



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS  
COMESTIBLES**

**Código: INA179\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC569\_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de  
aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas  
automáticos de producción”**

#### 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 “UC569\_3: Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción”.

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.

<b>1: Controlar la aplicación de los criterios de calidad y físico-químicos en la recepción de materias primas, se supervisa atendiendo a la variedad productiva de la zona, para controlar la aplicación del plan general de producción elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar las máquinas y equipos de limpieza, de clasificación, descascarado, molido, laminado, cocción y prensado, verificando que estén regulados alcanzando la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción del plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Controlar las etapas de recepción de materias primas, verificando que la regulación, pesaje, limpieza y clasificación de la materia prima van acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Controlar el almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas, supervisando el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Controlar el aceite de la línea de prensado, el aceite obtenido del centrifugado y las grasas obtenidas de la hidrogenación, verificando que cumplen con las especificaciones de calidad, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Aplicar las medidas correctivas, en situaciones de posible incidencia o desviación, restableciendo el equilibrio o parar el proceso; solicitando, en su caso, la asistencia técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>1: Controlar la aplicación de los criterios de calidad y físico-químicos en la recepción de materias primas, se supervisa atendiendo a la variedad productiva de la zona, para controlar la aplicación del plan general de producción elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Comprobar los ratios de rendimiento en la recepción, verificando que estén dentro de los márgenes previstos en el plan general de producción mediante el estudio de diagramas de flujo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Controlar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos en la recepción que no cumplen las especificaciones, verificando que son trasladados para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar asignado, mediante revisión de los registros efectuados al efecto, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Controlar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración, envasado y almacenamiento final de aceite de oliva, para verificar el cumplimiento del plan de mantenimiento y la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar la disposición de las máquinas y equipos, verificando que se consigue la secuencia y sincronización de operaciones y el aprovechamiento del espacio..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Comprobar los cambios de utillaje, formatos, reglajes y estado operativo de los mismos, verificando que se corresponden con lo indicado en el plan de mantenimiento aplicable, mediante revisión de los registros de tal operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Elaborar los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, en colaboración con los servicios especializados encomendados, efectuando aportaciones para evitar interferencias con la producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Controlar el programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria en la producción de aceite de oliva, de semillas y de grasas comestibles, verificando que el tiempo a emplear en las limpiezas, los horarios del personal, equipos, sustancias, niveles de limpieza, desinfección, esterilización, parada, vaciado y desmontado de los equipos son los requeridos, según lo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Controlar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración, envasado y almacenamiento final de aceite de oliva, para verificar el cumplimiento del plan de mantenimiento y la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

<b>3: Controlar los parámetros de producción para verificar el cumplimiento del plan general establecido en los procesos de extracción y producción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Controlar las máquinas y equipos de extracción y producción, tales como los molinos, neutralizadores, winterizadores, entre otros, verificando el ritmo de funcionamiento en la secuenciación de etapas del proceso y su cumplimiento con el plan general de producción, regulando el ritmo en caso de incidencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar el almacenamiento del aceite de oliva, del aceite de semillas o de grasas comestibles obtenidas, verificando el cumplimiento de los parámetros de conservación preestablecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos obtenidos en los procesos de extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles que no cumplen las especificaciones, verificando que se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado, mediante los controles establecidos para la gestión de residuos y subproductos en la propia empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Controlar los ratios de rendimiento, control económico del proceso (costes) y los tiempos, verificando que se mantengan dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo, mediante los datos obtenidos sobre la ejecución de la producción y los informes correspondientes, en base a los partes de relevo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			



<b>4: Controlar los parámetros de producción del proceso de envasado/embalaje para verificar el cumplimiento del plan general de producción en los procesos de envasado y embalaje de aceites de oliva, de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.</b>	1	2	3	4
4.1: Comprobar el proceso de envasado y el posterior embalaje, verificando que los materiales requeridos envases de plástico, vidrio, cajas de cartón, tapones, entre otros, se encuentran en las proporciones establecidas en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Controlar las medidas correctoras adoptadas en situaciones de incidencia o de desviación en el envasado/embalaje, verificando que se aplicación o solicitando, en su caso, la asistencia técnica mediante valoración de los ratios de rendimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Registrar la información relativa a los resultados del proceso de envasado/embalaje, en los soportes establecidos, según los procedimientos operativos del plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar la gestión del producto envasado no conforme, verificando que se realiza según el procedimiento establecido en el plan de gestión de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Controlar la programación del proceso productivo y servicios auxiliares, a partir de un proceso secuencial establecido en las instalaciones por medio de sus automatismos, para verificar su correspondencia con lo establecido en la producción general de aceites de semillas, margarinas, otros aceites y grasas comestibles.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Controlar los parámetros de tiempo, temperatura, presión, cantidades del proceso productivo, regulándolos por medio de automatismos, verificando mediante la información aportada por los autómatas en función de las condiciones requeridas en los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Comprobar los programas de control de las operaciones instalados en la obtención de aceites y grasas comestibles, verificando que se ejecutan según lo establecido al contrastar los tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos marcados por los automatismos, con las condiciones de cada operación establecidas en la producción general.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>5: Controlar la programación del proceso productivo y servicios auxiliares, a partir de un proceso secuencial establecido en las instalaciones por medio de sus automatismos, para verificar su correspondencia con lo establecido en la producción general de aceites de semillas, margarinas, otros aceites y grasas comestibles.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Comprobar las observaciones y controles establecidos en relación con los servicios generales de planta, verificando que aportan las condiciones de presión, vapor, frío, calor requeridas por los equipos y los procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>