



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción,
almacenamiento y tratamientos previos de la leche y de otras
materias primas lácteas”**

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0027_2: Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas lácteas".

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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	

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.

1: Efectuar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones de recepción, almacenamiento de la leche y otras materias lácteas para evitar contaminaciones y cortes improductivos por fallos en los equipos, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar el área de trabajo, verificando que se encuentran dentro de los estándares higiénicos (orden, limpieza y eliminación de residuos) requeridos, procediendo a su cumplimiento en caso de desviación.	☐	☐	☐	☐
1.2: Comprobar la limpieza 'in situ' de la maquinaria y equipos, según las especificaciones establecidas, llevándose a cabo, al término/inicio de cada jornada, turno o lote, mediante operaciones manuales o a través de instalaciones o módulos de limpieza, siguiendo las normas establecidas.	☐	☐	☐	☐
1.3: Llevar a cabo la limpieza química de las instalaciones de recepción y almacenamiento, según las especificaciones establecidas de temperatura, caudal, concentración, periodicidad, en todas las etapas del proceso de limpieza.	☐	☐	☐	☐
1.4: Comprobar los niveles de limpieza, desinfección y esterilización de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento, verificando que se encuentran dentro de los límites requeridos, efectuándose con los medios y productos especificados en cada caso.	☐	☐	☐	☐

1: Efectuar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones de recepción, almacenamiento de la leche y otras materias lácteas para evitar contaminaciones y cortes improductivos por fallos en los equipos, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Comprobar las soluciones de limpieza, verificando que se encuentran almacenadas en los lugares y en las condiciones requeridas y con las etiquetas correspondientes a sus características.	☐	☐	☐	☐
1.6: Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos (homogeneizadores, desnatadoras, equipos de filtración, entre otros), en la forma y periodicidad indicada en los manuales de utilización, corrigiendo las anomalías en el funcionamiento de los equipos en caso de ser de su competencia o avisando al servicio de mantenimiento.	☐	☐	☐	☐
1.7: Comprobar la maquinaria, equipos y útiles, verificando que se encuentran operativas y en condiciones de uso para iniciar los procesos pertinentes.	☐	☐	☐	☐

2: Recepcionar la leche y las materias primas y auxiliares, para asegurar el abastecimiento de la producción, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar las condiciones requeridas por los productos transportados, verificando que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias, según los estándares aplicados en la empresa.	☐	☐	☐	☐
2.2: Efectuar la toma de muestra de las materias primas en la forma, cuantía y con el instrumental indicado en los manuales de procedimientos.	☐	☐	☐	☐
2.3: Identificar las muestras con los códigos y métodos establecidos para su traslado al laboratorio.	☐	☐	☐	☐
2.4: Controlar la leche recibida en la recepción, por medio de determinaciones físico-químicas básicas o ensayos 'in situ', para verificación del cumplimiento de los parámetros de calidad, según normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐

2: Recepcionar la leche y las materias primas y auxiliares, para asegurar el abastecimiento de la producción, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.5: Comparar los resultados de las pruebas o análisis 'in situ' con las especificaciones requeridas para el producto recepcionado.	☐	☐	☐	☐
2.6: Contrastar los datos reseñados en la documentación de la mercancía con los de la orden de compra o pedido y, en su caso, se emite un informe sobre posibles defectos en la cantidad, estado, daños y pérdidas.	☐	☐	☐	☐
2.7: Registrar las cantidades recibidas y pesos de las materias primas lácteas y auxiliares, según el procedimiento de trazabilidad establecido.	☐	☐	☐	☐
2.8: Identificar las materias primas encontradas no conformes, separándolas del resto de los productos almacenados en los lugares identificados, según el procedimiento establecido, hasta la gestión de productos rechazados.	☐	☐	☐	☐

3: Almacenar la leche para su conservación, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar la distribución de materias primas y productos en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.	☐	☐	☐	☐
3.2: Disponer la leche de tal forma que se asegure su integridad, facilitando su identificación y manipulación, verificando que el espacio físico, equipos y medios utilizados, cumplen con la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.3: Controlar las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras se controlan de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.	☐	☐	☐	☐

3: Almacenar la leche para su conservación, cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Realizar las operaciones de manipulación y transporte interno con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	☐	☐	☐	☐
3.5: Registrar los datos en los equipos de tratamiento de la información disponibles (autómatas programables, ordenadores de control), seleccionando el programa y el menú requerido.	☐	☐	☐	☐
3.6: Conducir el proceso de recepción y almacenamiento de la leche desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas, interpretando la nomenclatura, simbología y códigos utilizados en la instrumentación y control de procesos.	☐	☐	☐	☐

4: Conducir los tratamientos previos de la leche para su normalización, controlando la calidad según especificaciones técnicas establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Efectuar los tratamientos previos de la leche, controlando los equipos y procesos de desaireación, centrifugación, termización, pasteurización, enfriamiento y homogeneización, realizando la selección en función de las características de los productos a tratar y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
4.2: Controlar los parámetros de proceso y características del producto, garantizando que se mantienen dentro de los límites establecidos, tomando, en caso de desviaciones, las acciones correctoras marcadas en el manual de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
4.3: Efectuar la normalización de la leche con los tratamientos previos, mezclando las materias lácteas, ajustando los parámetros de densidad, acidez, materias grasas (MG), entre otros y las características del producto para mantenerlo dentro de los límites establecidos.	☐	☐	☐	☐

4: Conducir los tratamientos previos de la leche para su normalización, controlando la calidad según especificaciones técnicas establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Efectuar la toma de muestras utilizando el instrumental requerido, atendiendo al número, frecuencia, lugar y tamaño de extracciones, para asegurar que las características en la composición de la mezcla final están dentro de los parámetros establecidos en las especificaciones.	☐	☐	☐	☐
4.5: Efectuar las determinaciones físico-químicas básicas o ensayos 'in situ' en la leche, en las materias primas y mezclas, utilizando el procedimiento e instrumental requerido en cada caso.	☐	☐	☐	☐
4.6: Llevar a cabo los ajustes y acciones correctoras en la leche normalizada, según las especificaciones marcadas en el manual de procedimiento, y ajustando las características en caso de desviaciones para que se mantengan dentro de los límites establecidos.	☐	☐	☐	☐
4.7: Transportar las materias lácteas en la forma, tiempo y condiciones establecidas, registrando los datos requeridos.	☐	☐	☐	☐
4.8: Conducir el proceso de normalización de la leche desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas, interpretando la nomenclatura, simbología y códigos utilizados en la instrumentación y control de procesos.	☐	☐	☐	☐

5: Conducir las operaciones de recepción y normalización de la leche, mediante instalaciones automatizadas para conseguir las características técnicas establecidas según especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Controlar el menú o programa de la operación de normalización de la leche, verificando su correspondencia con el producto que se está procesando.	☐	☐	☐	☐
5.2: Controlar los instrumentos de control y medida, verificando su funcionamiento según lo requerido.	☐	☐	☐	☐



5: Conducir las operaciones de recepción y normalización de la leche, mediante instalaciones automatizadas para conseguir las características técnicas establecidas según especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Ejecutar la puesta en marcha del sistema automatizado de control, una vez verificados en el sistema de control los puntos de consigna, siguiendo la secuencia de operaciones indicada en las características técnicas establecidas.	☐	☐	☐	☐
5.4: Vigilar las medidas de las variables integradas en el sistema de control, siguiendo los procedimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.5: Extraer la información de los sistemas informáticos tras la correspondiente interpretación.	☐	☐	☐	☐
5.6: Modificar los parámetros del sistema en función de las variaciones del tratamiento a efectuar, bajo instrucciones.	☐	☐	☐	☐
5.7: Cumplimentar las mediciones de otras variables no incluidas en el sistema de control, utilizando el instrumental requerido según los métodos establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.8: Manejar los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables, ordenadores de control) utilizados en el control de sistemas automatizados en la industria láctea, seleccionando el programa y menú requerido.	☐	☐	☐	☐
5.9: Extraer los datos gráficos o incidencias en el momento oportuno, identificando los componentes en el SCADA o sistema de representación que se utilice en el controlador.	☐	☐	☐	☐