciones higiénicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Lavar los pescados en salazón después del salado con una preparación de agua y vinagre, para obtener firmeza en su carne y evitar contaminaciones microbianas, secándolos a continuación en recintos, con control de humedad, manteniendo las condiciones según lo requerido; cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Orear los pescados obtenidos por salazón (mojama, bonito seco, bacalao, hueva, sardinas en bota, entre otros) en secaderos al aire; según condiciones establecidas, dependiendo del clima y del tipo de producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Elaborar productos de la pesca ahumados, según especificaciones, para conseguir la calidad establecida del producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Seleccionar los productos de la pesca destinados al ahumado, atendiendo a criterios establecidos, en relación con el tamaño, especie y otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Preparar los productos destinados al ahumado, mediante las operaciones previas (limpiado, eviscerado, salazón, secado, entre otras) en condiciones higiénicas; evitando, en todo momento, la contaminación del alimento y de los utensilios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Elaborar productos de la pesca ahumados, según especificaciones, para conseguir la calidad establecida del producto final, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Disponer los pescados destinados al ahumado en los soportes del ahumadero, en la forma requerida; procediendo al cierre y puesta en marcha del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Controlar los equipos de ahumado (estufas, ahumadores u otros) en su funcionamiento, atendiendo a la programación específica, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando temperatura, velocidad del aire u otros, en el tiempo establecido, dependiendo del tipo de pescado o producto y el método de ahumado seleccionado (frío o caliente).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Controlar el enfriamiento de los pescados ahumados (salmón, trucha, palometa y otros), manteniendo la temperatura y humedad óptima para su envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Controlar el envasado y cierre de productos de pescado y mariscos para obtener conservas y semiconservas en procesos automatizados o semiautomatizados; cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Seleccionar los envases utilizados en la presentación de conservas y semiconservas de pescados y mariscos en relación con la capacidad y diseño de producto, de acuerdo con el tamaño de los pescados y otros factores de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Revisar los envases, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Envasar al vacío las conservas obtenidas por salmuerización y deshidratación utilizando los materiales requeridos, evitando contaminaciones y controlando no sobrepasar el peso establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Transferir los envases llenos en el caso de conservas a las máquinas de dosificado para la adición del líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas), según lo establecido; comprobando la temperatura y que se ha realizado la evacuación de aire, consiguiendo un vacío parcial en el espacio de cabecera del envase para que no se produzcan alteraciones en la conserva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Controlar el envasado y cierre de productos de pescado y mariscos para obtener conservas y semiconservas en procesos automatizados o semiautomatizados; cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.5: Cerrar automáticamente los envases llenos con productos de pescado y mariscos, en el caso de conservas, por el método del doble engatillado o sertido en el caso de los envases metálicos; comprobando a intervalos frecuentes, el hermetismo del cierre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Cerrar las latas o barriles en el caso de semiconservas que contienen anchoas, después de la maduración, mediante procesos semiautomatizados con máquina cerradora manual, ya que las presiones sometidas durante el prensado y maduración impiden el automatismo, cumpliendo las normativas aplicables de envasado y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Lavar las latas después del cerrado, eliminando las posibles materias sólidas o líquidas que pudieran llevar adheridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Registrar documentalmente las acciones efectuadas en el soporte establecido; detallando la existencia de incidencias o anomalías y archivándolas según lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Controlar los tratamientos de calor para secar, pasteurizar o esterilizar las conservas de pescados y mariscos, cumpliendo los manuales de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Pasteurizar o esterilizar las conservas de pescados y mariscos, una vez envasadas, en secaderos, pasteurizadores, esterilizadores, entre otros; cargándolos en la forma y cuantía establecidas, manteniendo el flujo del producto a las necesidades de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Regular los equipos de pasteurización y esterilización de conservas, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión y demás parámetros en función de las especificaciones del producto a obtener y del tipo de tratamiento a efectuar, de acuerdo con lo señalado en los manuales e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Controlar los tratamientos de calor para secar, pasteurizar o esterilizar las conservas de pescados y mariscos, cumpliendo los manuales de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.3: Enfriar las conservas de pescados y mariscos, por el método establecido, hasta alcanzar la temperatura fijada en la ficha técnica de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Registrar y archivar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, en el sistema y soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>