



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

“UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios”

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 “UC0544_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios”.

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: Ejecutar las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos requeridos para la continuidad del proceso y la obtención de productos alimentarios, 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 parámetros físicos del proceso (temperatura, humedad, presión, concentración, salinidad) que figuran en indicadores y mandos de fácil observación y manejo, notificando posibles desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Manejar los útiles, mecanismos sencillos y rutinarios, de las operaciones de elaboración, siguiendo los procedimientos y las técnicas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Mantener las secuencias y ritmos en las operaciones de elaboración, cumpliendo el desarrollo de los procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Realizar el control visual del producto en línea, sobre las características del producto a elaborar, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y desechando o apartando las piezas que no cumplen la normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Controlar la eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables procurando no entorpecer el proceso o que no se produzcan problemas para la calidad y salubridad del producto o el funcionamiento de las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Ejecutar las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos requeridos para la continuidad del proceso y la obtención de productos alimentarios, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Adicionar las salsas, aditivos, fermentos, líquidos de gobierno y otros ingredientes del producto elaborados, en la cuantía, forma y condiciones que indican las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Realizar la toma de muestras, garantizando la calidad de los productos y según los estándares marcados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Notificar las posibles anomalías al responsable de línea o de proceso, así como las desviaciones observadas durante la elaboración del producto, registrando los datos en el documento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Efectuar las operaciones sencillas de tratamiento y conservación de los productos alimentarios elaborados, para conseguir la durabilidad establecida para cada producto elaborado, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Realizar el transporte interno de los productos elaborados, cuando proceda en la aplicación de tratamientos adicionales o de conservación, según instrucciones y utilizando los medios requeridos y sin deteriorar ni alterar las condiciones de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar la dosificación de salazones, salmueras, adobos o cualquier tipo de productos o soluciones conservantes, colaborando con el responsable, adicionando los ingredientes de forma automática o manual.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Preparar los equipos, cámaras o instalaciones, según el procedimiento de conservación a aplicar al producto, realizando cambios de utillaje, regulaciones o ajustes sencillos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Realizar la carga de los equipos o cámaras, cuando proceda, según forma y cuantía establecida en función del tratamiento a aplicar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Efectuar las operaciones sencillas de tratamiento y conservación de los productos alimentarios elaborados, para conseguir la durabilidad establecida para cada producto elaborado, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.5: Efectuar la eliminación de residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables, no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Realizar las operaciones de limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los útiles, equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de productos alimentarios, para dejarlos en estado de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Realizar la limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en la elaboración de los productos alimentarios, con la frecuencia y procedimientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Mantener las zonas de trabajo, así como los lugares de paso y salida, libres de obstáculos, retirando aquellos objetos, bultos, mercancías o residuos, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Depositar los residuos procedentes de la elaboración de productos alimentarios, en los contenedores y lugares destinados, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Realizar las operaciones de mantenimiento de uso de los equipos, y maquinaria utilizados, en la forma y periodicidad estipulada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Ejecutar las correcciones o reparaciones de primer nivel en instalaciones o equipos, según los procedimientos establecidos en el plan de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Eliminar los residuos, restos y piezas defectuosas no reutilizables, no entorpeciendo el proceso y sin que se produzcan problemas en la calidad y salubridad del producto o en el funcionamiento de las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>