



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC2517_2: Aplicar medios, artículos tratados, precursores,
productos químicos y desinfectantes en materiales en contacto con
alimentos o piensos”**

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 “UC2517_2: Aplicar medios, artículos tratados, precursores, productos químicos y desinfectantes en materiales en contacto con alimentos o piensos”.

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.

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1: Limpiar las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, mediante procedimientos físicos o químicos, manual o mecánicamente empleando los elementos, los productos y equipos, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.				
1.1: Detectar los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad, existencia de biofilm o incrustaciones, de la zona a de la limpieza inspeccionando visualmente y mediante frotación y rayos ultravioleta, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Medir el proceso de limpieza aplicado en condiciones ambientales de temperatura y humedad, entre otras, para llevar a cabo de modo higiénico las operaciones de limpieza, mediante termómetro e higrómetro entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Desconectar las cámaras frigoríficas y los aparatos conectados a red se desconectan antes de la limpieza limpiando partes móviles una vez retiradas, paredes y el interior con detergente, entre otros, con posterior aclarado de agua para eliminar restos de productos y manteniendo las puertas de las cámaras abiertas para dejarlas secar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Limpiar las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, mediante procedimientos físicos o químicos, manual o mecánicamente empleando los elementos, los productos y equipos, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.4: Preparar las zonas a limpiar precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado la limpieza, manteniendo cerradas las puertas, ventanas y otras aberturas durante la limpieza y retirando los alimentos/piensos de las instalaciones, equipos u otros elementos mediante la utilización de guantes, mascarilla entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar la zona de trabajo y los elementos integrados en la línea de proceso utilizando productos de limpieza (detergentes, entre otros), de acuerdo a naturaleza, características, acabado de la zona a limpiar, el etiquetado de los productos de limpieza, los medios indicados en los partes de trabajo, con aclarado posterior de agua de consumo y considerando los tipos de alimentos que se elaboran, almacenan o desechan en dicha zona, e incorporando un sistema de limpieza CIP (cleaning in place) mediante la circulación por el entramado de la tubería y depósitos de una solución de producto químico en función de un programa de lavado que dependerá del producto de limpieza utilizado y de las exigencias sanitarias, en el caso de los elementos integrados en la línea de proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Limpiar los recipientes, útiles de corte, espátulas, batidoras, ralladores, picadoras, mesas de trabajo, encimeras, extractores y hornos, quemadores, parrillas, placas, freidoras, suelos, cubos de basura, electrodomésticos, vajilla, cubertería, entre otros, para conseguir un estado higiénico-sanitario, con productos de limpieza tanto después de cada uso como después de cada jornada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Comprobar la eficacia de las operaciones de limpieza mediante revisiones o tomando muestras del entorno y las superficies que entran en contacto con alimentos o piensos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Cumplimentar los partes de trabajo, certificados de limpieza o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de limpieza especificando los productos (detergentes, desengrasantes, entre otros) utilizados, la forma de aplicación, la dosificación, y el tiempo de actuación, y	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Limpiar las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, mediante procedimientos físicos o químicos, manual o mecánicamente empleando los elementos, los productos y equipos, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los productos de limpieza.				
1.9: Efectuar las operaciones de limpieza de las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, manual o mecánicamente empleando elementos, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes y los equipos de tratamiento, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Detectar los tipos de agentes microbianos, tomando muestras en la zona a tratar mediante torunda, muestreador de aire, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar las zonas a desinfectar precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado el tratamiento y manteniendo cerradas las puertas, ventanas y otras aberturas durante el tratamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>2: Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, manual o mecánicamente empleando elementos, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes y los equipos de tratamiento, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.</p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
<p>2.3: Aplicar los tratamientos manuales o automáticos para la desinfección de superficies, de los elementos integrados en la línea de procesado, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas que vayan a estar en contacto con alimentos o pienso, en cantidad, concentración y periodicidad adecuados por inmersión, pulverización, entre otros métodos, incorporando un sistema de desinfección CIP ("cleaning in place") determinado según el producto biocida utilizado y las exigencias sanitarias, con aclarado posterior de agua de consumo, secando las zonas tratadas con biocidas mediante aire seco, paño o escurrido para evitar la formación de biofilms y teniendo en cuenta diferentes parámetros como la humedad, temperatura, tiempo, presión, pH, grado de contaminación, operación a llevar a cabo, zona a tratar, agente microbiano a combatir, entre otros, así como los tiempos de contacto, instrucciones de uso y medidas de mitigación de riesgo establecidas en el etiquetado y autorización del biocida.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.4: Aclarar con agua de consumo caliente (si son compuestos clorados) o fría según el desinfectante utilizado, las superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos, piensos o personas después del tratamiento de desinfección para la eliminación de residuos con secado posterior de las zonas tratadas, evitando la posible contaminación de alimentos y piensos por posibles residuos.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.5: Desinfectar o esterilizar las salas blancas o limpias controlando los parámetros ambientales y de mantenimiento de propiedades de los alimentos, aplicando medios, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes de acuerdo al etiquetado y autorización de producto y verificando la eliminación de los microbianos mediante la toma de muestras mediante técnicas monitorizadas, como es el caso de la utilización de rotuladores fluorescentes, bioluminiscencia/ATP o ensayos microbiológicos.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.6: Retirar la primera producción de alimentos o piensos fabricados en las instalaciones, equipos u otros elementos tratados para su eliminación, si fuera</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>2: Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, manual o mecánicamente empleando elementos, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes y los equipos de tratamiento, de acuerdo a la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales y bajo la supervisión de la persona responsable.</p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
necesario, recogéndolo y enviándolo a destrucción siguiendo las indicaciones de la persona responsable para eliminar posibles residuos procedentes del tratamiento.				
2.7: Ventilar las instalaciones tratadas, abriendo ventanas o activando ventilación forzada, cumpliendo el plazo de seguridad, si el biocida aplicado así lo requiere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Comprobar los niveles de desinfección, verificando que se han eliminado los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos críticos donde se ha realizado el tratamiento establecido en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9: Cumplimentar los partes de trabajo, certificados de servicios de desinfección o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de desinfección especificando los productos desinfectantes utilizados, la forma de aplicación, la dosificación, tiempo de actuación, entre otros y anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los tratamientos desinfectantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10: Efectuar las operaciones de aplicación de medios, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
--	-------------------------------	--	--	--

3: Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, el tratamiento térmico de desinfección utilizando equipos a base de aire caliente, agua o vapor u otros medios físicos.	1	2	3	4
3.1: Detectar los tipos de agentes microbianos, tomando muestras en la zona a tratar mediante torunda, muestreador de aire, entre otros, bajo la supervisión de la persona responsable en la determinación de los puntos críticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preparar las zonas a desinfectar, precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado el tratamiento de desinfección, manteniendo cerradas puertas, ventanas y otras aberturas durante el tratamiento y retirando los alimentos o piensos para que no se contaminen en el proceso de desinfección, ubicándolos en zonas aledañas limpias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Aplicar los tratamientos térmicos de desinfección u otros medios físicos considerando la humedad, temperatura, tiempo, presión, pH y operación a llevar a cabo en función del grado de contaminación, superficie o zona a tratar, agente microbiano a combatir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Desinfectar las salas blancas o limpias controlando los parámetros ambientales y de mantenimiento de propiedades de los alimentos, verificando la eliminación de los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos donde se ha realizado el tratamiento y secando el agua de las zonas tratadas mediante aire seco, paño o escurrido para evitar la formación de biofilms.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Aclarar con agua de consumo las superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos, piensos o personas, después del tratamiento para la eliminación de residuos, utilizando los elementos como gamuza, paño u otros medios de acuerdo al protocolo de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Ventilar las instalaciones tratadas, abriendo ventanas o activando ventilación forzada, para eliminar humedad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Comprobar los niveles de desinfección, verificando que se han eliminado los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos críticos donde se ha realizado el tratamiento térmico o donde se ha utilizado otro medio físico establecido en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, el tratamiento térmico de desinfección utilizando equipos a base de aire caliente, agua o vapor u otros medios físicos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.8: Cumplimentar los partes de trabajo, certificados de servicios o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de desinfección térmica o la utilización de otros medios físicos especificando, la forma de aplicación, la dosificación, tiempo de actuación, entre otros, y anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los tratamientos de desinfección térmicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Efectuar las operaciones de aplicación de tratamiento térmico de desinfección utilizando equipos a base de aire caliente, agua, vapor u otros medios físicos se aplican sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>