



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ACTIVIDADES DE ENGORDE DE ESPECIES ACUÍCOLAS

Código: MAP403_1

NIVEL: 1

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces,
crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y
sumergidas”**

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 “UC1305_1: Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas”.

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.

<i>1: Ejecutar el mantenimiento de uso de las jaulas, equipos y materiales en actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas, conforme a las instrucciones del responsable superior, según normativa aplicable para evitar desajustes en su funcionamiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Revisar las redes aplicando procedimientos predeterminados, para según su estado, y en función del mismo y siguiendo instrucción del responsable superior proceder a repararlas, cambiarlas o desecharlas para su nuevo uso, en función del caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Realizar la limpieza de redes utilizando los equipos y los medios preestablecidos, debiendo ser inocuos para el medioambiente a fin de mantenerlas operativas para el cultivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Inspeccionar la epifauna en las instalaciones, teniendo en cuenta los grados de fijación determinados por el responsable para limpiar y desinfectar las estructuras, equipos y materiales que lo precisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comprobar los equipos y materiales garantizando que están en condiciones de uso teniendo en cuenta el funcionamiento estándar de los mismos, para identificar y reemplazar los elementos dañados, informando de ello al responsable superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Utilizar la indumentaria y los equipos de protección individual (EPIs) aplicando el plan de prevención de riesgos establecido para garantizar las condiciones de seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Realizar el inventario de redes según normas internas para tener un registro actualizado del número y tipo de redes disponible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Realizar las actividades de recepción y estabulación de los individuos vinculados a actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas; según las características de la especie y del sistema de cultivo, para acondicionarlos según criterios determinados por el responsable superior.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Medir los parámetros físico-químicos del agua de transporte siguiendo normas internas de la empresa para registrar los valores y comprobar las desviaciones con respecto a las condiciones preestablecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Realizar los muestreos de los individuos en la forma y con la frecuencia establecida en las normas internas para comprobar la calidad, tamaño y cantidad de los individuos recibidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Realizar la descarga de los individuos según lo estipulado por el responsable superior para estabularlos a las densidades fijadas por éste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Separar los individuos de las especies que lo requieran, por sexos, en función de las características externas para evitar problemas de competencia y agresividad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Observar la adaptación de los individuos a las características de la jaula teniendo en cuenta los patrones de comportamiento de la especie en cultivo, para registrar las incidencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Proporcionar el alimento a los individuos en cultivo y realizar actividades para controlar el crecimiento, siguiendo las pautas que establezca el responsable superior en instalaciones flotantes y sumergidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Medir los parámetros físico-químicos del agua con la frecuencia predeterminada, siguiendo normas internas, para registrar los datos y realizar los ajustes estipulados por el responsable superior o por un programa informático programado a tal fin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Suministrar la dieta establecida, y observar el comportamiento de los individuos en base a las pautas del responsable para valorar la ingestión y registrar las incidencias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Proporcionar el alimento a los individuos en cultivo y realizar actividades para controlar el crecimiento, siguiendo las pautas que establezca el responsable superior en instalaciones flotantes y sumergidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Rellenar los comederos automáticos o cañones de alimentación con el tipo y cantidad de alimento fijado en la dieta, y comprobar su funcionamiento teniendo en cuenta las indicaciones de los manuales para dosificar el alimento según la especie en cultivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Comprobar el inventario de pienso teniendo en cuenta las previsiones de alimento a corto plazo y los procedimientos preestablecidos, para verificar las existencias indicadas y comunicar al responsable superior las carencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Realizar las labores de muestreo sobre los individuos en cultivo aplicando las normas internas para registrar los datos determinados por el responsable superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Realizar las clasificaciones y desdobles en función de las órdenes del responsable superior para mantener los cultivos en las densidades establecidas en el cronograma de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Aplicar las medidas de prevención y control previamente determinadas por el responsable superior para mantener las condiciones sanitarias de los individuos en instalaciones flotantes y sumergidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Observar los cultivos siguiendo las normas internas para detectar la presencia de individuos muertos o con sintomatología externa indicadora de patologías, transmitiendo las incidencias al responsable superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Realizar la toma de muestras para análisis según las instrucciones dispuestas por el responsable superior para conseguir el tamaño de muestra en las condiciones establecidas por los laboratorios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Aplicar las medidas preventivas o tratamientos terapéuticos, siguiendo las instrucciones del responsable superior, para reducir la presencia de patologías en los cultivos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Cosechar los individuos cultivados como producto final, realizando la extracción, selección, clasificación y acondicionado de individuos; según los criterios de calidad marcados por la empresa y supervisados por el responsable superior, para su comercialización.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Extraer la cantidad de producto final establecida para la comercialización con los medios designados por el responsable superior para minimizar los riesgos en la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Seleccionar y clasificar el producto final según las pautas establecidas por la empresa para conseguir tallas y calidades previstas en el plan de comercialización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Sacrificar y acondicionar el producto final siguiendo las normas internas de trabajo para cumplir los requisitos de comercialización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>