



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0319_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados”

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 “UC0319_2: Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados”.

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 de trabajo, equipos y herramientas en la elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, para evitar contaminaciones, según fichas técnicas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Organizar las operaciones de elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, según lo establecido a partir de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Limpiar las instalaciones y equipos de producción, desinfectándolos al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Identificar los límites y las medidas del sistema de autocontrol de análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC), en la elaboración de los productos, manteniéndolos, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Cumplimentar los registros de acuerdo con el sistema de autocontrol de puntos críticos para mantener la identificación y trazabilidad de los productos, indicando los tratamientos de DDD.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Regular los útiles, herramientas y/o equipos requeridos en la elaboración (cámaras, básculas, útiles de corte, medios de transporte internos, molinos,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Preparar el área de trabajo, equipos y herramientas en la elaboración de masas, pastas y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, para evitar contaminaciones, según fichas técnicas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
escaldadores, centrifugas, equipos de embolsado, entre otros), según especificaciones de la ficha técnica de producción.				
1.6: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, actuando según instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Realizar las operaciones de mantenimiento especificadas de primer nivel, como sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, 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: Obtener derivados de pescados con consistencia de masas o pastas, siguiendo las indicaciones de su formulación, según ficha técnica para obtener la textura y calidad requerida, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Picar los productos de la pesca seleccionados para la obtención masas y pastas en las dosis y tamaño de grano establecido, controlando la velocidad de picado y utilizando los elementos de corte indicados en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Añadir los ingredientes menores y aditivos requeridos (crioprotectores, gelificantes, colorantes y saborizantes, entre otros), en las dosis, el momento y la forma indicados en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Mezclar los componentes como el agua, aditivos, pescados, entre otros por medio del amasado, empastado o emulsionado, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de temperatura, velocidad, vacío y tiempo, establecidos en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Preparar las masas de concentrados proteicos de pescado, según formulación y posterior solidificación o gelificación y moldeo para su posterior utilización como kamaboco, surimi, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Obtener elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco según receta y ficha técnica, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar las elaboraciones culinarias con base de pescado o marisco por medio de enharinado, empanado, rebozado según el producto a elaborar y las pautas establecidas en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Elaborar las salsas y coberturas, verificando que la incorporación de los ingredientes y los tiempos y temperaturas de combinación son los requeridos para obtener un producto homogéneo, estable y con la viscosidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Someter los componentes que lo requieran para la confección de platos cocinados a la cocción, asado, o fritura a la temperatura y tiempo establecidos, siguiendo la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Combinar los componentes del plato preparado en la forma, tiempo y características físicas y culinarias establecidas en la formulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Presentar los platos precocinados o cocinados con las composiciones establecidas por medio del montaje y decoración requeridos, según el producto a obtener en el manual y ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Registrar la información obtenida sobre las acciones efectuadas en el soporte establecido, anotando las posibles desviaciones detectadas y correcciones efectuadas, dentro de su ámbito de competencia o archivándolas en su caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas para garantizar la calidad e higiene de los alimentos, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los productos de la pesca destinados a refrigeración o congelación, atendiendo a criterios de calidad (frescura, tamaño, especie y otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener productos refrigerados o congelados de derivados de la pesca, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas para garantizar la calidad e higiene de los alimentos, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria y calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Introducir los productos en las cámaras y túneles en la forma, cuantía y velocidad establecidas, optimizando el espacio y programando parámetros (temperatura, humedad, permanencia, aireación, entre otros), según sea refrigeración o congelación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Controlar el tratamiento de congelación, ultracongelación, mediante la curva de congelación-penetración ajustada a las condiciones de partida y vigilando la aparición de posibles defectos para la conservación de características nutricionales y organolépticas (características de textura, sabor, aroma y otras).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido, archivándola a continuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Envasar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, utilizando máquinas, útiles y materiales según lo establecido para obtener productos con la calidad requerida en su presentación, cumpliendo con el manual de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad a alimentaria y de envasado de productos alimentarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Revisar los envases, verificando que se ha eliminado la suciedad acumulada durante el almacenamiento, inmediatamente antes de llenarlos o preformarlos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Seleccionar los envases 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"/>
5.3: Envasar los pescados congelados que lo requieran con material impermeable o glaseado que impide la pérdida de agua y el enranciamiento de la grasa o una capa de hielo que protege durante el almacenamiento.	<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: Envasar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, utilizando máquinas, útiles y materiales según lo establecido para obtener productos con la calidad requerida en su presentación, cumpliendo con el manual de procedimiento, ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad a alimentaria y de envasado de productos alimentarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.4: Controlar las operaciones de vacío, inyección de gas, sellado y otros, verificando que en el envasado, se llevan a cabo en el orden establecido y coinciden con el número de lote y presentación asignados.				
5.5: Controlar la maquinaria de envasado, actuando sobre los reguladores de los equipos, ajustando parámetros de presión, tiempo o temperatura, manteniéndolos dentro de los márgenes establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Comprobar los productos envasados, verificando que han pasado por el control de eficacia de cierre y hermeticidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Revisar la leyenda de las etiquetas, comprobando que es la requerida para la identificación del control posterior, adhiriéndola al envase en la forma y lugar establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8: Registrar la información sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado en la forma y el soporte establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Efectuar el embalaje y etiquetado final de lotes masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Aprovisionar los materiales de embalaje y etiquetado en la línea de embalado final, en la cuantía, tiempo, lugar y forma establecidos para asegurar la continuidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Comprobar el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Efectuar el embalaje y etiquetado final de lotes masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Embalar los paquetes de productos de pescados y mariscos, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.				
6.4: Cerrar los lotes de productos de pescados y mariscos, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para cada lote y expedición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Paletizar los lotes embalados, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Rotular las cajas los lotes, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Comprobar las etiquetas, rotulaciones y envoltura de las cajas, verificando la información que indica el valor nutricional, y que son las requeridas al tipo de conserva de pescados o mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Trasladar los materiales de embalaje de desecho y los productos embalados que no cumplen las especificaciones, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.9: Contabilizar los materiales de embalaje y productos de pescados y mariscos se a lo largo del proceso, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro y en el caso de materiales sobrantes, disponerlos para su utilización posterior, según lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.10: Registrar la información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje y etiquetado final en la forma y el soporte establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>