



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES  
“ECP0315\_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el  
almacenamiento y la expedición de 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 "ECP0315\_2: EFECTUAR LA RECEPCIÓN, EL CONTROL DE CALIDAD, EL ALMACENAMIENTO Y LA EXPEDICIÓN DE 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: 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.

<b>1: Preparar el área de trabajo de manipulación y elaboración en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para garantizar la salubridad de los mismos, según ficha técnica, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Planificar los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento, expedición y procesado de piezas y preparados de pescado y marisco, utilizando las fichas técnicas de producción y los requisitos establecidos en las medidas del Sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Efectuar o comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción requeridos al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas y en el manual de autocontrol, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Señalizar el área de limpieza, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Subsanan las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Regular las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos, actuando sobre los elementos reguladores de los mismos, según especificaciones de la ficha técnica de la maquinaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en la recepción y procesado de piezas y productos de pescado y marisco para evitar interrupciones en el funcionamiento de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (medios de transporte internos, cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas, dosificadores, entre otros), actuando según sus instrucciones de mantenimiento y verificando que están al corriente de las obligaciones legales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Corregir las anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos, según lo determinado por el departamento de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Informar las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia al servicio técnico de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Ejecutar las operaciones de mantenimiento de primer nivel (sustituciones de piezas sencillas, reglajes, cambios de aceite, entre otros), en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Registrar documentalmente las operaciones referidas al mantenimiento efectuado en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Recepcionar las materias primas de pescados, mariscos, y productos auxiliares suministrados por los proveedores para asegurar su correspondencia con lo solicitado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Contrastar la documentación de la mercancía recepcionada con la orden de compra o pedido y, en su caso, emitiendo un informe sobre posibles defectos en la especie, cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Recepcionar las materias primas de pescados, mariscos, y productos auxiliares suministrados por los proveedores para asegurar su correspondencia con lo solicitado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Comprobar el grado de frescura de los pescados y mariscos, mediante inspección visual, verificando que presentan los requerimientos sanitarios y no se han transportado de forma conjunta con productos incompatibles según la normativa aplicable seguridad alimentaria.				
3.3: Comprobar los embalajes y envases que protegen la mercancía, verificando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Rechazar los suministros deficientes que no cumplen los requerimientos sanitarios y de calidad, clasificándolos como "no conformes", informando al superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Descargar las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares en el lugar y modo requeridos de forma que las mercancías no sufran alteraciones, ni se depositen directamente en el suelo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Registrar documentalmente las entradas de las materias primas y auxiliares con el sistema establecido, garantizando la trazabilidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Recopilar la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte, según el protocolo establecido, archivándola a continuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Almacenar las materias primas de pescados, mariscos y materias auxiliares de acuerdo con sus características para su conservación, según requerimientos establecidos en el proceso productivo, cumpliendo con las exigencias de los productos y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Distribuir las mercancías en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad), siguiendo los criterios establecidos y optimizando el espacio disponible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Almacenar las materias primas de pescados, mariscos y materias auxiliares de acuerdo con sus características para su conservación, según requerimientos establecidos en el proceso productivo, cumpliendo con las exigencias de los productos y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Ubicar las materias primas en las cámaras frigoríficas de congelación, refrigeración y oreo, conforme a sus características específicas de conservación, colocándolas de tal forma que asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación, considerando el estado y la caducidad de los productos perecederos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Controlar los depósitos y cámaras de almacenamiento de pescados, mariscos y productos auxiliares, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, ajustando parámetros (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación conforme a exigencias de conservación de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Recontar la mercancía almacenada con la periodicidad establecida, según protocolos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Transmitir la información relacionada con la cuantía y características de los stocks, solicitando nuevos productos a reponer y justificando si hay algún incremento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Suministrar las materias primas de pescados, mariscos y productos auxiliares almacenados a la línea de producción, utilizando los equipos de producción requeridos en función de la demanda interna, entregando los pedidos en forma y plazos establecidos, manteniendo el ritmo de continuidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Registrar las salidas de productos de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente, en el caso de proceso industrial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Mantener los documentos del almacén actualizados (documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos) de forma manual o utilizando aplicaciones informáticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados conforme a las especificaciones para atender las demandas del cliente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Recibir las solicitudes de los pedidos, comprobando la posibilidad de atenderlos en cantidad, calidad y tiempo solicitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Cumplimentar el documento de salida de los pedidos externos (factura), en función de las especificaciones, las existencias disponibles y la fecha de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Preparar el pedido, incluyendo todos sus elementos, de acuerdo con el documento de salida, verificando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son las requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Cargar las mercancías en los vehículos requeridos, de forma que no se altere la integridad de los productos, verificando que son los idóneos al tipo de mercancía transportada y se encuentran en las condiciones de uso, según la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Registrar documentalmente las salidas de mercancías de acuerdo con el sistema establecido, llevando a cabo el procedimiento de trazabilidad descendente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>