



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0029\_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva”

#### 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 "ECP0029\_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva".

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: Preparar el área de trabajo de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, para evitar contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, comprobándola según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Acotar el área de limpieza de las zonas de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos, corrigiéndolas a continuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la extracción, refinado y corrección de aceites de oliva (prensas, extractores, centrifugas, depósitos de decantación, evaporadores entre otros), regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en los procesos de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, para evitar que no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambientales y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares de: extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, detectando posibles anomalías, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Corregir las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en los procesos de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Sustituir los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, en los equipos utilizados en los procesos de extracción, refinado y corrección de aceites de oliva (prensas, extractores, centrifugas, depósitos de decantación, evaporadores entre otros), de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado, según indicaciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Controlar la recepción de las materias primas: aceitunas y productos auxiliares, verificando su calidad y correspondencia con lo solicitado, para iniciar el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar las variedades de aceitunas en la almazara, según características de la zona de producción, atendiendo a las instrucciones del proceso productivo de elaboración de aceite de oliva, separando las no conformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar las características físico-químicas de las materias primas, aceitunas, y auxiliares: aditivos, sustancias alcalinizantes, entre otros, en la almazara, controlando: cantidad, variedad, daños o pérdidas, eliminando o desechando productos como no conformes, que no cumplen los requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Controlar la recepción de las materias primas: aceitunas y productos auxiliares, verificando su calidad y correspondencia con lo solicitado, para iniciar el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
3.3: Pesar los productos recibidos en básculas automatizadas, constatando las cantidades recepcionadas y autorizando la descarga, cuando se verifique que se cumple con los requerimientos del proceso productivo, en la obtención del aceite de oliva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Efectuar la descarga de las distintas variedades de aceitunas en la almazara, comprobando que las condiciones de transporte y descarga del fruto, se lleva a cabo, según lo requerido, asegurando la calidad de la materia prima, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Efectuar las operaciones de almacenamiento de las aceitunas, en los lugares requeridos, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento de calidad, cumpliendo la legislación aplicable, controlando los parámetros fisicoquímicos de almacenamiento, tales como: humedad, temperatura, entre otros, restableciendo los parámetros en caso de desviación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Llevar a cabo las operaciones de preparación de la materia prima, tales como: selección, separación de restos vegetales, frutos alterados y otros elementos para su eliminación, con los equipos destinados para ello, para continuar con la obtención de aceite de oliva, según lo establecido o en las instrucciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Efectuar la toma de muestra de las materias primas, utilizando instrumental de toma de muestras, sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad, identificando y trasladando la muestra al laboratorio, según lo requerido por el departamento de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Registrar la entrada de aceitunas, según el sistema establecido para mantener la trazabilidad del proceso productivo de obtención de aceite de oliva.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Conducir el proceso de extracción, de aceites de oliva y de orujo de oliva, controlando los equipos que intervienen en el proceso, cumpliendo con las especificaciones del proceso productivo, para obtener aceites con la calidad establecida, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
4.1: Regular los valores de funcionamiento y las condiciones de trabajo de los equipos, tales como: molinos, batidoras, centrífugas, verticales y horizontales, en función de las materias primas y el tipo de aceite a obtener: extra virgen, de orujo, lampante, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Alimentar la tolva de recepción con las aceitunas para iniciar el proceso de extracción de aceite, controlando la variedad, el estado de la aceituna y la cantidad a alimentar, según los requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Iniciar la molienda de la aceituna, a través de molinos de martillos de eje horizontal, introduciéndose la aceituna de forma automatizada, controlando la velocidad de los martillos metálicos, hasta obtenerse la pasta de molienda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Efectuar el batido de la pasta de molienda, con las batidoras, controlando los parámetros de funcionamiento, tiempo y temperatura del agua caliente, según proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Extraer el aceite de oliva, virgen-extra o aceite de oliva virgen, en la almazara del resto de los componentes de la aceituna, tales como: agua, hueso, piel, entre otros, utilizando la extracción continua por centrifugación, obteniéndose además el producto secundario sólido orujo y el líquido residual: alpechín, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Tomar las muestras del aceite extraído, codificándola, indicando el lote al que pertenecen, para su traslado al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Realizar las determinaciones analíticas básicas del aceite extraído, tales como: humedad, grasa total, entre otras, cumpliendo los protocolos de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Producir la evacuación de los subproductos: orujos y residuos: aguas de lavado de aceite, en tiempo y forma según lo establecido, aplicando, en caso de desviaciones las acciones correctoras establecidas en el procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Conducir el proceso de extracción, de aceites de oliva y de orujo de oliva, controlando los equipos que intervienen en el proceso, cumpliendo con las especificaciones del proceso productivo, para obtener aceites con la calidad establecida, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.9: Controlar los consumos y rendimientos en los procesos de la almazara, identificando las desviaciones y aplicando las medidas correctoras que están dentro de su competencia, alcanzando los ratios de producción requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.10: Registrar la información del proceso de extracción, en el soporte establecido, según proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>5: Regular el proceso de refinado de aceites de oliva, estableciendo las condiciones de trabajo, siguiendo con lo determinado en el proceso productivo para asegurar la obtención de aceites con la calidad y características especificadas, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Obtener la información sobre los criterios físico-químicos y de calidad a conseguir en el proceso de refinado en las refinerías de aceite de oliva, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Regular los valores de funcionamiento, tales como el pH, temperatura, presiones, adición de disolventes, caudales, entre otros y condiciones de trabajo de los equipos: neutralizadores, desodorizadores, decoloradores, evaporadores, entre otros, de refinado, en función de las materias primas y el producto a obtener, siguiendo las pautas del proceso productivo, aplicando en caso de desviaciones, las acciones correctoras establecidas en el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Clarificar el aceite obtenido, utilizando sustancias que eliminan impurezas de color (carbón activo, bentonitas), hidróxidos alcalinos, que eliminan la acidez (operación de formación de jabones, fácilmente eliminables), disolventes (hexano), en las dosis requeridas, ajustándose a las características de la materia prima y a las sustancias a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Adicionar los aditivos alimentarios al aceite (vitaminas, ácidos grasos, conservantes, entre otros), previa preparación de los mismos en las dosis requeridas, de acuerdo con el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Almacenar el aceite obtenido después del refinado en los depósitos y condiciones requeridas en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>5: Regular el proceso de refinado de aceites de oliva, estableciendo las condiciones de trabajo, siguiendo con lo determinado en el proceso productivo para asegurar la obtención de aceites con la calidad y características especificadas, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.6: Realizar la toma de muestras de los aceites refinados, codificándola, según lote, para su traslado al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Trasladar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos para su reciclaje o tratamiento en la forma y el lugar señalados en las instrucciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6: Controlar el proceso final de obtención de aceites de orujo, regulando las condiciones de trabajo para asegurar que el producto final obtenido, cumpla con la calidad y características establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Obtener la información sobre los criterios físico-químicos y de calidad: humedad, % grasa, entre otros, de elaboración de aceite de orujo, a partir de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Efectuar las operaciones de preparación de los orujos y alperujos, en las orujeras, comparando el estado de llegada a la orujera con las características que deben reunir para iniciar el proceso, operando con seguridad los equipos implicados en ello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Controlar las operaciones productivas de la orujera (segunda centrifugación, secado, deshidratación, extracción química y demás operaciones requeridas), utilizando disolventes y coadyuvantes en las dosis requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Regular los parámetros de funcionamiento, tales como: temperatura, tiempos, presiones, caudales, rendimientos grasos, adición de disolventes, dosificación de coadyuvantes, entre otros, y condiciones de trabajo de los equipos: centrifugadoras, secadoras, evaporadores, entre otros, actuando sobre los elementos específicos, según características de los orujos y alperujo, siguiendo las pautas del proceso productivo y aplicando las acciones correctoras indicadas en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Controlar el acondicionamiento final de los aceites de orujo de oliva, antes de la conservación en la orujera, aplicando acciones correctoras en caso de desviación, siguiendo las indicaciones de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>6: Controlar el proceso final de obtención de aceites de orujo, regulando las condiciones de trabajo para asegurar que el producto final obtenido, cumpla con la calidad y características establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.6: Trasladar el aceite obtenido a los depósitos para su almacenaje, según ficha técnica de producción y condiciones requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Tomar las muestras de los aceites, codificándola según lote, para su traslado al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Almacenar los residuos y vertidos generados en la orujera, trasladándolos para su reciclaje o tratamiento posterior en la forma y el lugar señalados, de acuerdo con los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>7: Conducir las operaciones de elaboración de aceites desde paneles centrales, para controlar que los parámetros de producción, cumplan con lo establecido en el proceso de trabajo, obteniendo la calidad y salubridad establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Controlar el menú o programa de operación, para asegurar que corresponda con el producto que se está procesando.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Detectar las posibles anomalías en los instrumentos de control, subsanando las que están en el ámbito de su competencia o avisando al servicio técnico correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Realizar la puesta en marcha de los equipos de regulación del proceso de extracción y refinado de aceites de oliva y de orujo de oliva, suministrando al sistema de control los puntos de consigna y siguiendo la secuencia de operaciones establecidas en las instrucciones del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Mantener la medida continua de las variables, integradas en el sistema de control, siguiendo los procedimientos establecidos en el del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Medir las variables no incluidas en el sistema de control, utilizando el instrumental requerido y los métodos establecidos en las instrucciones técnicas operativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





<b>7: Conducir las operaciones de elaboración de aceites desde paneles centrales, para controlar que los parámetros de producción, cumplan con lo establecido en el proceso de trabajo, obteniendo la calidad y salubridad establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.6: Comprobar las variables del proceso, que están dentro de los límites fijados y actuando, en caso de desviación, sobre los reguladores oportunos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7: Archivar los datos obtenidos en el transcurso del proceso, en el sistema y soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>8: Verificar la calidad del aceite de oliva y de orujo de oliva, aplicando los métodos de control de calidad y análisis de aceites y medidas correctoras, según normativa aplicable en el caso requerido para obtener aceites con las especificaciones establecidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Tomar las muestras de los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados, codificándolas según lote, para su traslado al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2: Calibrar el instrumental requerido para las pruebas y ensayos rápidos elementales, asegurando que es el determinado para ello, de acuerdo con los protocolos de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3: Analizar las características de calidad del aceite de oliva y de orujo de oliva, tales como: humedad, acidez, peróxidos, entre otros), interpretando resultados de las pruebas y ensayos rápidos, verificando que se encuentran dentro de los límites requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4: Realizar la cata del aceite para comprobar las propiedades organolépticas de los distintos productos de aceite de oliva y de orujo de oliva obtenidos, comprobando que se encuentran dentro de los requerimientos de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5: Corregir las desviaciones detectadas en el proceso productivo, según lo establecido en el manual de calidad, dentro de su ámbito de competencia, emitiéndose el informe correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6: Archivar los resultados de los controles y pruebas de calidad, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>9: Gestionar las operaciones de recogida de los residuos de la obtención de aceites de oliva, según lo determinado en el proceso productivo, teniendo en cuenta la naturaleza y tratamiento en cada caso, para proteger el medio ambiente, cumpliendo la normativa aplicable.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
9.1: Verificar las cantidades y tipos de residuos generados por los procesos productivos de aceite de oliva, para comprobar que corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2: Depositar los subproductos, tales como: orujos y aguas de lavado de aceite, en los sitios establecidos en el procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3: Comprobar el funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración, regulándolos de acuerdo al tipo de residuo a tratar, y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4: Trasladar las muestras al laboratorio para su análisis, identificándolas en la forma, puntos y cuantía requeridos, siguiendo el procedimiento establecido, según protocolos de actuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5: Efectuar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales, siguiendo los protocolos y con el instrumental previamente calibrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6: Registrar los resultados obtenidos, comparando con los requerimientos exigidos, tomando las medidas correctoras oportunas o comunicando las posibles desviaciones detectadas con carácter inmediato.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.7: Elaborar los informes sencillos a partir de las observaciones visuales y de los resultados de las medidas analíticas 'in situ', según protocolo normalizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>