



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen”

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 “UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen”.

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: Acopiar los bidones de miel y polen desecado para lograr su conservación hasta el envasado del producto, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y cumpliendo con la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, la que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acopio de los bidones de miel y polen desecado, teniendo en cuenta el número de bidones a reunir para prever los recursos humanos y materiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Revisar los envases alimentarios donde se encuentra la miel y el polen desecado visualmente, para cerciorarse de la limpieza de los mismos y asegurarse que cumplen las condiciones de almacenamiento, comprobando revestimientos internos, cierres y juntas entre otros y lavándolos con agua potable en caso necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Organizar el espacio destinado al almacenamiento para su total aprovechamiento y ordenación, compatibilizándolo con el resto de las actividades de la explotación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Agrupar los bidones recepcionados, utilizando carretillas porta bidones para elevarlos del suelo y lotificándolos para mantener la trazabilidad del origen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Recoger las muestras recepcionadas de miel y polen desecado, en envases limpios, con la cantidad de miel o polen suficiente para su envío al laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Acopiar los bidones de miel y polen desecado para lograr su conservación hasta el envasado del producto, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y cumpliendo con la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, la que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos que puedan comprometer la idoneidad del producto.				
1.6: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar, filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acondicionamiento de la miel o el polen, teniendo en cuenta la cantidad de producto a acondicionar para prever los recursos humanos y materiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Descristalizar la miel mediante el aporte de calor para su posterior filtrado con el objetivo de eliminar impurezas y partículas en suspensión que pueden degradar la calidad del producto y comprometer su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Controlar la temperatura y el tiempo de fundición de la miel mediante termostatos para asegurar la calidad del producto final.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Limpiar el polen mediante tamizado manual o aventado automático para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar, filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.				

3: Envasar la miel o el polen, respetando la trazabilidad y loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado al envasado de la miel o el polen, teniendo en cuenta la cantidad de producto a envasar para prever los recursos humanos y materiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Almacenar los recipientes alimentarios destinados al envasado de la miel y el polen, elevándolos del suelo y ubicándolos en una zona acondicionada a tal efecto dentro del almacén, hasta el momento de efectuar el envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Inspeccionar los recipientes alimentarios destinados al envasado, de forma individualizada con el objeto de asegurar la idoneidad del mismo y evitar la presencia de suciedad, objetos y otros elementos que puedan contaminar el producto final.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Controlar la temperatura de envasado de la miel para evitar aumentos del HMF (Hidroximetilfurfural) y deterioros de la calidad del producto final, revisando el funcionamiento de los termostatos de la maquinaria utilizada en los procesos de descristalización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Acondicionar el producto final, envasándolo, etiquetándolo y embalándolo, respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente, para mantener sus propiedades organolépticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Envasar la miel o el polen, respetando la trazabilidad y loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Recoger las muestras de miel o polen de los lotes en envases limpios para la creación de un banco de lotes y poder disponer de reales a la hora de rastrear una trazabilidad.				
3.7: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Almacenar la miel o el polen envasado para su posterior distribución, final, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel o el polen, teniendo en cuenta la cantidad de producto a almacenar para prever los recursos humanos y materiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Organizar el almacenamiento de los productos terminados, aprovechando el espacio del almacén, elevándolos del suelo de forma manual o mecanizada y colocándolos en una zona adecuada para mantener la calidad del producto finalizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Revisar los productos almacenados, comprobando el cierre y el estado del envase, entre otros para asegurar que se mantienen sus propiedades organolépticas hasta su venta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar el tiempo máximo de almacenamiento, antes de su distribución, cumpliendo con los protocolos internos de la explotación relativos a la caducidad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Guardar los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante, anotándolos en el formato requerido para responder ante posibles eventualidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Almacenar la miel o el polen envasado para su posterior distribución, final, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Limpiar las instalaciones, desinfectándolas y controlando los parámetros ambientales para asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Programar la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones, teniendo en cuenta las características del espacio a limpiar y el tiempo necesario para prever los recursos humanos y materiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Limpiar los espacios e instalaciones, desinfectándolos según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Controlar los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros), según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Controlar la estanqueidad de los envases, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, con el objetivo de detectar envases mal cerrados o defectuosos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Organizar las operaciones de mantenimiento según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Comprobar la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Limpiar las instalaciones, desinfectándolas y controlando los parámetros ambientales para asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, cumpliendo la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.7: Seleccionar los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>