



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LONJAS

Código: MAP102_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0288_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja”

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 “UC0288_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja”.

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.

<i>1: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Revisar las estancias de trabajo periódicamente según normas internas de trabajo asegurando su ajuste a la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Controlar y comprobar el estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se receptiona, manipula y subasta el producto, siguiendo el plan preestablecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Verificar la ventilación y climatización del local o locales donde se realizan la clasificación, exposición y subasta para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Revisar la iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto para garantizar la realización de las tareas, evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Comprobar la limpieza de los desagües para garantizar que cumplen su misión de impedir la acumulación de agua en el suelo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Controlar la ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta con los planes establecidos al efecto, y siguiendo la correspondiente normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el estado higiénico de todas las instalaciones y organizar y efectuar su limpieza conforme a la normativa aplicable y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Controlar el funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto según normas internas de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar el funcionamiento de uso de los sistemas de suministro de agua y de hielo garantizando que cumplen la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Cumplimentar y tramitar los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones según instrucciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su estado y funcionamiento, minimizando la contaminación del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar el estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo de forma que garantice su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Revisar y vigilar las cajas y/o demás recipientes para que en función de su forma, material y estado higiénico se ajusten al producto según protocolos establecidos, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Realizar las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria en la forma prevista.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Vigilar el sistema informatizado de trabajo verificando el funcionamiento del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Cumplimentar y tramitar los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales según instrucciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa aplicable y con el fin de minimizar la contaminación del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Vigilar la indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos para verificar que cumplen con la legislación aplicable y el plan establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Observar el cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, para preservar el producto de daños indeseados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar la distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores para garantizar el desarrollo del trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Cubrir y tramitar los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja según instrucciones establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>