



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura”

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura".

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:	Firma:
NIF:	
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: Recepcionar el producto (pescado y/o marisco), a bordo o en otras instalaciones, para proceder a su tratamiento, de forma que se minimice su deterioro.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Ejecutar las maniobras de recepción de forma que el producto no reciba golpes ni aplastamientos.	☐	☐	☐	☐
1.2: Ejecutar el desmalle o despesque del producto de forma que no se le causen daños y siguiendo un plan preestablecido.	☐	☐	☐	☐
1.3: Ajustar las condiciones de temperatura e higiene de las instalaciones donde se recibe el producto al plan previsto y que cumplan la normativa higiénico-sanitaria aplicable.	☐	☐	☐	☐

2: Lavar y clasificar el producto (pescado y/o marisco) utilizando las prácticas higiénicas establecidas y siguiendo un plan previamente acordado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Realizar el lavado del producto atendiendo a la singularidad de cada especie y/o forma de extracción siguiendo un plan preestablecido, evitando la acumulación de algas, lama, arena y otros organismos sobre cubierta, cumpliendo el agua de lavado con las condiciones exigidas.	☐	☐	☐	☐
2.2: Desechar las especies que no constituyen objeto de la pesca procediendo a su gestión o eliminación.	☐	☐	☐	☐

2: Lavar y clasificar el producto (pescado y/o marisco) utilizando las prácticas higiénicas establecidas y siguiendo un plan previamente acordado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.3: Identificar y clasificar las especies de valor comercial conforme a la legislación vigente y/o según el plan previamente establecido, de forma que se cause el menor daño posible al producto y se mantengan las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.	☐	☐	☐	☐
2.4: Asignar la categoría de frescura al producto, previamente clasificado, según la normativa aplicable y/o plan establecido.	☐	☐	☐	☐
2.5: Establecer las condiciones de temperatura y humedad durante el lavado y clasificación del producto para evitar la alteración del mismo.	☐	☐	☐	☐
2.6: Vigilar y utilizar los equipos automáticos de lavado y clasificación manteniendo las precauciones para la prevención de accidentes.	☐	☐	☐	☐

3: Efectuar la limpieza y despiece del producto (pescado y/o marisco) conforme al plan establecido, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para su conservación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Realizar la elaboración y procesado de las capturas según las normas de producción fijadas y en las condiciones de higiene, temperatura y humedad establecidas.	☐	☐	☐	☐
3.2: Gestionar los residuos y mantener separados del producto para evitar su contaminación respetando la normativa de medio ambiente aplicable.	☐	☐	☐	☐
3.3: Revisar los equipos y utensilios de procesado, tanto automáticos como manuales, para mantenerlos en funcionamiento y en las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.	☐	☐	☐	☐
3.4: Mantener los materiales de limpieza aislados del lugar de manipulación y procesado para evitar la contaminación del producto.	☐	☐	☐	☐
3.5: Manejar los alimentos garantizando que el estado sanitario, la higiene e indumentaria de los manipuladores se ajustan a lo establecido en la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐