



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES  
“ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de  
materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento  
para la alimentación animal y controlar la expedición de  
productos finales”**

#### 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 "ECP0754\_2: Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de productos finales".

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: Organizar el área de trabajo de recepción, almacenamiento de materias primas, auxiliares y expedición de producto acabado en la producción de alimentos de animales a partir de las fichas técnicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre las materias primas y auxiliares (cereales, forrajes, aditivos, minerales, harinas de pescado, premezclas, aditivos, entre otros), la planificación de los procedimientos de recepción y almacenamiento de productos para la alimentación animal, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de materias primas y auxiliares para la alimentación animal, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Acotar el área de limpieza de las zonas de recepción y almacenamiento de productos para la alimentación animal, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal, por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos, corrigiéndolas a continuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<p><b>1: Organizar el área de trabajo de recepción, almacenamiento de materias primas, auxiliares y expedición de producto acabado en la producción de alimentos de animales a partir de las fichas técnicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b></p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
<p>1.5: Preparar Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares de alimentos para animales (básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga y equipos de transmisión de datos, entre otros), regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p><b>2: Comprobar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de recepción, almacenamiento y expedición en elaboración de productos de alimentación animal, para que no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b></p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
<p>2.1: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento, en los equipos utilizados en la recepción, y almacenamiento de materias primas y auxiliares, tales como las tolvas, sinfines, cangilones, básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga, entre otros, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.2: Verificar los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, comprobando que funcionan, procediendo a realizar la puesta a punto, en su caso, mantenimiento de primer nivel o informando al servicio de mantenimiento en caso de avería grande.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.3: Corregir las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos, en su caso, siguiendo instrucciones de mantenimiento.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2.4: Sustituir los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, en su caso, en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de materias primas y auxiliares y expedición de producto acabado para la alimentación animal, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, por medio de la documentación de recepción, para iniciar el proceso productivo de obtención de alimentos para alimentación animal, efectuando la descarga de las mismas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar las características de las materias primas (cereales, forrajes, aditivos, minerales), y auxiliares (aditivos, aromatizantes, aglutinantes y otros) para la producción de productos de alimentación animal, comparando la documentación de la mercancía con la orden de compra de los mismos, detectando posibles anomalías, rechazándolas en su caso, según los procedimientos establecidos, sobre posibles defectos en: cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar los medios de transporte y las materias primas y auxiliares, así como sus envases y embalajes (sacos, paletas, flejes, entre otros), verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, rechazando el producto, que no cumplen los requisitos, de forma que no se haya transportado de forma conjunta, productos incompatibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Comprobar los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para alimentación animal, verificando el 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: Registrar las posibles anomalías detectadas, así como los posibles daños y pérdidas producidas en la recepción de materias primas y el material auxiliar recibido, en la ficha preestablecida, eliminando o rechazando las no conformidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Pesar los productos recepcionados, con balanzas manuales y/o automáticas, constatando las cantidades del suministro y autorizando la descarga, cuando se verifique la correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Efectuar la toma de muestra de las materias primas y auxiliares para la producción de productos de alimentación animal, utilizando instrumental de toma de muestras, (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad) en colaboración con el departamento de calidad e identificando y trasladando la muestra codificada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Registrar la entrada del suministro de materias primas y auxiliares, de acuerdo con el sistema establecido, teniendo en cuenta el albarán de entrada que acompaña a la mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado, por medio de la documentación de recepción, para iniciar el proceso productivo de obtención de alimentos para alimentación animal, efectuando la descarga de las mismas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.8: Llevar a cabo la descarga de las materias primas y productos auxiliares de producción de alimentos para animales en el lugar, conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Cumplir los requisitos legales de manipulación de materiales tóxicos y peligrosos, para preservar la seguridad de las personas, animales y del medioambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Almacenar las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, y productos terminados, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de los distintos productos y sean fácilmente identificadas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Distribuir las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, recepcionadas en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Colocar las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, de tal forma que se asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar el almacenamiento de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, considerando el espacio físico, condiciones físicas, químicas y microbiológicas, los equipos y medios requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria, corrigiendo, en su caso las desviaciones observadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Verificar el tiempo y las condiciones higiénicas y de seguridad de los productos almacenados, eliminando los que no cumplen requisitos, cuando se trate de materias primas con actividad biológica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Almacenar las materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, y productos terminados, optimizando los recursos disponibles, para tener disponibilidad de los distintos productos y sean fácilmente identificadas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.5: Efectuar los test de carácter básico, constatando que las condiciones físicas, químicas y microbiológicas requeridas en cada caso, están de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos y corrigiendo o desechando aquellos productos que sufren desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Transportar las materias primas y los productos de producción de alimentos para animales, internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Almacenar las materias primas con actividad farmacológica, de forma independiente al resto de productos utilizados en la empresa, siguiendo instrucciones del departamento de calidad, evitando su mezcla con materiales farmacológicamente inertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Efectuar el recuento físico de la mercancía almacenada, con arreglo a las instrucciones recibidas, con la periodicidad establecida, por los productos perecederos y considerando el estado y la caducidad de otras existencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Suministrar los pedidos internos de materias primas y auxiliares de alimentación animal a la línea de producción, siguiendo instrucciones del departamento de calidad para que no se produzcan interrupciones en el proceso de fabricación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Realizar las operaciones de manipulación y de transporte interno, con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Preparar los pedidos de materias de alimentación animal, de acuerdo con las especificaciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Entregar las mercancías sin interrupciones, según los procedimientos establecidos y con el ritmo requerido para garantizar la continuidad del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>5: Suministrar los pedidos internos de materias primas y auxiliares de alimentación animal a la línea de producción, siguiendo instrucciones del departamento de calidad para que no se produzcan interrupciones en el proceso de fabricación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.4: Distribuir los productos en las áreas correspondientes con los medios establecidos (tolvas, sinfines, cangilones y otros), para que estos no se deterioren y sin alterar las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Registrar los movimientos del almacén, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Verificar el funcionamiento de los sistemas de dosificación de los aditivos que se incorporan a los graneles, regulando o modificando los mismos en caso de desviación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Efectuar el cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de los APPCC, en el almacenamiento, para identificar y mantener controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6: Controlar los pedidos externos de los productos finales de alimentación animal, según lo determinado en el proceso productivo para atender las demandas de los clientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Controlar los pedidos de los clientes, de forma que puedan atenderse, de acuerdo a la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Cumplimentar el documento de salida (hoja, orden o albarán) según las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad de estas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Preparar los pedidos de productos de alimentación animal, incluyendo todos sus elementos y comprobando las características de los productos; su envoltura, identificación e información.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Comprobar los vehículos y medios de transporte, constatando que son aptos al tipo de producto, que se transporta e informando en caso contrario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>6: Controlar los pedidos externos de los productos finales de alimentación animal, según lo determinado en el proceso productivo para atender las demandas de los clientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.5: Organizar la secuencia de carga de los vehículos de transporte, para la expedición de productos finales para alimentación animal, teniendo en cuenta la ruta programada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Colocar las mercancías en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Registrar las salidas de productos, de acuerdo con el sistema de gestión establecido, asegurando la trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>7: Inventariar los productos de alimentación para animales, colaborando con los departamentos de calidad, compras y abastecimientos, según lo determinado en el proceso productivo para controlar stocks, calidad y caducidad de los productos almacenados.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Inventariar las existencias, de materias primas y auxiliares de producción de alimentos para animales, según lo determinado, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Efectuar el informe sobre la cuantía y las características de los stocks de los productos almacenados (materias primas y auxiliares), en el soporte establecido, justificando los incrementos correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Actualizar el inventario de los productos almacenados de alimentación para animales, comprobando que los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén son los requeridos a cada caso, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Controlar la disponibilidad de existencias de productos de alimentación para animales, por medio del inventario existente para cubrir pedidos internos o externos, informando sobre los stocks mínimos de seguridad para no parar la producción y reposiciones, según el método establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>