



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES  
“ECP0547\_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de la  
máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo  
los procedimientos establecidos”**

#### 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 "ECP0547\_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de la máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos".

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: Preparar la puesta a punto de instalaciones, máquinas y equipos de la industria alimentaria, en colaboración para llevar a cabo los procesos de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Disponer los equipos, accesorios y utillaje, en función de su utilización en el proceso de elaboración o tratamiento de los alimentos, de acuerdo con las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Regular los equipos, de acuerdo con las especificaciones de los procesos a aplicar realizando, cuando proceda, los cambios de utillaje necesarios en los mismos siguiendo indicaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar la operatividad y manejo de los equipos y maquinaria a utilizar, según indicaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Conservar los instrumentos de medida y control, verificando el estado de uso, según la periodicidad establecida para mantener su fiabilidad durante la aplicación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Poner a punto los mecanismos de seguridad de los equipos y maquinaria a utilizar, según normativa aplicable e instrucciones, adoptándose las medidas preventivas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Auxiliar en la realización del mantenimiento de maquinaria y equipos de la industria alimentaria con la finalidad de garantizar el funcionamiento y conservación de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar los fluidos, engrases, lubricaciones y líquidos refrigerantes de los equipos, reponiéndolos según instrucciones y en la calidad y cantidad precisa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Llevar a cabo las pruebas funcionales y de seguridad, según instrucciones y comprobando valores y desajustes e informando sobre las disfunciones observadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Efectuar las reparaciones o sustituciones básicas de piezas en los equipos o la corrección de disfunciones, cuando proceda y según las instrucciones, para garantizar la operatividad de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Recoger las herramientas y útiles usados finalizada las intervenciones, depositándolas en el lugar establecido, efectuando la limpieza de los mismos, dejándola con los requerimientos higiénicos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Cumplimentar los correspondientes partes o registros de las intervenciones realizadas, según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de instalaciones, líneas automatizadas y servicios auxiliares de la industria alimentaria en colaboración, para garantizar la máxima eficacia de las mismas y el desarrollo de los procesos productivos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Mantener los chequeos sencillos de control de parámetros, niveles y ajustes en las líneas de proceso, operativas, según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar el funcionamiento de los servicios e instalaciones auxiliares de: agua, aire, frío, energía eléctrica o térmica, entre otros, según indicaciones, de forma que su operatividad no sufra deterioros o anomalías que impida el desarrollo del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de instalaciones, líneas automatizadas y servicios auxiliares de la industria alimentaria en colaboración, para garantizar la máxima eficacia de las mismas y el desarrollo de los procesos productivos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
3.3: Activar los interruptores y mecanismos de parada, arranque o en espera de los servicios e instalaciones o líneas de proceso, al comenzar o finalizar la jornada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Interpretar la información básica del sistema de autodiagnóstico de las líneas de proceso o de las instalaciones, siguiendo instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Cumplir las medidas que sobre eficacia y ahorro energético estén establecidas en la empresa, en su nivel, comunicando posibles fallos e incidencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>