



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES AUXILIARES DE  
ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: INA172\_1

NIVEL: 1

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0543\_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y  
preparación de las materias primas”

#### 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 “UC0543\_1: Ejecutar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas”.

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: Efectuar las operaciones previas a la recepción de materias primas, para la obtención de productos alimentarios sin contaminaciones iniciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar los equipos y útiles a utilizar en la recepción y preparación de las materias primas, que están operativos, disponibles, así como la ropa de trabajo y/o aseo personal requerido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Mantener el área de trabajo libre de elementos que pueda resultar peligrosos, contaminar o dañar a los productos alimentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar la existencia y el funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las instalaciones, máquinas y equipos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Efectuar operaciones de descarga y control básico de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios para el desarrollo del proceso posterior, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
2.1: Controlar el estado de materias primas y productos auxiliares, en la recepción de productos alimentarios, mediante apreciaciones sensoriales simples, eliminando aquellas sustancias que presentan grandes daños o desperfectos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Descargar las materias primas (inertes o vivas) en los lugares requeridos, según instrucciones, utilizando las herramientas establecidas para ello, de forma que no se produzcan atascos o situaciones anómalas o perjudiciales, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Trasladar las materias entrantes (inertes o vivas), a los lugares previstos, para su almacenamiento o a línea de preparación, utilizando las herramientas establecidas para ello, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Efectuar la clasificación y separación por categorías de las materias primas que lo requieran, en colaboración con el responsable, así como el pesaje y calibración de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Registrar los datos obtenidos a lo largo del proceso de recepción, en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Efectuar operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos requeridos para canalizarlas a los procesos de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Calibrar las máquinas, equipos y el instrumental de preparación de materias primas y auxiliares, comprobando que se hallan limpios y dispuestos para su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Seleccionar los productos alimentarios, según el tipo de operaciones básicas de preparación a las que van a ser sometidas (deshuesado, limpieza, cortado, raspado, entre otras), tanto al principio como a lo largo del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Limpiar las materias y productos alimentarios seleccionados, raspando y eliminando las partes sobrantes, en los casos que procedan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Llevar a cabo el troceado, despiece, molido o picado, entre otras, de las materias y productos entrantes, en los casos en que sea preciso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Efectuar los tratamientos previos de normalización, mezclado, adición de sustancias, batido, deshidratación, concentración, descongelación, en los procesos que lo requieran, de acuerdo a los métodos y procedimientos de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Manejar los mandos de los equipos de preparación y los útiles de trabajo, cumpliendo las normas y mecanismos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Colaborar en actividades de mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción y preparación de materias primas, mediante operaciones sencillas para mantenerlos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Limpiar las instalaciones y equipos utilizados en la recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares, con la frecuencia y procedimientos establecidos, aplicando las medidas de protección requeridas y las normas que aseguren la calidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Ordenar las herramientas y útiles de trabajo, conforme a las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Depositar los residuos y elementos desechables procedentes del desembalado y de la preparación de productos, en los contenedores y lugares destinados a tal fin, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de gestión de residuos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Efectuar la comprobación y regulaciones sencillas de sistemas, instalaciones, mecanismos, dispositivos y niveles de equipos utilizados en la elaboración de productos alimentarios, según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Efectuar las pequeñas reparaciones, arreglos y mejoras de los equipos e instalaciones utilizados en la recepción y preparación de las materias primas y materias auxiliares, siguiendo instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>