



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca”

#### 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 "ECP1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca".

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: Efectuar las operaciones de limpieza de la maquinaria del parque de pesca para que se encuentre en condiciones de operatividad, cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Adecuar la maquinaria del parque de pesca revisando, limpiando y probando los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias aplicables, para que las operaciones de manipulación y elaboración de las capturas se realicen con seguridad y sin demoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Limpiar las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca, para evitar demoras o atascos en las faenas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, limpiándolas previamente, antes de comenzar la manipulación de las capturas para asegurar el desarrollo del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Adecuar las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, revisando, limpiando y comprobando las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas teniendo en cuenta las normas de seguridad, para garantizar la producción deseada sobre el nivel y composición de las capturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Controlar la maquinaria y la tripulación al cargo de las mismas, de forma que las operaciones se puedan realizar con seguridad, para conseguir el máximo aprovechamiento y rentabilidad de la producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el tamaño del pescado en las tinas de recepción regulando y adaptando la máquina a utilizar, si procede, para obtener la producción establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Verificar las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras de manera que éste vaya situado derecho y en el centro para evitar que se atasque la máquina y se produzca un paro en la producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comprobar los surtidores de agua de las fileteadoras evitando que las cuchillas trabajen en seco, para facilitar la evacuación de los desperdicios. En realidad parecen dos “acciones” distintas,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Controlar la posición de los filetes en las cintas transportadoras entre las máquinas fileteadoras y las peladoras, asegurando que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora, para lograr la presentación requerida comercialmente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Reparar los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca, detectados al observar las anomalías que presente el procesado de las especies, comunicándoselo a su superior para que éstas lleguen a puerto en las condiciones del mercado.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Evitar la acumulación del pescado en las cintas transportadoras ajustando la tracción y velocidad de las mismas, para optimizar el rendimiento de la instalación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar visualmente los desperdicios de pescado efectuando, en caso necesario, los ajustes mecánicos de las cuchillas de las máquinas descabezadoras, cortadoras, evisceradoras y fileteadoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado detectando los posibles fallos en el envasado, y en caso necesario, reajustando o cambiando las resistencias eléctricas para que el producto tenga la presentación requerida en el mercado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Reparar los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca, detectados al observar las anomalías que presente el procesado de las especies, comunicándose a su superior para que éstas lleguen a puerto en las condiciones del mercado.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Reparar los fallos producidos en el sistema de glaseado cambiando, si fuese necesario, los difusores para que su presentación después de la congelación se ajuste a los criterios de comercialización.				
3.5: Interpretar, si es el caso, la documentación técnica de los equipos, certificados de garantía, entre otros, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Recepcionar los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca, controlando su utilización, para garantizar el mantenimiento de uso durante la campaña o marea.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Estibar los recambios, respetos y herramientas a utilizar en la maquinaria del parque de pesca, previa preparación y clasificación de los manuales de funcionamiento de la maquinaria, para utilizar con la mayor rapidez en caso de avería y así evitar el colapso de la factoría.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Depositar los elementos de limpieza y engrase utilizados en las labores de mantenimiento en paños próximos al parque de pesca, pero totalmente aislados de éste, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias durante las operaciones de procesado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Controlar el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque de pesca durante la campaña, a partir del momento de la salida para poder realizar el pedido al final de la misma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar las horas de trabajo y las averías de cada máquina, a través de un registro, para que cumplan tanto con el protocolo de mantenimiento como para llevar a cabo las reparaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>