



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0755_2: Elaborar productos húmedos para la alimentación
animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y
seguridad 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 "ECP0755_2: Elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad 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:	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: Organizar el área de trabajo de elaboración de productos húmedos para animales, a partir de las fichas técnicas específicas de procedimiento para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información relativa a productos y procedimientos de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, utilizando la ficha técnica de producción.	☐	☐	☐	☐
1.2: Preparar las herramientas, máquinas, y equipos requeridos en los procedimientos de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal (picadoras, deshuesadoras, cortadoras, troceadora, mezcladora, dosificadora, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).	☐	☐	☐	☐
1.3: Acondicionar el puesto de trabajo, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria se mantengan, de acuerdo con los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa.	☐	☐	☐	☐
1.4: Aplicar los programas de limpieza y desinfección y control de plagas establecidos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), en su caso, siguiendo las instrucciones de trabajo y respetando las normas en materia de prevención de riesgos y de conservación del medio.	☐	☐	☐	☐



2: Comprobar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos en elaboración de productos húmedos de alimentación animal, para evitar averías de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y máquinas utilizados en los procedimientos de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, e instrumentos auxiliares, así como las variables (velocidad, temperatura, troceado, presión y otros) de los mismos, según documentación técnica e instrucciones de la empresa.	☐	☐	☐	☐
2.2: Detectar las posibles anomalías en el funcionamiento de las máquinas en el proceso de acondicionamiento, como el molido, troceado, picado, entre otros, de producción, ante la posible presencia de cuerpos extraños, registrando la incidencia y avisando al servicio de mantenimiento, ante la aparición de cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
2.3: Detectar los elementos especificados como de primer nivel, si están gastados, deteriorados o anomalías de funcionamiento, debido a la aparición de cuerpos extraños, que se observen en los equipos y máquinas utilizadas en los procedimientos de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, en las operaciones de mantenimiento.	☐	☐	☐	☐
2.4: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, averiados o defectuosos en los equipos y máquinas de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, en su caso, restableciendo el funcionamiento de las mismas.	☐	☐	☐	☐
2.5: Registrar la documentación referida al mantenimiento de primer nivel, en el historial de incidencias.	☐	☐	☐	☐
2.6: Transmitir el informe de anomalías detectadas, que sobrepasan su nivel de competencia, al personal responsable.	☐	☐	☐	☐



3: Acondicionar las materias primas por medio del picado y troceado para su posterior procesado en la obtención de productos húmedos para la alimentación animal, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Establecer la secuencia de acondicionado: molido, troceado, picado, entre otros, de las materias primas grasa, harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), de acuerdo con las fichas técnicas específicas de procedimientos.	☐	☐	☐	☐
3.2: Suministrar las materias primas a la línea de producción, garantizando su continuidad para evitar paradas innecesarias del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
3.3: Detectar las materias primas no aptas para el procesado de picado y troceado, eliminándolas, según el proceso establecido, con el fin de preservar la calidad de los productos húmedos obtenidos para la alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
3.4: Mantener los parámetros de configuración mecánica establecidos en el picado y troceado de materias primas y auxiliares, según el tipo de materia y procesado para conseguir la calidad, y rendimiento requerido por el plan de producción en la obtención de productos húmedos de alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
3.5: Comprobar el tamaño de las partículas de carne, pescados o subproductos animales obtenidas en las picadoras y troceadoras, que corresponde a las especificaciones fijadas en las instrucciones de procesado, consiguiendo la calidad, y rendimiento requerido por el plan de producción de alimentos húmedos para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
3.6: Verificar la temperatura y demás parámetros de acondicionamiento (molido, troceado, picado, entre otros), el mantenimiento en los límites establecidos, en el proceso de producción de productos húmedos para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐



4: Dosificar las materias primas y otros ingredientes en la obtención de alimentos de animales, mezclándolos para asegurar las proporciones en el lote de producción y su homogenización, garantizando los valores establecidos en las instrucciones de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar los ingredientes utilizados en el proceso productivo (grasa, harinas de carne, productos de origen cárnico, de la pesca, entre otros) y productos auxiliares (aditivos, aromatizante, aglutinantes, entre otros), siguiendo instrucciones de trabajo, según el tipo de producto húmedo para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
4.2: Pesar los ingredientes seleccionados, utilizando básculas y balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de cada producto final a elaborar.	☐	☐	☐	☐
4.3: Mantener el ritmo de dosificación de las materias primas en las dosificadoras, según el rendimiento fijado en el plan de producción de alimentos húmedos para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
4.4: Controlar el proceso de mezclado de ingredientes, en las máquinas mezcladoras, verificando que el reparto de las materias primas es homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas para la obtención del producto final.	☐	☐	☐	☐
4.5: Verificar los parámetros críticos del mezclado (tiempo de mezcla y vaciado, temperatura, tolerancia), que son los especificados, a través de los instrumentos de medida, en el proceso de obtención de productos húmedos para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
4.6: Registrar la información correspondiente a cada lote de elaboración, garantizando la trazabilidad del proceso y la obtención de productos para su comercialización y consumo.	☐	☐	☐	☐
4.7: Obtener el peso de la mezcla de ingredientes dentro de las tolerancias permitidas, según el plan de calidad fijado por la empresa.	☐	☐	☐	☐
4.8: Detectar las desviaciones del proceso de obtención de alimentos húmedos para alimentación animal, corrigiéndolas en su caso, para mantener el ritmo de producción establecido en las especificaciones técnicas.	☐	☐	☐	☐
4.9: Efectuar la toma de muestras, en los momentos y lugares indicados, obteniendo muestras homogéneas y representativas de los productos obtenidos.	☐	☐	☐	☐



5: Efectuar los tratamientos de transformación y texturización de materias primas y auxiliares para caracterizar el producto húmedo de alimentación animal para garantizar las características establecidos en las instrucciones de trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Seleccionar los moldes requeridos para conseguir las especificaciones del producto húmedo de alimentación animal, siguiendo criterios establecidos de producción.	☐	☐	☐	☐
5.2: Configurar los equipos de transformación y texturización, siguiendo las instrucciones de trabajo para conseguir las condiciones del producto establecidas en el manual de fabricación caracterizando el producto húmedo de alimentación animal obtenido.	☐	☐	☐	☐
5.3: Controlar los parámetros del proceso de transformación y texturización de las materias primas (color, tamaño, temperatura, velocidad, entre otros), a través de los instrumentos de medida, consiguiendo el rendimiento requerido en las especificaciones técnicas, corrigiendo en caso de anomalía.	☐	☐	☐	☐
5.4: Verificar el producto semielaborado, comprobando la correspondencia con los patrones respecto a forma, tamaño, humedad y características, cumpliendo los criterios de calidad establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.5: Tomar las muestras del producto en curso, de acuerdo con los criterios fijados en el manual de calidad.	☐	☐	☐	☐
5.6: Registrar los controles sobre el producto semielaborado, en el soporte establecido en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
5.7: Someter el producto obtenido mediante desecado/enfriamiento tras la texturación, a valores de temperatura y humedad requeridos, para su envasado posterior.	☐	☐	☐	☐



6: Aplicar los tratamientos térmicos en la elaboración de productos húmedos de alimentación animal, para la conservación de los productos finales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Aplicar el tratamiento de conservación requerido (esterilización, refrigeración o congelación), al producto, según lo establecido en el manual de fabricación.	☐	☐	☐	☐
6.2: Controlar los parámetros de los tratamientos térmicos de conservación del producto húmedo para alimentación animal, (tiempo, temperatura, presión, velocidad de penetración del calor), de forma periódica a través de los instrumentos de medida, corrigiendo ante desviaciones detectadas.	☐	☐	☐	☐
6.3: Efectuar las comprobaciones periódicas necesarias en los procesos de refrigeración o congelación, manteniendo los parámetros conformes al modelo elegido.	☐	☐	☐	☐
6.4: Registrar los valores de los indicadores que caracterizan el desarrollo del proceso de aplicación térmica en la obtención de productos húmedos para alimentación animal, según especificaciones de proceso.	☐	☐	☐	☐

7: Envasar los productos húmedos obtenidos para alimentación animal, garantizando su presentación y calidad, procediendo al embalado final, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Regular los equipos de llenado y cierre, de acuerdo con las características de cada producto para conseguir el peso y volumen requerido en la obtención del producto húmedo para alimentación animal.	☐	☐	☐	☐
7.2: Controlar los parámetros del proceso de envasado, según las instrucciones de trabajo, manteniendo la utilización de los medios y materiales, dentro de los límites establecidos por las especificaciones del proceso, corrigiendo las desviaciones respecto a los parámetros establecidos.	☐	☐	☐	☐
7.3: Comprobar el peso por envase, correspondiente con el establecido en las especificaciones de proceso.	☐	☐	☐	☐
7.4: Fijar las etiquetas, garantizando la legibilidad y permanencia a lo largo de la cadena de distribución.	☐	☐	☐	☐



7: Envasar los productos húmedos obtenidos para alimentación animal, garantizando su presentación y calidad, procediendo al embalado final, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.5: Formar las cajas o bandejas, sin que presenten deformaciones, según las especificaciones del producto final.	☐	☐	☐	☐
7.6: Paletizar el producto final, según los estándares de seguridad, retractilando y etiquetando los mismos, garantizando la trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
7.7: Codificar los productos húmedos para alimentación animal, según la normativa de envasado y los requisitos de trazabilidad.	☐	☐	☐	☐