



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2063\_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”

#### 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 “ECP2063\_2: Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo”.

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.

<b>1: Manipular los alimentos destinados a los animales de zoológicos y acuarios, en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar la alimentación equilibrada, fomentando las conductas naturales de los animales.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Manipular los alimentos congelados, manteniendo la cadena del frío, garantizando la seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Utilizar los alimentos, dentro de los márgenes de caducidad, atendiendo a la fecha indicada en las etiquetas de sus envases.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Conservar los alimentos preparados, en ambiente controlado hasta su utilización final asegurando su calidad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Manipular los alimentos, aplicando medidas higiénico-sanitarias referentes al uso de cocinas y almacenes en relación con la seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Preparar la ración alimenticia, atendiendo a la especie, considerando su mejor aprovechamiento y tratando de fomentar las conductas naturales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Comprobar los alimentos almacenados diariamente, verificando su estado y comprobando sus propiedades organolépticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Preparar la comida y la bebida de los animales, siguiendo las indicaciones del facultativo, según especie e individuo, para cubrir sus requerimientos nutricionales, fomentando las conductas naturales de los animales.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Preparar la comida para cada especie, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo al mantenimiento de los animales, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad y época del año.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Congelar el pescado para animales acuáticos, tanto mamíferos como peces, previamente a su administración para destruir todas las formas parasitarias que pudiera contener el alimento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Ajustar la cantidad de comida preparada, en relación con las fichas elaboradas por el facultativo para que todos los animales del grupo dispongan de nutrientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Seleccionar los ingredientes que componen la dieta, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Preparar los tratamientos orales que se administran a través de las raciones, según prescripción facultativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Llenar los sistemas de bebedero, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día, para su hidratación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Complementar la dieta con suplementos vitamínicos y minerales, compensando las deficiencias que con frecuencia sufren los animales de zoos y acuarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Comunicar la aparición de plagas/organismos nocivos en la cocina al responsable superior, para su conocimiento y adopción de medidas para su erradicación (contrato de empresa externa especializada o tratamiento "in situ" por profesionales especializados).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Distribuir la comida entre los animales del zoológico o acuario, según características de cada especie, para que todos los individuos reciban su dieta equilibrada periódicamente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Colocar los alimentos en contenedores o comederos, considerando número, distribución y especie animal, de manera que todos los individuos puedan consumirlos de forma segura, higiénica y regular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Disponer los alimentos en los contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, para que los animales mantengan su estado de salud.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Alimentar a los animales que requieran especial control (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros), complementando los cuidados veterinarios, siguiendo las instrucciones del personal facultativo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Confirmar la recepción de la dieta por parte de los animales, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y requerimientos nutricionales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Limpiar los comederos, bebederos, contenedores, entre otros elementos, de los animales, retirando los restos alimenticios, para mantener la higiene alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Limpiar los comederos y bebederos después de cada toma, desinfectándolos, en su caso para evitar contaminaciones, utilizando productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Retirar los restos alimenticios de los comederos e instalaciones de los animales de manera regular para garantizar la higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Higienizar los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, limpiándolos y desinfectándolos para evitar enfermedades alimentarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Higienizar las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos, limpiándolos y desinfectándolos con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso, manteniendo las condiciones higiénicas de los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Limpiar los comederos, bebederos, contenedores, entre otros elementos, de los animales, retirando los restos alimenticios, para mantener la higiene alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.5: Higienizar las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos limpiándolos y desinfectándolos con periodicidad diaria y con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Mantener las cocinas en condiciones higiénicas, limpiando los utensilios (cuchillos, picadoras, entre otros) y bancadas, desinfectándolos, en su caso, con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso y controlando la aparición de plagas/organismos nocivos en las cocinas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Gestionar los sobrantes de la alimentación y basuras, separándolos en contenedores estancos, para su eliminación periódica o reciclaje, según instrucciones de la persona responsable y procedimientos internos del centro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Detectar incidencias en la alimentación de los animales, registrándolas para su seguimiento y corrección por la persona responsable, según sistemas disponibles en el zoológico o acuario.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Registrar la cantidad y tipo de alimentos no consumidos, según soporte y formato disponible, exceptuando especies no individualizables como peces en acuarios, insectos, entre otros, comunicando la información para que se introduzcan en la dieta las modificaciones pertinentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Registrar las incidencias observadas en relación con la nutrición de los animales, según soporte y formato disponible, comunicando la información a la mayor brevedad para la aplicación de medidas pertinentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Eliminar los alimentos en mal estado, o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, de la cadena para evitar enfermedades alimentarias o se administran, en su caso, a animales carroñeros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Modificar las dietas, introduciendo las correcciones prescritas en relación con las incidencias detectadas y según criterios técnicos para mejorar la salud de los animales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6: Sacrificar animales, en su caso, para consumo interno de otros animales alojados en el zoológico o acuario, aplicando métodos de sacrificio humanitarios, garantizando el bienestar animal y siguiendo instrucciones del responsable superior.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Seleccionar el procedimiento eutanásico, dependiendo de cada especie y sistemas humanitarios descritos para alcanzar el objetivo con el menor sufrimiento para los animales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Elegir el procedimiento eutanásico, comprobando que no es contaminante para el entorno ni supone un peligro para el manipulador.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Adaptar el procedimiento eutanásico a la cantidad de animales que se sacrifican para obtener los mejores resultados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Colocar a los animales vivos fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie para evitarles angustia o estrés, exceptuando insectos, crustáceos, incluso, peces, anfibios, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Aplicar el procedimiento eutanásico de forma rápida y segura en la inducción de la muerte, garantizando que sea irreversible, para evitar el sufrimiento de los animales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>