



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1689_2: Cocer productos cerámicos artesanales”

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 “UC1689_2: Cocer productos cerámicos artesanales”.

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: Realizar la carga del horno, teniendo en cuenta la cantidad de las piezas y tamaño de las mismas para proceder a su cocción, garantizando la calidad exigida y la seguridad de las operaciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar visualmente la humedad residual de los productos para cocer para evitar que durante la cocción sufran mermas o roturas inaceptables, y cumpliendo con los criterios de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Realizar la distribución de los productos en el interior del horno con aprovechamiento del espacio disponible, facilitando la circulación de los gases para la homogeneización de las temperaturas en el interior del horno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Colocar los productos en el interior del horno, con la separación suficiente para evitar el pegado durante la cocción de las piezas esmaltadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Acondicionar las vagonetas y los materiales de enhornamiento revisando, limpiando y protegiendo con engobe refractario, permitiendo la carga y cocción de los productos en las condiciones de calidad establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Realizar las operaciones de carga del horno y de limpieza de los elementos de enhornamiento y del horno con los equipos de protección individual necesarios, para cumplir las normas sobre riesgos laborales y gestión ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Poner en marcha el horno, programando y controlando su funcionamiento con la ayuda de temporizadores e indicadores de temperatura, a partir de un programa de cocción establecido, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental para asegurar la calidad del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Regular las temperaturas, los tiempos y las entradas y salidas de gases en cada una de las fases de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento, para conseguir el programa de cocción establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Iniciar la cocción con una velocidad de calentamiento lenta y con las salidas de gases abiertas, para permitir la eliminación del agua y la combustión completa de los materiales orgánicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Controlar el suministro de combustible, las temperaturas y la atmósfera en el interior del horno con regularidad para asegurar el cumplimiento del ciclo de cocción programado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Revisar las conducciones y las válvulas de paso de gas, las instalaciones eléctricas, las alarmas y los dispositivos de seguridad, comprobando su estado de funcionamiento y conservación, para garantizar la seguridad de las operaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Realizar la descarga del horno y el acabado y embalado de los productos cocidos, controlando, seleccionando y repasando las piezas, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental, para asegurar la calidad requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Llevar a cabo la apertura y la descarga del horno en condiciones de seguridad, considerando la temperatura en el interior del horno, para que las piezas no sufran mermas inaceptables en su calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar visualmente los artículos cocidos para detectar productos defectuosos y, en su caso, corregir anomalías y desviaciones en el proceso de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Someter los productos cocidos a tratamiento mecánico de repasado y pulido de bordes y superficies, para eliminar imperfecciones no deseadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Realizar la descarga del horno y el acabado y embalado de los productos cocidos, controlando, seleccionando y repasando las piezas, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental, para asegurar la calidad requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Seleccionar el material acabado, aplicando los criterios de calidad establecidos, para evitar devoluciones y quejas de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Embalar los productos acabados, procediendo a su etiquetado, asegurando la protección e identificación del producto, para facilitar su manejo y transporte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Realizar las operaciones de descarga del horno y de repasado, clasificación y embalado de los productos cocidos con los equipos de protección individual necesarios, para cumplir las normas sobre prevención de riesgos laborales y de gestión ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Ordenar la zona de cocción, realizando el mantenimiento de uso de los hornos y medios de producción para garantizar su operatividad y la calidad del producto cocido, respetando las normas sobre prevención de riesgos laborales y gestión ambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Mantener zona de trabajo limpia y ordenada, según las normas de limpieza, para permitir la rápida localización e inventario de materiales, medios auxiliares, útiles y herramientas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Conservar las máquinas, los útiles y las herramientas limpios y engrasados, para mantenerlos en condiciones de funcionamiento y conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Realizar la limpieza de los medios de producción y la gestión de residuos y efluentes, respetando las normas de gestión medioambiental para evitar riesgos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Utilizar las máquinas, útiles, herramientas e instalaciones eléctricas, respetando las instrucciones de uso y mantenimiento para asegurar su conservación, y garantizar las normas sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>