



SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PRODUCCIÓN DE ALIMENTO VIVO

Código: MAP007_2 NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA "UC0017_2: Cultivar fitoplancton"

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 "UC0017_2: Cultivar fitoplancton".

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:
INII .	
Nombre y apellidos del asesor/a:	
	Firma:
NIF:	



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: Verificar la preparación de las instalaciones, sistemas de control, equipos y material para el cultivo para iniciar y desarrollar las actividades del cultivo de microalgas siguiendo las normas internas de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
	1	2	3	4	
1.1: Prever las necesidades de producción en función de los objetivos preestablecidos.					
1.2: Comprobar el inventario de existencias proponiendo las compras para actualizar las instalaciones, sistemas de control, equipos y material para el cultivo.					
1.3: Supervisar los estadillos de mantenimiento de los sistemas y siguiendo las normas internas de trabajo.					
1.4: Desinfectar las instalaciones siguiendo las normas internas de trabajo para conseguir la reducción de la contaminación microbiana.					
1.5: Aplicar los tratamientos/esterilización sobre el agua, aire, recipientes de cultivo, nutrientes y materiales de siembra siguiendo las normas internas de trabajo.					



2 : Desarrollar el programa de trabajo para cumplir el plan de producción optimizando los recursos materiales y humanos.		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
		2	3	4	
2.1: Planificar las tareas a corto y medio plazo teniendo en cuenta los medios y el personal disponibles, las actividades a realizar y el plan de producción para su asignación.					
2.2: Comprobar las operaciones realizadas por el personal a su cargo garantizando que se llevan a cabo sincronizadamente en su área de trabajo, evitando desajustes en la producción.					
2.3: Realizar las actividades atendiendo a la normativa aplicable en prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.					
2.4: Realizar la selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.					
2.5: Recopilar y organizar los registros generados durante el cultivo siguiendo las normas internas de trabajo para su análisis posterior.					
2.6: Realizar los informes, tanto parciales como finales, sobre los resultados e incidencias del cultivo siguiendo las normas internas de trabajo.					
2.7: Presentar la propuesta de modificaciones en base a los resultados de producción, a las incidencias ocurridas y a su contraste con datos históricos para optimizar los recursos teniendo en cuenta criterios técnicos y de eficacia.					
	INDICADORES DE				
3 : Supervisar y/o realizar las actividades de mantenimiento de cultivos puros aplicando medidas de higiene y profilaxis.					
	1	2	3	4	
3.1: Programar y realizar los replicados de los cultivos conforme al plan de producción.					
3.2: Realizar las purificaciones de los cultivos axénicos mediante los métodos establecidos para cada especie.					
				_	



3: Supervisar y/o realizar las actividades de mantenimiento de cultivos puros aplicando medidas de higiene y profilaxis.		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
		2	3	4	
3.3: Seleccionar y elaborar los medios de cultivos en función de las necesidades de la especie.					
3.4: Realizar el mantenimiento de las cepas-madre o de producción verificando que la calidad del cultivo se mantiene en los límites definidos por el plan de producción.					
3.5: Analizar los parámetros físico-químicos del cultivo comprobando que se ajustan a los límites establecidos para cada especie y determinando modificaciones.					
		10.4.5	00=0		
4: Organizar la producción de microalgas para conseguir las cantidades	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
programadas en cada ciclo de producción, seleccionando si procede el sistema de cultivo y controlando los parámetros.	1	2	3	4	
4.1: Prever la producción de microalgas dependiendo del consumo programado de las mismas por las áreas de producción de zooplancton o moluscos.					
4.2: Aplicar y controlar los sistemas de cultivo establecidos en función de las necesidades de producción y de las disponibilidades del personal.					
4.3: Determinar el tipo y cantidad de inóculo, así como las condiciones de cultivo, dependiendo de las prioridades de cada especie.					
4.4: Revisar los estadillos rutinarios de producción realizando las oportunas modificaciones en las condiciones de cultivo, si procede.					
4.5: Verificar que la tasa y la curva de crecimiento de los cultivos se mantienen en los límites definidos por el plan de producción.					
4.6: Decidir la cosecha teniendo en cuenta la calidad de las microalgas y el medio, las curvas de crecimiento y el sistema de cultivo empleado.					



5: Detectar la existencia de indicadores de problemas de contaminación microbiológica para su comunicación al superior jerárquico, y supervisar y/o realizar la aplicación de las medidas de prevención y control según lo establecido en las normas internas de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
		2	3	4	
5.1: Detectar las contaminaciones microbiológicas por la presencia de organismos contaminantes o a través de indicadores fenotípicos y de comportamiento de las microalgas, comunicándolo a sus superiores.					
5.2: Realizar las técnicas de siembra para el aislamiento de bacterias siguiendo lo establecido en las normas internas de trabajo.					
5.3: Controlar la aplicación y seguimiento de los tratamientos para el cultivo, así como la introducción de medidas correctoras en el sistema, según lo establecido en las normas internas de trabajo.					