



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC2569_2: Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales”

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 “UC2569_2: EFECTUAR EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS (FRUTAS, HORTALIZAS, SETAS Y LEGUMBRES), Y EXPEDICIÓN DE OTROS PRODUCTOS VEGETALES”.

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 almacenamiento de materias hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, según lo establecido para evitar posibles contaminaciones alimentarias, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Mantener limpios y desinfectados las instalaciones y equipos de almacenamiento (cámaras, almacenes, entre otras), de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Corregir las posibles deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones (almacenes, depósitos, cámaras, entre otros), mediante las acciones establecidas (limpieza, desinfección u otras), subsanando las anomalías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos, utilizados en el almacenamiento (sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, entre otros), regulando los elementos operadores de los mismos, según lo establecido en la ficha técnica del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Almacenar los vegetales hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, según protocolos establecidos para su disponibilidad, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Depositar los vegetales hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares en el almacén con los medios requeridos, de forma que no se deterioren, y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Distribuir los productos vegetales en depósitos y cámaras, con los medios requeridos, considerando el volumen de almacenamiento disponible y características (clase, categoría, lote, caducidad, entre otros), cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Controlar los depósitos y cámaras de almacenamiento, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Identificar los límites y las medidas de control del sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el almacenamiento de vegetales (materias primas y auxiliares), manteniéndolos controlados, 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"/>
2.5: Registrar documentalmente y archivar las materias primas vegetales y auxiliares, tanto a su entrada como salida del almacén, según sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Preparar los pedidos externos de clientes, según protocolos establecidos para atender sus demandas, según especificaciones, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Cumplimentar el documento de salida de (hoja, orden, albarán), conforme a las especificaciones de pedido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Seleccionar las materias hortofrutícolas requeridas en el pedido, verificando que cumplen con la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Preparar los pedidos externos de clientes, según protocolos establecidos para atender sus demandas, según especificaciones, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Disponer el pedido solicitado, según lo establecido en la orden de salida, con los productos requeridos, verificando la calidad de estos y utilizando la envoltura con la identificación demandada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Seleccionar los vehículos de transporte para servir el pedido, en función de la idoneidad del producto a transportar y la operatividad del medio seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar la disponibilidad de existencias de los productos perecederos almacenados en función de las previsiones de suministro y de las posibles demandas de los clientes, considerando el estado y fecha de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Registrar documentalmente los productos vegetales servidos, archivándolo de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Actualizar los inventarios de materias primas entrantes y productos elaborados para controlar stocks, según protocolos establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Recontar la mercancía almacenada con la periodicidad establecida, según protocolos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Transmitir la información relacionada con la cuantía y características de los stocks, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Incorporar las nuevas materias primas y auxiliares al inventario de productos en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Mantener actualizados los documentos del almacén (documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos), de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>