



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos”

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 "ECP0300_2: Realizar las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos".

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: Obtener la lechada de cal y dióxido de carbono, a partir del acopio de piedra caliza y carbón, para el proceso de depuración de azúcar, controlando consumos y rendimientos, según instrucciones de proceso, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar la disponibilidad de la materia prima para alimentar el horno de cal: piedra caliza y carbón de coque, en función de las necesidades de producción de azúcar.	☐	☐	☐	☐
1.2: Comprobar el funcionamiento del horno de cal, para producir óxido de calcio y dióxido de carbono, al inicio de cada jornada.	☐	☐	☐	☐
1.3: Comprobar la riqueza del óxido de calcio y dióxido de carbono producidos en el horno de cal, mediante protocolos de análisis, establecidos en el proceso, verificando que se encuentra dentro de los valores establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.4: Comprobar la concentración de la lechada de cal (grado Beaumé), verificando que es la establecida para efectuar los procesos de encalado, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
1.5: Controlar los consumos y rendimientos en los procesos de obtención de lechada de cal y dióxido de carbono, identificando las desviaciones y aplicando las medidas correctoras que están dentro de su competencia, alcanzando los ratios de producción requeridos.	☐	☐	☐	☐

2: Regular el secado de la pulpa agotada: húmeda y su prensado posterior, para la obtención de gránulos de azúcar del tamaño, según especificaciones establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Supervisar las instalaciones de prensado de pulpa, antes de la puesta en marcha.	☐	☐	☐	☐
2.2: Ajustar la riqueza en materia seca de la pulpa fresca obtenida en el prensado, de acuerdo a las especificaciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
2.3: Comprobar el secadero de pulpa agotada, que se encuentra a la temperatura establecida para la obtención del porcentaje de humedad requerido, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
2.4: Verificar el contenido en materia seca obtenido después del secado, que se ajusta a las especificaciones establecidas.	☐	☐	☐	☐
2.5: Comprobar el estado y calibre de la prensas de gránulos, que se ajusta a las especificaciones de funcionamiento, obteniendo el producto demandado.	☐	☐	☐	☐
2.6: Comprobar la temperatura de enfriamiento de los gránulos, antes de almacenarlos, para evitar procesos de fermentación posteriores debido a la humedad.	☐	☐	☐	☐

3: Regular la producción de vapor para la obtención de azúcar, según especificaciones establecidas en el proceso productivo y las del funcionamiento de la fábrica, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Ajustar el consumo de vapor con respecto a las necesidades de producción, corrigiéndolo en función del balance energético en la obtención de azúcar.	☐	☐	☐	☐
3.2: Controlar el funcionamiento de los generadores de vapor, verificando que la producción de vapor se encuentra dentro de los límites establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.3: Supervisar el combustible de las calderas de vapor, comprobando la idoneidad del mismo.	☐	☐	☐	☐



3: Regular la producción de vapor para la obtención de azúcar, según especificaciones establecidas en el proceso productivo y las del funcionamiento de la fábrica, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Controlar la calidad del agua de las calderas, mediante la determinación analítica de parámetros físicos, tales como: pH, dureza, sólidos en suspensión, conductividad, entre otros, siguiendo protocolos de análisis.	☐	☐	☐	☐
3.5: Purgar las calderas de acuerdo a la especificación técnicas.	☐	☐	☐	☐
3.6: Efectuar la licuación de la sacarosa, diluyendo el azúcar blanco con agua tratada a temperatura controlada en las proporciones establecidas en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
3.7: Registrar la información de las operaciones auxiliares para la obtención de azúcar y el tratamiento de subproductos, en el soporte establecido, siguiendo las instrucciones de trabajo del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐

4: Controlar la depuración de efluentes y de metano obtenidos en la elaboración de azúcar, a partir de la lechada de cal y de dióxido de carbono, mediante tratamientos aerobios y anaerobios en la planta de depuración para que se ajusten a las especificaciones establecidas en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Controlar la conducción del efluente, tales como: agua de lavado, del transporte de la remolacha y de otros residuos líquidos, entre otros, hacia el tratamiento aerobio, manteniendo el flujo o caudal, según especificaciones establecidas en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
4.2: Comprobar los elementos: balsas, agitadores, decantadores, entre otros, verificando que funcionan para que se produzca el tratamiento aerobio de depuración de efluentes sin alteraciones ni paradas.	☐	☐	☐	☐
4.3: Controlar la temperatura del efluente, mediante enfriamiento por intercambiador de calor, antes del proceso anaerobio.	☐	☐	☐	☐
4.4: Controlar la digestión anaerobia producida por las bacterias del lodo depurador, mediante el indicador de nivel del gasómetro.	☐	☐	☐	☐
4.5: Controlar el funcionamiento de la planta de depuración anaerobia, verificando la actividad de las bacterias digestivas del lodo depurador, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐



4: Controlar la depuración de efluentes y de metano obtenidos en la elaboración de azúcar, a partir de la lechada de cal y de dióxido de carbono, mediante tratamientos aerobios y anaerobios en la planta de depuración para que se ajusten a las especificaciones establecidas en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Comprobar las condiciones operativas del pH-metro, del regulador y dosificador de productos, mediante control del pH y de flujo del caudal de efluentes.	☐	☐	☐	☐
4.7: Comprobar la conducción a la caldera del metano producido a partir de la lechada de cal y de dióxido de carbono, mediante la verificación de las válvulas de regulación, de seguridad, del gasómetro y la quema del metano en la antorcha, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.8: Comprobar la calidad del agua de vertido, mediante pruebas analíticas específicas, que cumple con los parámetros exigidos por el organismo de cuenca hidrográfica correspondiente.	☐	☐	☐	☐