PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES "ECP1601_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos"

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 "ECP1601_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos".

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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales** secundarias **(APS).**

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

***APP1**: Participar en la elaboración e implantación de programas de calidad y seguridad alimentaria en la empresa, aplicando procedimientos de documentación y registro que garanticen el autocontrol sanitario, evaluando los peligros existentes, puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos de vigilancia, así como la aplicación de medidas correctivas, en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria y teniendo en cuenta la normativa aplicable a la empresa alimentaria y garantizando la confidencialidad y protección de datos.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Analizar la normativa relacionada con la protección al consumidor, recopilándola, clasificándola y archivándola para su posterior actualización y consulta.	☐	☐	☐	☐
APS1.2: Elaborar programas de calidad, seguridad e higiene alimentaria de la empresa (GPCH, planes de prerrequisitos, Plan APPCC), en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
APS1.3: Aplicar el programa de seguridad e higiene alimentaria en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
APS1.4: Elaborar un censo detallado y actualizado de los establecimientos susceptibles de auditar con su localización, para ser consultados.	☐	☐	☐	☐
APS1.5: Aplicar el autocontrol sanitario, mediante procedimientos para detectar los peligros, puntos críticos, límites críticos y sistemas de vigilancia de puntos críticos, utilizando documentos y registros adaptados a la normativa vigente; en establecimientos, industrias, actividades, transporte, productos y	☐	☐	☐	☐

***APP1**: Participar en la elaboración e implantación de programas de calidad y seguridad alimentaria en la empresa, aplicando procedimientos de documentación y registro que garanticen el autocontrol sanitario, evaluando los peligros existentes, puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos de vigilancia, así como la aplicación de medidas correctivas, en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria y teniendo en cuenta la normativa aplicable a la empresa alimentaria y garantizando la confidencialidad y protección de datos.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
servicios de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humano para evaluar los riesgos para la salud de la población.				
APS1.6: Verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos, instalaciones y procesado de alimentos en cada fase de la cadena alimentaria y puntos críticos definidos, siguiendo la documentación y registros del plan APPCC.	☐	☐	☐	☐
APS1.7: Comunicar al propietario y/o a la autoridad competente, de forma inmediata las incidencias o alteraciones detectadas, incluyendo las recomendaciones y medidas correctivas a introducir en el caso de riesgo inminente para la salud, según protocolos del plan de la empresa y en colaboración con el facultativo responsable para toma de decisiones.	☐	☐	☐	☐
APS1.8: Verificar in situ, con los representantes municipales y personas afectadas, los datos relativos a la inspección auditora (tras concertar entrevista para la revisión del plan de autocontrol), registrando los datos en los protocolos correspondientes.	☐	☐	☐	☐
APS1.9: Elaborar el informe de verificación bajo supervisión del responsable, indicando si procede la toma de muestra y análisis, para identificar los riesgos asociados en las actividades inspeccionadas.	☐	☐	☐	☐
APS1.10: Proceder a la retirada de los productos de la cadena alimentaria y, si es preciso, de los consumidores, para dar cumplimiento a la normativa en materia de seguridad alimentaria, bajo supervisión del responsable.	☐	☐	☐	☐

***APP2**: Evaluar la calidad higiénico-sanitaria de procesos de transformación y consumo de alimentos verificando que los sistemas de autocontrol se adecuan para cada fase del proceso, y/o puntos estudiados detectando posibles deficiencias y estableciendo medidas preventivas o correctivas, bajo la supervisión del facultativo responsable o en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria de la empresa y garantizando la confidencialidad y protección de datos.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Verificar que los sistemas de autocontrol de la empresa se adecuan para cada fase del proceso (elaboración/fabricación, transporte, distribución y comercialización) y/o puntos estudiados y cumplen los requisitos de la normativa relacionada teniendo en cuenta los protocolos de la empresa.	☐	☐	☐	☐
APS2.2: Comprobar que las condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos, son las adecuadas para el mantenimiento de la calidad de los mismos según su naturaleza, revisando los registros y documentos de la empresa.	☐	☐	☐	☐
APS2.3: Verificar el cumplimiento de los prerrequisitos o/y planes de higiene, según la normativa vigente, para conseguir un grado óptimo de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
APS2.4: Controlar las condiciones de asepsia y tª que eviten su alteración microbiológica y organoléptica en los procesos de conservación y transformación de alimentos, revisando los registros y documentos de la empresa.	☐	☐	☐	☐
APS2.5: Supervisar los requisitos de higiene, hábitos de trabajo, vestuario y formación del manipulador y distribuidor de alimentos, conforme a los requisitos legales.	☐	☐	☐	☐
APS2.6: Comprobar que comedores colectivos y estancias asociadas, en las que se preparen, almacenen o distribuyan alimentos cumplen los requisitos de seguridad e higiene, según su plan APPCC y trazabilidad, y normativa relacionada.	☐	☐	☐	☐
APS2.7: Comprobar que se aplican las medidas correctivas y preventivas que permitan corregir las incidencias detectadas para hacer un seguimiento de la inspección realizada, en colaboración con el equipo de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

***APP3**: Tomar muestras de alimentos, para controlar y vigilar su calidad, planificando la frecuencia, punto de muestreo, material para la recogida, y condiciones de conservación y transporte según protocolos establecidos y la normativa relativa a la seguridad alimentaria y tomando las precauciones necesarias para evitar contaminaciones cruzadas, garantizando la confidencialidad y protección de datos y bajo la supervisión del facultativo o responsable de seguridad alimentaria.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Participar en la planificación de los muestreos de alimentos, conforme a criterios legales, protocolos establecidos y resultados analíticos previos.	☐	☐	☐	☐
APS3.2: Elaborar el cronograma de trabajo de toma de muestras y determinaciones analíticas, según criterios de estacionalidad, existencias de mercado entre otros y normativa vigente, bajo supervisión del facultativo.	☐	☐	☐	☐
APS3.3: Determinar la Ubicación de los puntos de muestreo, nº de muestras y tamaño de las mismas, así como frecuencia y momento de muestreo, en función de las características a analizar (calidad, riesgos higiénico-sanitarios o ambas).	☐	☐	☐	☐
APS3.4: Utilizar el material Los instrumentos, equipos de recogida, transporte y el conservante especificado en el PNT, según el tipo de muestra y parámetros a analizar.	☐	☐	☐	☐
APS3.5: Obtener la muestra de alimentos según procedimiento protocolizado, en función de su naturaleza, tipo de análisis y control a realizar.	☐	☐	☐	☐
APS3.6: Etiquetar precintando las muestras, utilizando el sistema de codificación del laboratorio para su identificación.	☐	☐	☐	☐
APS3.7: Enviar la muestra al laboratorio, junto con los documentos correspondientes, previamente registrada.	☐	☐	☐	☐

***APP4**: Analizar las muestras en el laboratorio, bajo la supervisión del facultativo, previo calibrado y control de los equipos, registrando los resultados y elaborando informes, siguiendo en todo momento los procedimientos establecidos, aplicando las normas de seguridad e higiene y eliminando los residuos generados según la normativa vigente, garantizando la confidencialidad y protección de datos.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Calibrar los equipos e instrumentos de medida, verificando la sensibilidad, precisión y límites de detección para el análisis a efectuar, según los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
APS4.2: Preparar los reactivos y medios de cultivo procediendo a su envasado, codificación, etiquetado y almacenamiento; siguiendo los PNT y normas de seguridad del laboratorio.	☐	☐	☐	☐
APS4.3: Segregar los residuos para su posterior tratamiento y /o eliminación, según PNT del laboratorio.	☐	☐	☐	☐
APS4.4: Seleccionar el método y técnica analítica adecuada al tipo de muestra y análisis solicitado, utilizando los PNT del laboratorio.	☐	☐	☐	☐
APS4.5: Analizar las características organolépticas de la muestra, según PNT del laboratorio o la Norma de calidad del producto, registrándolas en el soporte adecuado, conforme a los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
APS4.6: Determinar las características físico-químicas solicitadas registrándolas en el soporte adecuado, conforme a los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
APS4.7: Efectuar los análisis microbiológicos y biológicos solicitados registrando los resultados en el soporte adecuado, conforme a los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
APS4.8: Entregar los boletines analíticos e impresos cumplimentados al facultativo o unidad responsable, según el procedimiento de trabajo establecido.	☐	☐	☐	☐
APS4.9: Elaborar informes organolépticos y analíticos de las muestras analizadas, según PNT correspondiente.	☐	☐	☐	☐

APP5: *Llevar a cabo planes, programas formativos y campañas de información y asesoramiento a los ciudadanos en materia de consumo, elaborados con el responsable de la unidad, gestionando sus quejas y reclamaciones, según protocolos establecidos y en colaboración con el responsable de la unidad.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Elaborar cuestionarios de encuestas que permitan conocer el grado de información y formación del consumidor en materia de consumo e higiene y seguridad alimentaria, evaluando el grado de formación/información según el resultado de las encuestas realizadas, en colaboración con servicio responsable.	☐	☐	☐	☐
APS5.2: Participar en la programación de campañas y actividades formativas, colaborando con el grupo de trabajo.	☐	☐	☐	☐
APS5.3: Elaborar los planes, programas y campañas de información/formación programadas, en colaboración con el grupo de trabajo.	☐	☐	☐	☐
APS5.4: Colaborar con el grupo de trabajo en la estimación de los recursos humanos, materiales y económicos necesarios para la implantación de planes y campañas formativas.	☐	☐	☐	☐
APS5.5: Ejecutar los planes, programas y campañas programados según el procedimiento establecido, bajo supervisión del jefe de unidad.	☐	☐	☐	☐
APS5.6: Colaborar con el grupo de trabajo en la difusión de los planes, programas y campañas elaborados.	☐	☐	☐	☐
APS5.7: Evaluar, mediante técnicas de sondeo poblacional, la eficacia de los planes, programas y campañas de información llevados a cabo, en colaboración con el equipo de trabajo.	☐	☐	☐	☐
APS5.8: Proponer las medidas correctoras necesarias para mejorar la eficacia de las campañas, teniendo en cuenta las deficiencias detectadas y en colaboración con el grupo de trabajo.	☐	☐	☐	☐
APS5.9: Asesorar al consumidor de sus derechos en temas de consumo y seguridad alimentaria, según protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
APS5.10: Gestionar las quejas y reclamaciones presentadas por los consumidores, transfiriéndolas a los departamentos y organismos	☐	☐	☐	☐

APP5: *Llevar a cabo planes, programas formativos y campañas de información y asesoramiento a los ciudadanos en materia de consumo, elaborados con el responsable de la unidad, gestionando sus quejas y reclamaciones, según protocolos establecidos y en colaboración con el responsable de la unidad.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
correspondientes, de acuerdo a protocolos establecidos.				