



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC2698_2: Cebiar insectos con estadio de ninfa”

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 “UC2698_2: Cebiar insectos con estadio de ninfa”.

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 las salas de engorde (cebo), previamente a la llegada de los insectos (cría, recría y cebo), para su adaptación y desarrollo, evitando la introducción o transmisión de enfermedades, según los protocolos de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) para la actividad insectícola y las guías de buenas prácticas higiénicas de la actividad, establecidos por asociaciones profesionales del sector y la normativa sobre producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Vaciar las salas de engorde (cebo) al terminar cada ciclo reproductivo y previo al inicio del siguiente, según sistemas de manejo todo dentro/todo fuera, desmontando los equipos para su limpieza y desinfección con los productos autorizados, montándolos posteriormente, antes de la introducción de las ninfas, y regulando los parámetros ambientales, según las necesidades de cada especie, establecidas en la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Conservar los alimentos para las ninfas y adultos, en condiciones de consumo, dentro de las naves, en las zonas previas a las salas de engorde (cebo), manteniéndolos a la temperatura y condiciones higiénicas establecidas por la persona responsable, distribuyéndolos de manera que garanticen la alimentación de los insectos y comprobando que son de origen ecológico, en el caso de este tipo de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Eliminar o incorporar los residuos sólidos (mudas quitinosas -exuvias-, restos de huevos, restos de cadáveres) generados durante el proceso de engorde (cebo) al estiércol, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, verificando su total eliminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>1: Preparar las salas de engorde (cebo), previamente a la llegada de los insectos (cría, recría y cebo), para su adaptación y desarrollo, evitando la introducción o transmisión de enfermedades, según los protocolos de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) para la actividad insectícola y las guías de buenas prácticas higiénicas de la actividad, establecidos por asociaciones profesionales del sector y la normativa sobre producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas.</p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
o incorporación al estiércol, de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente y que no constituyen una fuente directa o indirecta de contaminación.				
1.4: Detectar las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas en las que se puedan encontrar las instalaciones y equipos de producción de insectos, aplicando acciones preventivas y correctivas que eviten posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar los equipos, materiales (ponederos y cajones de reproducción y puesta, entre otros) y utensilios de manipulación y transporte de los insectos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP -Cleaning In Place- limpieza en el lugar), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, comprobando al inicio de cada jornada, que se encuentran listos para su uso, situando las señales reglamentarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Controlar la integridad de ponederos, cajones, unidades de reproducción y puesta, comprobando su limpieza, secado y posterior distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Proteger las instalaciones de plagas (pájaros, insectos, ratones, entre otros) que representen un peligro para la seguridad de los insectos o el sustrato, colocando los dispositivos específicos en cada caso, así como con las técnicas permitidas en producción ecológica, de ser el caso, de acuerdo con el programa de control de plagas establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Registrar los datos referentes a la preparación de las salas de engorde (cebo), según soporte y formato correspondiente al cuaderno de explotación ganadera, para asegurar la trazabilidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Manejar los insectos en la fase de engorde (cebo), a partir de su llegada a la sala de cebo para su desarrollo y producción, satisfaciendo sus necesidades de temperatura, humedad, espacio, ventilación y alimentación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Controlar la documentación aportada por el suministrador y/o los datos internos recopilados durante el proceso de reproducción y cría de las ninfas destinados a engorde (cebo) a su llegada a la explotación, verificando su certificado de origen (ecológico, de ser el caso de este tipo de producción) y sanidad, agrupándolos en lotes para facilitar su trazabilidad, evitar problemas de densidad y obtener producciones uniformes, atendiendo a criterios como proporción aproximada por muestreo de hembras por macho, en el caso de reproductores, edad de los lotes, y espacio en zona de engorde (cebo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Controlar los parámetros ambientales (temperatura, humedad del aire, humedad del sustrato de alimentación y ventilación) de las naves donde se alojan los insectos para engorde (cebo), comprobando que están dentro de los límites establecidos para la optimización de las tasas de conversión/engorde (cebo) y el bienestar animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Colocar los sistemas de distribución de alimentos y agua a ponederos, cajones, unidades de engorde (cebo), ofreciendo agua "ad libitum" y alimento (vegetales, salvados, piensos, harinas, entre otros), según momento productivo, garantizando un reparto uniforme a las ninfas en crecimiento, comprobando el origen ecológico, en caso de este tipo de producción y registrando los datos de consumo diario requeridos por la persona responsable, para establecer medidas que aseguren un crecimiento rápido, en caso de ser necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Programar la intensidad y duración de la iluminación en cada fase, imitando el ciclo de vida natural de la especie, estimulando el inicio del consumo de alimento para el desarrollo normal de la reproducción y puesta de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Identificar los adultos reproductores y ponedoras con alteraciones (malformaciones, tamaño, individuos reproductores y ponedoras en la etapa final de su periodo productivo y/o los adultos con poca vitalidad, entre otros), separándolos del resto para su recuperación o eliminación, mediante procedimientos ajustados a la normativa sobre bienestar animal y de producción ecológica, de ser el caso; así como, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Registrar los datos referentes a las operaciones de manejo de las ninfas en engorde (cebo), según soporte y formato correspondiente al cuaderno de explotación ganadera para asegurar la trazabilidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Manejar el cebo y la sala de expedición, para asegurar la viabilidad de las ninfas para cebo, garantizando la sanidad y bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Limpiar los conductos aéreos de las zonas de cebo, antes de introducir los cajones, unidades de cebo, siguiendo lo indicado en el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Vigilar los cajones, unidades de engorde (cebo) para el cebo de las ninfas, comprobando que tienen asegurada la oxigenación y la entrada de la humidificación ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las ninfas destinadas al cebo, teniendo en cuenta el día aproximado de su eclosión (variable según la especie), verificando su estado cuando alcanzan el tamaño necesario para su muestreo y calibrado, y registrando los datos requeridos por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Eliminar los residuos y subproductos generados durante el crecimiento de las ninfas, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), siguiendo lo indicado en el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, verificando que su eliminación se realiza de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente y que no constituyen una fuente directa o indirecta de contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar los parámetros ambientales de los cajones y/o unidades de cebo, accionando sus elementos operadores, según especificaciones de la ficha técnica de producción, para asegurar la viabilidad y calidad de las larvas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Limpiar la sala de expedición de ninfas, antes de introducirlas, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable, ajustando posteriormente, los parámetros de temperatura y humedad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Manejar las ninfas para su expedición, traslado o comercialización, y su posterior sacrificio y procesado, asegurando su integridad y su llegada al cliente en condiciones higiénico sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Someter las ninfas a ayuno, retirándoles el alimento 24 - 48 horas previas al sacrificio, separándoles del sustrato de alimentación cuando hayan terminado su ciclo de engorde, mediante operaciones de tamizado, recogida con redes, entre otras, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, para evitar contaminaciones cruzadas y facilitar las siguientes operaciones de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Controlar las heces de las ninfas destinadas a uso como fertilizante, mediante la toma de muestras y análisis (microbiológico, metales pesados, entre otros), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, almacenándolos posteriormente en las condiciones establecidas en las normas de trabajo elaboradas por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Controlar las ninfas separadas del sustrato, mediante muestreo y análisis, para detectar y retirar agentes externos, tales como metales pesados, plásticos, insectos muertos, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Inmovilizar las ninfas, previo a su lavado, mediante enfriamiento en cámara frigorífica, destinada a tal uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Limpiar los materiales utilizados durante la recogida de las ninfas, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza, establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Limpiar las cubetas, después de la recogida de las ninfas, almacenándose posteriormente, en un lugar específico para ello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Lavar o retirar las estructuras verticales, en función del material: cartón, plástico, entre otros; de acuerdo con los protocolos de trabajo establecidos por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Trasladar las ninfas inmovilizadas, conduciéndolas a la sala de procesado o bien, a las cámaras de conservación de la explotación insectícola, en el caso de expedición y venta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Asegurar el control sanitario de la explotación insectícola destinada al engorde (cebo), mediante actuaciones preventivas y administración de tratamientos específicos (antibacterianos, antivíricos, antifúngicos, entre otros) según prescripción y permitidos en producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas, bajo supervisión de la persona responsable facultativa, asegurando la sanidad y bienestar animal para optimizar su salud y los índices de producción de la explotación insectícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Aplicar las desparasitaciones, tratamientos acaricidas y demás acciones preventivas, utilizando los productos autorizados para no comprometer la producción final, así como aquellos permitidos por la normativa de producción ecológica, de ser el caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Desinfectar el agua de consumo y/o descalcifica/osmotiza, controlándola periódicamente, mediante análisis y, en caso de alteraciones sanitarias, con el objetivo de ofrecer una fuente de agua limpia a los insectos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Administrar los fármacos para tratamientos colectivos de los insectos destinados a engorde (cebo), siguiendo las indicaciones terapéuticas, respetando el periodo de supresión de dichos productos, por las vías prescritas y utilizando aquellos que estén permitidos, en el caso de tratarse de explotaciones alternativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Tomar las muestras para autocontroles y controles oficiales de alimento, pienso, insectos, entre otros, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, mediante muestreo aleatorio, formando lotes representativos para su envío al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Conservar los medicamentos y productos desinfectantes, en un espacio específicamente habilitado para ello, siguiendo las especificaciones del fabricante y evitando contaminaciones cruzadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Archivar las recetas, albaranes, facturas y registros de aplicación y tiempo de espera de medicamentos, guardando los documentos exigidos por la normativa sobre medicamentos veterinarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Manejar el sacrificio, eliminación de cadáveres, desinfección de instalaciones, entre otras, en caso de declaración de alarma zoonosológica, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, normativa de bienestar animal, protocolos de trabajos e instrucciones de la persona responsable facultativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Aplicar las normas de bioseguridad y códigos de buenas prácticas en el engorde (cebo) de insectos con estadio de ninfa, garantizando la inocuidad de los productos obtenidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Verificar el panelado perimetral de la explotación insectícola, así como el estado de los cajones de engorde (cebo) periódicamente, comprobando su integridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Identificar el personal y los vehículos autorizados que acceden a la explotación, registrando sus datos (datos personales, matrícula de los coches, entre otros) en el libro de visitas y entrada a las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Los operarios se cambian de ropa y calzado, antes de entrar en la explotación insectícola, garantizando la separación física entre zona sucia y zona limpia, colocándose el equipo de protección individual (EPI) específico (batas, mascarillas, guantes y gafas, entre otros), en las zonas habilitadas para ello y cubriéndose el calzado con fundas higiénicas antes de entrar en las naves para su desinfección, siguiendo lo indicado en el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Desinfectar las ruedas de los equipos de transporte internos, antes de entrar en la explotación insectícola, utilizando los productos de desinfección autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable con el objetivo de evitar la entrada de microorganismos y agentes externos potencialmente nocivos para la salud de los insectos o la seguridad del alimento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: El personal se lava las manos (al inicio de la jornada, al reincorporarse al trabajo, tras la comida, tras usar el baño y al cambiar de actividad), utilizando los productos facilitados por la empresa, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos de acuerdo con la normativa sobre higiene de los productos alimenticios y el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Archivar la documentación sanitaria de los insectos, de los productos utilizados y generados en cada fase productiva, así como los certificados de origen del alimento y los resultados de los controles de estos, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos por la persona responsable, garantizando su trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Registrar los medicamentos utilizados, anotando los datos exigidos por la normativa sobre medicamentos animales, en el registro de tratamientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Aplicar las normas de bioseguridad y códigos de buenas prácticas en el engorde (cebo) de insectos con estadio de ninfa, garantizando la inocuidad de los productos obtenidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
medicamentosos y recetas veterinarias, respetando los periodos de espera de los productos utilizados y el doble en el caso de la producción ecológica.				
6.8: Tratar los subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, de acuerdo con la normativa sobre subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, verificando que su eliminación se realiza de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>