



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CUIDADOS DE ANIMALES SALVAJES DE  
ZOOLOGICOS Y ACUARIOS**

**Código: AGA624\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC2063\_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 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC2063\_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:<br>NIF: | Firma: |
| Nombre y apellidos del asesor/a:<br>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.

| <i><b>APP1:</b> Manipular y almacenar los alimentos congelados, envasados o preparados, eliminando los alimentos en mal estado, siguiendo protocolos de trabajo, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales, y garantizando la higiene y seguridad alimentaria.</i> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|   | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| APS1.1: Manipular los alimentos congelados siguiendo la cadena de frío.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.2: Utilizar los alimentos envasados dentro de los márgenes de caducidad marcados en la etiqueta.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.3: Conservar los alimentos preparados en ambiente controlado hasta su utilización, garantizando la calidad e higiene alimentaria.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.4: Eliminar de la cadena los alimentos en mal estado, así como los alimentos en los que se han alterado las condiciones de manipulación o almacenaje, evitando enfermedades alimentarias.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| <b>APP2:</b> Preparar la comida y la bebida a los animales, distribuyéndola, según las características de cada especie e individuo, siguiendo las indicaciones del facultativo y protocolos establecidos, garantizando que las dietas sean equilibradas y cubran los requerimientos nutricionales de los animales, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| APS2.1: Preparar la ración alimenticia, según la especie, siguiendo los protocolos establecidos.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.2: Preparar la comida para cada especie, según la dieta prescrita por el facultativo, en función de las necesidades de los animales.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.3: Ajustar la cantidad de comida preparada, en función de las fichas elaboradas por el facultativo, asegurándose de que los animales dispongan de nutrientes.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.4: Escoger los ingredientes que componen la dieta, según la disponibilidad y las prescripciones realizadas por los facultativos asegurando el equilibrio nutricional de la dieta.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.5: Llenar los sistemas de bebedero.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.6: Verificar que los animales disponen de agua "ad libitum" las 24 horas del día.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.7: Colocar los alimentos en contenedores o comederos para cada especie, asegurando que su consumo se efectúe de forma higiénica y segura.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.8: Suministrar los alimentos en los comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, manteniendo el buen estado de salud del animal.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.9: Ejecutar las instrucciones del facultativo para la alimentación de individuos sometidos a controles especiales (dietas, gestación, enfermedad nutricional), complementando los cuidados veterinarios.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.10: Confirmar que los animales han cubierto las necesidades mínimas alimenticias y los requerimientos nutricionales.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| <b>APP3:</b> Limpiar los comederos y bebederos, retirando los restos alimenticios, siguiendo protocolos establecidos, manteniendo la higiene alimentaria en todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| APS3.1: Limpiar los comederos y bebederos cada día, desinfectándolos, garantizando su higiene.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.2: Retirar los restos alimenticios de los comederos e instalación.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.3: Limpiar los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos, desinfectándolos, evitando contaminaciones y enfermedades alimentarias.  | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.4: Limpiar las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenen los alimentos, desinfectándolos, manteniendo las condiciones higiénicas de los alimentos.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.5: Limpiar las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos, desinfectándolas diariamente.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>APP4:</b> Valorar las incidencias en la alimentación de los animales, mediante los mecanismos establecidos en cada centro, registrándolas para su seguimiento y corrección según criterios facultativos, mejorando la salud de los animales, siguiendo protocolos establecidos e instrucciones del facultativo responsable y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene, sanitaria, y de prevención de riesgos laborales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| APS4.1: Anotar la cantidad de alimento ingerido, elaborando un registro de la ingestión.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.2: Registrar la cantidad y tipo de alimentos no consumidos, efectuando el facultativo, cambios en la dieta.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.3: Registrar las incidencias observadas en relación con la nutrición, informando sobre ellas al facultativo del centro.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| <b>APP4:</b> Valorar las incidencias en la alimentación de los animales, mediante los mecanismos establecidos en cada centro, registrándolas para su seguimiento y corrección según criterios facultativos, mejorando la salud de los animales, siguiendo protocolos establecidos e instrucciones del facultativo responsable y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene, sanitaria, y de prevención de riesgos laborales. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN |                          |                          |                          |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  | 1                             | 2                        | 3                        | 4                        |
| APS4.4: Corregir la dieta, en función de las incidencias detectadas por el facultativo del centro, según criterios técnicos, mejorando la salud de los animales.   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |