



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 medioambientales 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 medioambientales 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:

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: Identificar los contaminantes, origen y fuentes de contaminación en los establecimientos, industrias, actividades y servicios relacionados con los productos alimentarios para evaluar su influencia en la salud de la población y en el medio ambiente, revisando cada etapa del diagrama de proceso, determinando los puntos críticos, asignando valores de riesgo a cada punto y definiendo programas de salud.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Identificar el censo y la localización de los establecimientos, industrias y servicios relacionados con productos alimentarios, susceptibles de crear problemas de salud pública, planificando el ámbito territorial de actuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Identificar los peligros y puntos críticos de los lugares y actividades, considerando los productos y actividades a analizar para su posterior control sanitario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Identificar los contaminantes, vigilando los niveles de contaminación físico-químicos y microbiológicos considerando la normativa aplicable seguridad alimentaria, las recomendaciones de estándares de calidad y los procedimientos internos de trabajo en la empresa, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Revisar el diagrama de proceso productivo, analizando las características de cada etapa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Determinar los puntos críticos (recepción, almacenaje, manipulación, esterilización y transporte, entre otros), calculando el producto de las variables nivel de riesgo y frecuencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Identificar los contaminantes, origen y fuentes de contaminación en los establecimientos, industrias, actividades y servicios relacionados con los productos alimentarios para evaluar su influencia en la salud de la población y en el medio ambiente, revisando cada etapa del diagrama de proceso, determinando los puntos críticos, asignando valores de riesgo a cada punto y definiendo programas de salud.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Definir los programas de control, evaluando las características de cada punto crítico y su impacto en la seguridad alimentaria de la población, así como las condiciones del régimen de operación del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Inspeccionar establecimientos, industrias, actividades, transporte y servicios relacionados con los productos alimentarios para determinar las condiciones higiénico sanitarias, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad de los productos alimentarios, visitando las instalaciones y revisando la documentación asociada a la actividad, producto o servicio, asegurando la representatividad de la inspección.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Elaborar los programas de inspección y seguridad alimentaria, planificando la inspección y toma de muestras "in situ" en establecimientos, industrias, actividades, transporte, productos y servicios de alimentos y bebidas, evaluando los riesgos para la salud de la población relacionados con el uso o consumo humano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar los materiales y documentos para la inspección, atendiendo a los Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT) definidos en el sistema de calidad de la organización, considerando el tipo de alimento a analizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Inspeccionar las fases del proceso productivo (elaboración, transporte, distribución y comercialización), vigilando las condiciones higiénico sanitarias de los alimentos e instalaciones y los sistemas de higienización de los alimentos en el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Comunicar la visita de inspección a las instalaciones, informando a las autoridades locales y/o personas afectadas para que dispongan los medios para llevar a cabo la inspección, transmitiendo la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Verificar los datos relativos a la inspección, contrastando con los datos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Inspeccionar establecimientos, industrias, actividades, transporte y servicios relacionados con los productos alimentarios para determinar las condiciones higiénico sanitarias, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad de los productos alimentarios, visitando las instalaciones y revisando la documentación asociada a la actividad, producto o servicio, asegurando la representatividad de la inspección.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
recopilados previos a la inspección.				
2.6: Cumplimentar el informe de inspección "in situ", elaborando las actas, tomando las acciones legales que procedan (inmovilizar alimentos, suspensión de la actividad, sanciones económicas, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Notificar las alteraciones detectadas, incluyendo las recomendaciones y medidas correctivas a introducir en el caso de riesgo inminente para la salud pública, interviniendo en la inmovilización de productos, bienes y servicios si procede, actuando con rapidez en situaciones problemáticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Realizar operaciones de muestreo de productos alimentarios para asegurar la obtención de muestras de estudio representativas, evaluando la situación de partida y los riesgos higiénico sanitarios que conlleva.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Realizar el plan de muestreo, seleccionando puntos y frecuencia de los muestreos y/o mediciones, atendiendo a criterios de estacionalidad, existencias de mercado y recursos disponibles en laboratorio, entre otros, asegurando la representatividad de las muestras obtenidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Verificar los instrumentos, equipos de recogida, transporte y conservación de muestras, comprobando que son los recomendados por el laboratorio para cada tipo de muestra, en función de los parámetros a analizar, garantizando el funcionamiento de los mismos y la fiabilidad del análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Tomar las muestras de alimentos, siguiendo el plan de muestreo previo, atendiendo al método analítico que proceda y a los análisis y ensayos que se llevarán a cabo para el control de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Acondicionar las muestras, precintando los envases, identificándolas inequívocamente mediante etiquetas con número de referencia, fecha, lugar de recogida, entre otros, asegurando su trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Realizar operaciones de muestreo de productos alimentarios para asegurar la obtención de muestras de estudio representativas, evaluando la situación de partida y los riesgos higiénico sanitarios que conlleva.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.5: Seleccionar los laboratorios de ensayo de análisis de las muestras recogidas en campo, asegurando su competencia (acreditación por organismo nacional bajo normas internacionales de laboratorio) y cumpliendo con los requisitos específicos del parámetro evaluado (límites de cuantificación, blancos de muestreo, incertidumbres de la medida, entre otros), obteniendo unos resultados acorde al objeto del muestreo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Enviar las muestras acondicionadas al laboratorio de análisis en las condiciones establecidas (temperatura máxima de transporte, abrigo de luz solar, entre otras), junto a la solicitud de análisis aportando datos de trazabilidad (referencias, fecha, entre otros), garantizando la cadena de custodia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Analizar las propiedades físicas y químicas de las muestras de productos y/o superficies alimentarias para determinar las características higiénico sanitarias aplicando técnicas analíticas y protocolos "in situ" y/o en laboratorio físico, dependiendo del parámetro analizado, siguiendo las instrucciones definidas en el sistema de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Comprobar la sensibilidad, precisión y límites de detección relativos al tipo de análisis en los equipos de medida, garantizando la obtención de resultados fiables, limpiando y calibrando los equipos de medida antes de la medición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Preparar los reactivos y las muestras utilizados en los análisis, envasándolos y etiquetándolos según los Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT) (normas de seguridad, condiciones de temperatura durante el de almacenamiento y transporte, empleo de envases que eviten la pérdida de muestra o su integridad, entre otros) para su utilización en laboratorio, comprobando que no han alcanzado su fecha de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Ejecutar los análisis y medidas conforme a PNT definidos en la normativa aplicable (análisis de contaminantes, análisis de cuerpos extraños, medida de acidez, temperatura, color, entre otros), seleccionando el método y técnica en función del tipo de muestra, garantizando la calidad de los resultados obtenidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Analizar las propiedades físicas y químicas de las muestras de productos y/o superficies alimentarias para determinar las características higiénico sanitarias aplicando técnicas analíticas y protocolos “in situ” y/o en laboratorio físico, dependiendo del parámetro analizado, siguiendo las instrucciones definidas en el sistema de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Gestionar los residuos generados como consecuencia del procedimiento analítico, eliminándolos en función del tipo de residuo y peligrosidad, cumplimentando los registros diseñados a este efecto, evitando posibles contaminaciones cruzadas y respetando el medio ambiente y el sistema de gestión ambiental implantado, entregándolos a un gestor autorizado de acuerdo a lo establecido en la normativa relativa a residuos y suelos contaminados para una economía circular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Determinar los valores resultantes de los análisis y medidas, registrando los resultados en los boletines de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Entregar la documentación generada en plazo y forma, informando a través de los canales y formatos habilitados para ello a la persona responsable del área y/o la empresa, permitiendo así su evaluación posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Efectuar las actividades de laboratorio, asegurando el cumplimiento de normas sobre prevención de riesgos laborales, evitando el riesgo en origen y protegiendo, si procede, a la persona que lo realiza mediante el uso de Equipos de Protección Individual (EPI) o cualquier otra medida preventiva y organizacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Evaluar la calidad higiénico-sanitaria para establecer las intervenciones técnicas de prevención y medidas correctivas verificando la exactitud de los datos inspeccionados, detectando y caracterizando las deficiencias existentes para prevenir incidencias de salud de la población.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Adecuar los procedimientos y normas de inspección, eligiendo los que mejor se adapten las características de cada establecimiento, industria, actividad, transporte, producto y servicio relacionado con los productos alimentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Verificar la idoneidad del almacenamiento y la conservación de los alimentos, comprobando que la temperatura y las condiciones microbiológicas del almacén se ajustan a los requerimientos establecidos para cada tipo de muestra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Evaluar la calidad higiénico-sanitaria para establecer las intervenciones técnicas de prevención y medidas correctivas verificando la exactitud de los datos inspeccionados, detectando y caracterizando las deficiencias existentes para prevenir incidencias de salud de la población.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Verificar el mantenimiento de los equipos de las líneas de producción, revisando los planes de mantenimiento preventivo y correctivo, comprobando el registro de las operaciones llevadas a cabo en los partes de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Vigilar los procesos de conservación y transformación de alimentos, comprobando que las condiciones de asepsia y temperatura son las indicadas en el sistema de calidad para evitar la alteración microbiológica y organoléptica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Supervisar las condiciones higiénicas del personal encargado de la manipulación y/o distribución de alimentos, comprobando el cumplimiento de los requisitos legales de manipulación de alimentos (vestuario, higiene, hábitos de trabajo y carné de manipulador, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Comprobar la ejecución de las acciones correctivas y medidas preventivas derivadas de la inspección planificando visitas posteriores de control, verificando la ejecución de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Registrar la cuantificación, evaluación e interpretación de los resultados para garantizar la conformidad del establecimiento y/o producto con la normativa higiénico-sanitaria aplicable (Código Alimentario, Estándar Internacional de Alimentación (IFS), entre otros) comparando los valores obtenidos con los de referencia, informando a la empresa o la persona responsable del área de los resultados para posible toma de decisiones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Registrar las mediciones efectuadas y las características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas y biológicas analizadas, anotando los valores en los formatos y soportes definidos en el sistema de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Garantizar la eficiencia del trabajo, entregando en plazo los boletines analíticos e impresos cumplimentados a la unidad (registro, tratamiento y evaluación).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6: Registrar la cuantificación, evaluación e interpretación de los resultados para garantizar la conformidad del establecimiento y/o producto con la normativa higiénico-sanitaria aplicable (Código Alimentario, Estándar Internacional de Alimentación (IFS), entre otros) comparando los valores obtenidos con los de referencia, informando a la empresa o la persona responsable del área de los resultados para posible toma de decisiones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Comparar los valores de las mediciones efectuadas y las características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas y biológicas analizadas, cotejándolos con los valores límite fijados por la normativa (Código Alimentario, normativa comunitaria relativa a la salud pública y ambiental, reglamentos locales de salud ambiental, entre otros) y los valores objetivo definidos en el sistema de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Garantizar el flujo de información, trasladando a la persona responsable y/o la empresa los informes elaborados a partir de boletines de análisis y observaciones, utilizando los canales de comunicación establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Redactar el informe de ensayo, incluyendo los procedimientos de muestreo y análisis, los resultados obtenidos y su interpretación, así como las posibles medidas correctoras, informando al personal y/o empresa o entidad afectada, por escrito o por otro medio verificable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>