



## Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

### Unidade de competencia.

Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria

**Código.**

UC0310\_2

**Nivel.**

2

### Cualificacións profesionais e títulos de formación profesional asociados á unidade de competencia.

**Cualificación profesional.**

Pastelería e confeitaría

**Código.**

INA107\_2

**Nivel.**

2

**Título de formación profesional.**

Panadaría, repostaría e confeitaría

**Código.**

MINA01

**Nivel.**

Grao medio

Servizos en restauración

MHOT02

Grao medio

Cociña e gastronomía

MHOT01

Grao medio

### Por favor, lea atentamente as instrucións seguintes.

Conteste a este cuestionario de xeito sincero. A información recollida nel ten carácter reservado, ao estar protexida polo disposto na Lei orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal.

O seu resultado servirá soamente de axuda, orientando en que medida posúe a competencia profesional da unidade de competencia.

Non se preocupe, con independencia do resultado desta autoavaliación, vostede ten dereito a participar no procedemento de avaliación, sempre que cumpra os requisitos da convocatoria.

, de de 201

A persoa candidata

O asesor ou a asesora

Sinatura: nome, apelidos e DNI

Sinatura: nome, apelidos e DNI



**Instrucións para cubrir o cuestionario.**

Cada actividade profesional principal (APP) componse de varias actividades profesionais secundarias (APS). Lea atentamente cada APP e a continuación as súas APS. En cada APS marque cunha cruz o indicador de autoavaliación que considere máis axustado ao seu grao de dominio das APS. Eses indicadores son os seguintes:

1. Non o sei facer.
2. Pódoos facer con axuda.
3. Pódoos facer sen precisar axuda.
4. Pódoos facer sen precisar axuda, e mesmo podería formar outro traballador ou traballadora.

**APP1 Controlar o cumprimento das normas de hixiene persoal establecidas pola normativa, garantindo a seguridade e a salubridade dos produtos de pastelería e confeitaría.**

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS1.1 Controlar que se utilice a vestimenta e o equipamento completo segundo a regulamentación, que se conserve limpo e en bo estado e que se renove coa periodicidade establecida en industrias de pastelería e confeitaría.
- APS1.2 Comprobar que se manteña o estado de limpeza ou aseo persoal requirido, en especial o das partes do corpo que puidieran entrar en contacto cos produtos, no caso de doenza que poida transmitirse a través dos alimentos, e que se sigan os procedementos de aviso establecidos.
- APS1.3 Comprobar que se cumpra a lexislación sobre hixiene alimentaria, e comunicar, de ser o caso, as deficiencias observadas.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**APP2 Comprobar que as áreas de traballo e as instalacións de pastelería-confeitaría, cumpran as condicións hixiénico-sanitarias.**

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS2.1 Comprobar que as condicións ambientais de luz, temperatura e humidade sexan as requiridas para permitir unha produción hixiénica de produtos de pastelería e confeitaría, e corrixir calquera desviación detectada, dentro do seu ámbito de competencia.
- APS2.2 Comprobar que as superficies, os teitos, as paredes e chans, en especial se están en contacto cos alimentos, conserven as características hixiénicas sanitarias requiridas, e redactar o informe correspondente.
- APS2.3 Comprobar as condicións de uso dos sistemas de desaugamento, extracción e evacuación, e redactar o informe correspondente ante calquera incidencia.
- APS2.4 Limpar os derramamentos ou perdas dos produtos en curso da forma e coa prontitude requirida.
- APS2.5 Efectuar as accións necesarias para a limpeza de locais, desinfección e control de pragas, identificando focos de infección e puntos de acumulación de sucidade, determinando a súa orixe e tomando as medidas paliativas pertinentes.
- APS2.6 Comprobar que os sistemas de control e prevención de animais parásitos se apliquen segundo o requirido no proceso produtivo de obtención de produtos de pastelería e confeitaría.
- APS2.7 Comprobar que as operacións de limpeza-desinfección en pastelería se efectúen seguindo o sinalado nas ordes ou instrucións respecto aos produtos que haxa que empregar e a súa dosificación, as condicións de operación, o tempo, a temperatura, a presión, a preparación e regulación, e os controis dos equipamentos.
- APS2.8 Illar as áreas ou zonas que se vaian limpar-desinfectar sinalizándoas ata que queden en condicións operativas, controlando o pechamento de portas, ventás e outras aberturas para evitar vías de comunicación co exterior.
- APS2.9 Depositar os produtos e os equipamentos de limpeza-desinfección no seu lugar específico para evitar riscos e confusións en industrias de pastelería e confeitaría.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**APP3 Controlar a limpeza de equipamentos e maquinaria nas instalacións de pastelería e confeitaría.**

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS3.1 Planificar as accións de limpeza e desinfección de equipamentos e utensilios das instalacións de pastelería e confeitaría, de acordo ao plan de limpeza da empresa.
- APS3.2 Comprobar que os equipamentos e as máquinas de produción de pastelería e confeitaría estean nas condicións requiridas, para a execución das operacións de limpeza (parada, baleiramento e protección).
- APS3.3 Colocar os sinais regulamentarios nos lugares requiridos, coutando o área de limpeza e seguindo os requisitos de seguridade establecidos.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**APP3 Controlar a limpeza de equipamentos e maquinaria nas instalacións de pastelería e confeitaría.**

- APS3.4 Comprobar que as operacións de limpeza manual se executen cos produtos requiridos, nas condicións fixadas e cos medios adecuados.
- APS3.5 Controlar a operación de limpeza, mantendo os parámetros dentro dos límites fixados polas especificacións e instrucións de traballo.
- APS3.6 Comprobar que os niveis de limpeza, desinfección ou esterilización alcanzados nos equipamentos e na maquinaria se correspondan cos exixidos polas especificacións e as instrucións de traballo.
- APS3.7 Controlar que os equipamentos e as máquinas de produción queden en condicións operativas despois da súa limpeza.
- APS3.8 Depositar os produtos e os materiais de limpeza-desinfección no seu lugar adecuado logo de finalizadas as operacións de limpeza-desinfección para evitar riscos e confusións.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**APP4 Efectuar a recollida, a depuración e a vertedura dos residuos cumprindo a normativa ambiental vixente en industrias de pastelería e confeitaría.**

- APS4.1 Controlar que a cantidade e o tipo de residuos xerados polos procesos produtivos se corresponda co establecido nos manuais de procedemento.
- APS4.2 Realizar a recollida de distintos tipos de residuos ou refugallos seguindo os procedementos establecidos para cada un deles.
- APS4.3 Almacenar os refugallos na forma e nos lugares específicos establecidos nas instrucións, cumprindo a normativa.
- APS4.4 Comprobar o correcto funcionamento dos equipamentos e as condicións de depuración e/ou eliminación de refugallos de acordo co seu tipo e cos requisitos establecidos nos manuais de procedemento.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**APP5 Efectuar accións preventivas en instalacións de pastelería e confeitaría, segundo as normas establecidas nos plans de seguridade e emerxencia da empresa.**

- APS5.1 Manter en estado operativo os equipamentos e os medios de seguridade xeral nas instalacións de pastelería e confeitaría e de control de situacións de emerxencia.
- APS5.2 Manter a área de traballo (posto, contorno e servidumes) libre de elementos que poidan resultar perigosos e dificulten os traballos.
- APS5.3 Detectar as alteracións nas condicións ambientais ou no proceso de traballo, notificarlo ao responsable e propor medidas para a súa corrección ou mellora.
- APS5.4 Comprobar o cumprimento das medidas de precaución e protección recollidas na normativa ao respecto e indicadas polos sinais pertinentes, durante a súa estada en planta e na utilización de servizos auxiliares e xerais, e actuar, ante posibles situacións de emerxencia, seguindo os procedementos de control, aviso ou alarma establecidos.

**Indicadores de autoavaliación**

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>