



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Código: INA107_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y
protección del medio ambiente en la industria 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 “UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria 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:

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 cada AP y a continuación sus AP. En cada AP marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las AP. 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: Cumplir la normativa aplicable de higiene personal, para evitar contaminaciones del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Mantener la vestimenta y equipo utilizado en industrias de panadería y pastelería conservándola limpia y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Mantener el estado de limpieza o aseo personal requerido, según normativa en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos, en el caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Cumplir la legislación aplicable a nivel de higiene personal; comunicando, en su caso, las deficiencias observadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Mantener las áreas de trabajo e instalaciones del obrador de pastelería, dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y la normativa aplicable, para evitar la presencia de plagas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Mantener las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad dentro de los márgenes requeridos, corrigiendo cualquier desviación detectada, dentro de su ámbito de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Mantener las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos, según las características higiénicas sanitarias requeridas, corrigiendo cualquier desviación detectada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Mantener las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación, con las características higiénicas sanitarias requeridas, corrigiendo cualquier desviación detectada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos en curso se efectúa en la forma y con la prontitud requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Identificar los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad de los locales, manteniéndolos mediante las acciones requeridas, según los planes y registros del sistema de autocontrol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Aplicar los sistemas de control y prevención de plagas según lo requerido en los planes y registros del sistema de autocontrol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Efectuar las operaciones de limpieza-desinfección en panadería, bollería, siguiendo lo señalado en las órdenes o instrucciones en relación con los productos a utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación y regulación y controles de los equipos, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Señalizar las áreas o zonas a limpiar-desinfectar hasta que queden en condiciones operativas, controlando el cerramiento de puertas, ventanas y otras aberturas para evitar vías de comunicación con el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9: Depositar los productos y equipos de limpieza-desinfección, una vez finalizadas las operaciones en el lugar específico para evitar riesgos y confusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Efectuar la limpieza "in situ" de equipos y maquinaria en instalaciones del obrador de panadería pastelería que se lleva a cabo según lo requerido en el plan de mantenimiento de equipos para evitar contaminaciones de los productos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar las acciones de limpieza y desinfección de equipos y utillaje de las instalaciones de panadería, bollería, según el plan de limpieza de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar los equipos y máquinas de producción de panadería y pastelería que se encuentran operativos, para la ejecución de las operaciones de limpieza: parada, vaciado, protección, entre otros, avisando ante cualquier anomalía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Colocar las señales reglamentarias en los lugares establecidos según normativa aplicable, acotando el área de limpieza y siguiendo los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Ejecutar las operaciones de limpieza manual con los productos requeridos, en las condiciones fijadas y con los medios requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Realizar las operaciones de limpieza en el obrador, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Comprobar los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, alcanzados en los equipos y maquinaria, constatando que se corresponden con los exigidos por las especificaciones según los planes y registros del sistema de autocontrol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Comprobar los equipos y máquinas de producción que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Depositar los productos y materiales de limpieza-desinfección en el lugar requerido una vez finalizadas las operaciones de limpieza-desinfección para evitar riesgos y confusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción de productos de panadería, comprobando al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas, verificando que se encuentran listos para su uso, por medio de la utilización de luminómetros, en algunos casos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Efectuar la limpieza "in situ" de equipos y maquinaria en instalaciones del obrador de panadería pastelería que se lleva a cabo según lo requerido en el plan de mantenimiento de equipos para evitar contaminaciones de los productos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.10: Acotar el área de limpieza de las zonas de producción de productos de panadería-bollería, en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción de productos de panadería-bollería, por acciones preventivas y posibles correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos en instalaciones de panadería y pastelería, así como el control de los consumos de agua, energía y materia, cumpliendo con lo establecido en los planes de la empresa, la ecoeficiencia; según y la normativa aplicable medioambiental y de prevención de riesgos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Efectuar la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, , según los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Efectuar el almacenamiento de los residuos generados en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar la comprobación del funcionamiento de equipos y condiciones de depuración y/o eliminación de residuos en instalaciones de panadería y pastelería, de acuerdo con el tipo de residuos a tratar, según los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Depositar los productos y equipos de limpieza-desinfección en el lugar específico, para evitar riesgos y confusiones en industrias de panadería y pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Ajustar el consumo de energía y agua durante el funcionamiento y en parada de los equipos e instalaciones a las necesidades; comprobando que no existen fugas o pérdidas de agua en las conducciones de las instalaciones, depósitos y grifos y consumiendo las materias primas de forma racional, disminuyendo los desperdicios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Efectuar acciones preventivas en las instalaciones de industrias de panadería y pastelería, según lo especificado en los planes de seguridad; cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales para evitar situaciones de emergencia.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Mantener los equipos y medios de seguridad en estado operativo en las instalaciones de panadería, bollería, ante la posibilidad de cualquier situación de emergencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Mantener el área de trabajo: puesto, entorno, servidumbres, libre de elementos que puedan resultar peligrosos y dificulten los trabajos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Detectar las posibles alteraciones en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo, notificándolo al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Detectar las posibles situaciones de emergencia, actuando, según los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos, en las medidas de precaución y protección recogidas en la normativa al respecto e indicadas por las señales pertinentes en la utilización de servicios auxiliares.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>