



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene
general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección
ambiental en la industria alimentaria”**

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 "ECP0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria".

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.

1: Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, para mantenerlas operativas en el procesamiento y elaboración de alimentos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Utilizar los productos de higiene y desinfección, previamente preparados, siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.2: Utilizar los equipos y útiles de higiene asignados, según instrucciones y procedimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Aplicar los procedimientos de limpieza, manuales o con máquinas, de acuerdo con las especificaciones, frecuencia e instrucciones recibidas.	☐	☐	☐	☐
1.4: Efectuar el control y mantenimiento de los equipos automáticos de limpieza y de los procesos CIP, según instrucciones.	☐	☐	☐	☐
1.5: Controlar los parámetros ambientales y de mantenimiento de propiedades, en las salas limpias o salas blancas en el procesamiento de alimentos, cuando las hubiera, siguiendo instrucciones.	☐	☐	☐	☐
1.6: Efectuar las señalizaciones de las operaciones a realizar o realizadas, así como la comprobación del funcionamiento de dispositivos de alarma o aviso de equipos, cuando se requiera.	☐	☐	☐	☐



1: Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, para mantenerlas operativas en el procesamiento y elaboración de alimentos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.7: Cumplimentar los registros del manual de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de limpieza e higienización, según indicaciones.	☐	☐	☐	☐
1.8: Cumplir la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria, así como la aplicación de las guías de prácticas de higiene.	☐	☐	☐	☐

2: Contribuir a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos para garantizar el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de gestión de residuos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Recoger los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo, según indicaciones y siguiendo los procedimientos establecidos para ello.	☐	☐	☐	☐
2.2: Realizar la ubicación o almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
2.3: Vigilar el proceso de depuración, en lo relativo al funcionamiento de equipos y a condiciones de depuración de residuos, según instrucciones recibidas.	☐	☐	☐	☐
2.4: Realizar las tomas de muestras de carácter rutinario en la forma, puntos y cuantía indicados, de acuerdo con el procedimiento establecido.	☐	☐	☐	☐
2.5: Cumplimentar los registros del manual de autocontrol relativos a la gestión de residuos, según las indicaciones recibidas.	☐	☐	☐	☐



3: Realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y limpieza de equipos, utillajes e instalaciones, utilizados en la limpieza e higienización para dejarlos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar las instalaciones, equipos y utillaje, después de efectuada la limpieza, verificando que no quedan restos de suciedad, ni alimentos.	☐	☐	☐	☐
3.2: Dejar el equipo y útiles de limpieza en estado de uso, efectuando la limpieza de los mismos, comprobando que se encuentran operativos y en caso contrario se procede a sustituirlos.	☐	☐	☐	☐
3.3: Depositar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.4: Mantener los equipos, máquinas y utillaje utilizados en las operaciones de limpieza e higienización, mediante operaciones sencillas en primer nivel, según instrucciones.	☐	☐	☐	☐
3.5: Mantener el área de trabajo, libre de elementos que puedan resultar peligrosos, contaminar o dañar los productos alimentarios.	☐	☐	☐	☐
3.6: Notificar las posibles deficiencias detectadas que impliquen riesgos sanitarios a las personas o a los productos alimentarios, al superior.	☐	☐	☐	☐