



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0552_2: Realizar y controlar las actividades de recepción,
tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y
materias primas de la industria del aceite”**

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 "ECP0552_2: Realizar y controlar las actividades de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas de la industria del aceite".

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.

1: Preparar el área de trabajo de recepción y procesado de semillas oleaginosas y materias primas grasas, para evitar contaminaciones del producto, según lo establecido en la ficha técnica cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre, la planificación de los procedimientos de recepción y procesado de semillas y materias primas, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.	☐	☐	☐	☐
1.2: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, por acciones preventivas y correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de recepción y procesado de semillas y materias primas, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando están listos para su uso.	☐	☐	☐	☐
1.4: Acotar el área de limpieza de las zonas de recepción y procesado, en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.	☐	☐	☐	☐

1: Preparar el área de trabajo de recepción y procesado de semillas oleaginosas y materias primas grasas, para evitar contaminaciones del producto, según lo establecido en la ficha técnica cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos en la recepción y procesado de semillas oleaginosas y materias primas grasas, tales como: tolvas de recepción, transportadores, básculas, limpiadoras, secaderos, silos, tolvas reguladoras, clasificadoras, cribadoras, molinos, laminadores, cocedores, granuladoras, prensas neumáticas continuas, entre otros, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de recepción y procesado de semillas oleaginosas y materias primas grasas, para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y medio ambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en la recepción y procesado de semillas oleaginosas y materias primas grasas: primas tolvas de recepción, transportadores, básculas, limpiadoras, secaderos, silos, tolvas reguladoras, clasificadoras, cribadoras, molinos, laminadores, cocedores, granuladoras, prensas neumáticas continuas, entre otros, detectando posibles anomalías, siguiendo las pautas marcadas de mantenimiento de equipos.	☐	☐	☐	☐
2.2: Corregir las posibles anomalías simples detectadas de los equipos utilizados en los procesos de recepción, tratamiento, almacenamiento y preparación de semillas y materias primas, o avisar al servicio de mantenimiento, si está fuera de su competencia, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y medio ambiental.	☐	☐	☐	☐
2.3: Efectuar los cambios sencillos de repuestos y funciones especificados como de primer nivel, tales como reglaje y cambios de aceite, en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	☐	☐	☐	☐
2.4: Registrar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado, según	☐	☐	☐	☐



indicaciones del proceso productivo.				
--------------------------------------	--	--	--	--

3: Controlar las actividades de recepción y procesado de semillas y materias primas grasas, para la obtención de aceites de semillas y materias grasas, respectivamente, siguiendo las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Revisar el transporte y documentación de entrada de las materias primas de semillas oleaginosas y grasas, ocularmente, comprobando el cumplimiento de las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados, detectando posibles incidencias en el mismo.	☐	☐	☐	☐
3.2: Comprobar los embalajes y envases protectores de las materias primas, verificando el cumplimiento de las condiciones de la calidad establecidas, emitiendo un informe en caso de desviaciones.	☐	☐	☐	☐
3.3: Pesar los productos recepcionados mediante básculas automatizadas, registrándose el resultado.	☐	☐	☐	☐
3.4: Controlar las materias primas en una primera revisión, verificando el cumplimiento con las especificaciones del producto a procesar, en lo referente a criterios de calidad, especie, criterios físico-químicos y de otra índole, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	☐	☐	☐	☐
3.5: Inspeccionar las materias primas en una revisión más exhaustiva, verificando el cumplimiento con los requerimientos establecidos en la documentación de recepción que acompaña a las mercancías: orden de pedido, nota de entrega, albaranes, entre otros, constatando su correspondencia con la cantidad, fecha de caducidad, daños y pérdidas, entre otros, emitiendo, en caso contrario, un informe, sobre posibles defectos.	☐	☐	☐	☐
3.6: 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, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
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, o a pruebas "in situ", según lo requerido por el departamento de calidad.				
3.8: Registrar la entrada del suministro de las semillas y materias primas de la industria del aceite, de acuerdo con el sistema establecido, efectuando las anotaciones, según lo especificado en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
3.9: Archivar la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte de las semillas y materias primas de la industria del aceite, siguiendo el protocolo establecido.	☐	☐	☐	☐

4: Efectuar las operaciones de acondicionamiento (limpieza y almacenamiento) de semillas oleaginosas y materias primas grasas, para la obtención de aceites de semillas y grasas respectivamente, según prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Limpiar las semillas, mediante separadores mecánicos, separando los restos vegetales, semillas alteradas, piedras, entre otros, siguiendo las instrucciones técnicas del procedimiento de trabajo.	☐	☐	☐	☐
4.2: Secar las semillas requeridas en la obtención de aceites, según lo establecido en el procedimiento, a fin de eliminar el exceso de humedad, optimizando así las condiciones de almacenamiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.3: Identificar las semillas y materias primas grasas, determinando si son conformes respecto al lote, y están preparadas, o en su caso, mezcladas o combinadas para su procesado, cumpliendo con lo establecido en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
4.4: Almacenar las semillas secas y materias primas grasas, ensilándolas en su caso, con los medios requeridos, verificando en su ubicación la fácil identificación y manipulación.	☐	☐	☐	☐

4: Efectuar las operaciones de acondicionamiento (limpieza y almacenamiento) de semillas oleaginosas y materias primas grasas, para la obtención de aceites de semillas y grasas respectivamente, según prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.5: Corregir los parámetros de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, en los silos, almacenes, depósitos y cámaras, ante desviaciones, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos (semillas secas y materias grasa).	☐	☐	☐	☐
4.6: Comprobar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos se comprueban, trasladando los que no cumplen sus especificaciones para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental.	☐	☐	☐	☐

5: Realizar los pretratamientos de las semillas oleaginosas para obtener aceites, de acuerdo con las instrucciones técnicas establecidas en los manuales de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Separar las semillas (girasol, colza, entre otras) de las cáscaras, mediante el control del descascarillado, utilizando molinos de cilindros, de la cual se obtiene la semilla triturada, facilitando la operación de laminado, de acuerdo con las instrucciones técnicas establecidas en el procedimiento de trabajo.	☐	☐	☐	☐
5.2: Calentar las semillas trituradas mediante el paso por tubos de vapor, controlando parámetros requeridos de temperatura y tiempo, entre otros, a fin de optimizar el proceso de extracción del aceite.	☐	☐	☐	☐
5.3: Efectuar la operación de laminado, controlando la sincronización de los procesos productivos, siguiendo el protocolo establecido, obteniendo laminados de pequeño espesor, facilitando el proceso de extracción.	☐	☐	☐	☐
5.4: Calentar las láminas de pequeño espesor, mediante vapor directo, regulando parámetros de tiempo y temperatura, entre otros, hasta alcanzar los	☐	☐	☐	☐

5: Realizar los pretratamientos de las semillas oleaginosas para obtener aceites, de acuerdo con las instrucciones técnicas establecidas en los manuales de procedimiento, cumpliendo la normativa aplicable de calidad, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
valores establecidos en el protocolo del proceso productivo, obteniendo unos cartuchos de estructura porosa.				
5.5: Obtener el aceite bruto de presión, mediante prensado de las semillas tratadas, utilizando prensas neumáticas continuas, controlando parámetros de presión y temperatura, entre otros, evitando por alta temperatura un resecamiento interno de la masa que genera compactación, asegurando la máxima extracción del aceite de las semillas, dentro de los márgenes previstos en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
5.6: Realizar las operaciones finales de separación, vibración y filtrado, entre otros, del proceso de obtención de aceite bruto de presión, obtenido mediante el prensado, siguiendo las instrucciones de trabajo, obteniendo un aceite con los requisitos de calidad establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.7: Acondicionar los residuos sólidos obtenidos tras la extracción del aceite de las semillas o los frutos oleaginosos (turtos) para la fase de extracción, de acuerdo con el protocolo establecido en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
5.8: Controlar que los ratios de rendimiento, verificando su coincidencia o posible desviación con los márgenes previstos en las especificaciones de las instrucciones técnicas establecidas.	☐	☐	☐	☐
5.9: Revisar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos, trasladándose para su reciclaje o tratamiento en la forma y al lugar señalado los que no cumplen las especificaciones, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental.	☐	☐	☐	☐

6: Efectuar el control de calidad del proceso productivo de aceites de semillas para garantizar que se alcanzan los niveles requeridos, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

6: Efectuar el control de calidad del proceso productivo de aceites de semillas para garantizar que se alcanzan los niveles requeridos, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Efectuar la toma de muestras del producto final en el momento, lugar, forma y cuantía indicada, garantizando su inalterabilidad hasta su recepción por el laboratorio, según los protocolos establecidos para la preparación de las muestras, según lo requerido por el departamento de calidad.	☐	☐	☐	☐
6.2: Llevar a cabo las pruebas, ensayos rápidos y elementales (pH, temperatura y acidez, entre otros), utilizando el instrumental requerido (pH-metros, termómetros, material volumétrico, entre otros), actuando según los protocolos de ensayos.	☐	☐	☐	☐
6.3: Contrastar los resultados de las pruebas practicadas rápidas y elementales o en el laboratorio, con los valores reales determinados por la normativa aplicable de calidad, para detectar posibles deficiencias en los productos finales obtenidos.	☐	☐	☐	☐
6.4: Comprobar el aceite obtenido de la línea de prensado, mediante interpretación de resultados y el cumplimiento con las especificaciones preestablecidas, aplicando en situaciones de incidencia o desviación, las medidas correctivas apropiadas para restablecer el equilibrio o parar el proceso, solicitando en su caso, la asistencia técnica oportuna.	☐	☐	☐	☐
6.5: Registrar la información relativa a los resultados del trabajo, incidencias producidas y medidas correctivas, referencias de materiales y productos utilizados, en los soportes y con el detalle indicado.	☐	☐	☐	☐