



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA**

Código: INA109_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de
productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y
seguridad alimentaria”**

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 “UC0318_2: Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria”.

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: Preparar el área de trabajo en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Organizar el trabajo de acondicionamiento de las materias primas requeridas en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca (control de llenado y cierre, tratamientos de calor, entre otros), siguiendo las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área destinada a la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar el área de trabajo en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (tanques, freidoras, equipos de ahumado, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica para la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Preparar las máquinas requeridas en la elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca (básculas, secaderos, esterilizadores, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
AP2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (marmitas de cocción, tanques de salado, amasadoras, entre otras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.1: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de elaboración de conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.6: Comprobar los elementos de control y regulación (sistemas de cierre, ventilación, niveles de refrigeración de los equipos, sistemas de evacuación y mandos de accionamiento, entre otro), detectando las anomalías en su funcionamiento, valorándolas y procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento, cumpliendo las normas vigentes, utilizando los mecanismos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Verificar las condiciones ambientales (luz, temperatura, aireación y humedad) y el funcionamiento de los sistemas de control y prevención de parásitos según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Comprobar que los equipos y la maquinaria, se encuentran en las condiciones requeridas, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.9: Controlar las operaciones de puesta en marcha y parada de la maquinaria y equipos, según el manual de instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Obtener conservas de pescados y mariscos, efectuando las operaciones de llenado y cerrado de las latas con equipos y maquinaria específica.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Seleccionar el envase, el tamaño de los pescados, la capacidad y el diseño que garantice el producto en el tratamiento térmico en la obtención de conservas de pescados y mariscos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Lavar las latas inmediatamente antes de llenarlos, para eliminar la suciedad acumulada durante el almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Llenar las latas con pescados y/o mariscos, colocándolos de forma manual ó automática, según los requerimientos establecidos en el proceso productivo, controlando parámetros (de temperatura, espacio libre de cabecera y peso del envase, entre otros), según lo especificado en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Obtener conservas de pescados y mariscos, efectuando las operaciones de llenado y cerrado de las latas con equipos y maquinaria específica.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.4: Adicionar el líquido de cobertura (salmueras, aceite, salsas, entre otras), transfiriendo los envases llenos a las máquinas de dosificado, comprobando la evacuación de aire y el vacío parcial en el espacio de cabecera del envase, de forma que no se produzcan alteraciones en la conserva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Cerrar los envases llenos por el método del doble engatillado o sertido, logrando una sutura hermética, en la línea de envasado, evaluando su hermeticidad, mediante la comprobación de los cierres a intervalos frecuentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Comprobar el lavado de las latas después del cerrado, de forma que se eliminen las materias sólidas o líquidas que pudieran llevar adheridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Registrar las acciones efectuadas, en la obtención de conservas de pescados y mariscos en el soporte establecido, detallando la existencia de incidencias o anomalías, archivándolas, según lo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Obtener semiconservas de pescados en salazón, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Comprobar que la pureza de la sal utilizada en la salazón de los pescados, cumple los requisitos de calidad establecidos, mediante pruebas "in situ".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Seleccionar el pescado (anchoas, entre otras), requerido en la obtención de semiconservas de salazón, desechando los que no dispongan de los requerimientos establecidos en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Salar el pescado en una primera operación, colocándolos en: pilas, barriles o latas, situados en bodegas, con salmuera y sal común, según las especificaciones y dependiendo del estado graso de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Efectuar las operaciones de eviscerado y descabezado, situándolas en barriles e intercalando capas de sal y pescado (carnada), colocando al final una gruesa capa de sal, cubriendo con una tapa del mismo diámetro que el	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Obtener semiconservas de pescados en salazón, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
recipiente.				
APS4.5: Madurar los pescados a continuación del proceso de salado, mediante el prensado, facilitando que la sal penetre en los tejidos del mismo, controlando el tiempo de maduración, en la obtención de semiconservas de salazón (anchoas, entre otras), dependiendo de la estación del año en que se efectúe el proceso de salazón.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Ejecutar operaciones de: escaldado, inmersión en salmuera, limpieza y recortado de la anchoa, igualando todos los pescados, según lo establecido por el proceso de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Eliminar el exceso de agua del pescado (anchoas, entre otras), mediante escurrido y centrifugado durante unos minutos para eliminar el agua que pudieran tener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Filetear el pescado (anchoas, entre otras), obteniendo dos mitades, eliminando espinas y la humedad retenida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.9: Envasar el pescado (anchoas, entre otras), en las latas definitivas, verificando la cantidad y la calidad de los filetes, antes de proceder al aceitado, cerrado y lavado de las latas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Obtener semiconservas de pescado en escabeche, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento del producto escabechado (limpieza, escurrido, entre otras), según lo establecido en lo proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Escabechar los pescados, colocándolos, en estanques o barriles, cubriéndolos, con una mezcla de salmuera y vinagre, en refrigeración, antes de su envasado, comprobando parámetros (temperatura y tiempo, entre otros), durante la permanencia del pescado en la solución salina, siguiendo la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Obtener semiconservas de pescado en escabeche, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.3: Efectuar las operaciones de enharinado, cocción o fritura si el proceso lo requiere, controlando el punto de cocción o fritura en la línea de producción, según lo establecido en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Envasar el producto final en los recipientes requeridos según el proceso productivo, comprobando la dosificación, cumpliendo los requerimientos de producción establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Obtener productos de la pesca ahumados, aplicando los procedimientos de fabricación, según normativa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Ejecutar las operaciones de acondicionamiento en las piezas previas al ahumado (limpiado, eviscerado, salazón, secado, entre otras) en condiciones higiénicas, evitando en todo momento la contaminación del alimento y de los utensilios a utilizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Situar los pescados en el horno de ahumado, colgándolos en los estantes o perchas, procediendo al cierre del mismo y la puesta en marcha del horno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Controlar los parámetros del horno de ahumado (tiempo, temperatura, velocidad del aire, entre otros), cumpliendo la programación específica de los mismos para cada tipo de pescado y el método de ahumado seleccionado (frío o caliente).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Controlar las condiciones y tiempo de enfriamiento de los pescados ahumados, mediante equipos de medición, hasta alcanzar la temperatura y humedad óptima para su envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Efectuar el envasado con los materiales y métodos especificados, procediendo a su almacenamiento según las exigencias establecidas en la cadena de frío.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Efectuar los tratamientos de calor (pasteurización, esterilización) en conservas de pescados y mariscos, siguiendo las normas de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Seleccionar los equipos para efectuar los tratamientos de calor requeridos en función de las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a efectuar, según los manuales e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Regular las condiciones de funcionamiento de los equipos (pasteurizadores, esterilizadores, autoclaves, entre otros) en función de las especificaciones del producto y del tipo de tratamiento a aplicar, según los manuales e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Cargar hasta su llenado en la forma y la cuantía establecidas las cestas o los elementos que posea el equipo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Comprobar el flujo del producto según las especificaciones del proceso corrigiendo las desviaciones y notificando la existencia de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Controlar durante el tratamiento de calor, parámetros (tiempo, temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, entre otros), tomando las medidas correctoras oportunas en caso de desviación respecto al manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.6: Enfriar los productos dentro del equipo seleccionado por el método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Controlar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso en el sistema y soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>