



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0554_2: Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas”

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 "ECP0554_2: Realizar y controlar las operaciones correspondientes en la línea de elaboración de grasas y margarinas".

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 elaboración de grasas y margarinas, para evitar contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo las normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de elaboración de grasas y margarinas, 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.	☐	☐	☐	☐
1.2: Señalizar el área de limpieza de las zonas de elaboración de grasas y margarinas, en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, por acciones preventivas o posibles correctoras, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	☐	☐	☐	☐
1.4: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos para la elaboración de grasas y margarinas (hidrogenadores, básculas electrónicas, enfriadores, calderas de vapor, autoclaves, mezcladores, moldeadores, bombas de trasiego, filtros, centrifugas, picadoras, cristalizadores-enfriadores 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 utilizados en los procesos de elaboración de grasas y margarinas, para tener disponibilidad de equipos, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales y la normativa de seguridad alimentaria aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos de elaboración de grasas y margarinas, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.	☐	☐	☐	☐
2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados de elaboración de grasas y margarinas (hidrogenadores, básculas electrónicas, enfriadores, calderas de vapor, autoclaves, mezcladores, moldeadores, bombas de trasiego, filtros, centrifugas, picadoras, cristalizadores-enfriadores entre otros), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	☐	☐	☐	☐
2.3: Corregir las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en los procesos de elaboración de grasas y margarinas, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	☐	☐	☐	☐
2.4: Sustituir los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, en los equipos utilizados en los procesos de elaboración de grasas y margarinas, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	☐	☐	☐	☐
2.5: Cumplimentar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado, según indicaciones del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐

3: Controlar el proceso de transformación (hidrogenación) de aceites y grasas, para la elaboración de margarinas y grasas comestibles, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar los aceites y grasas que requieran alguna transformación de hidrogenación, interpretando las especificaciones del aceite o grasa a procesar.	☐	☐	☐	☐

3: Controlar el proceso de transformación (hidrogenación) de aceites y grasas, para la elaboración de margarinas y grasas comestibles, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Efectuar la hidrogenación o solidificación de los aceites que lo requieran, en un reactor (hidrogenador), controlando parámetros de presión y temperatura, entre otros, del proceso, a fin de asegurar de que la formación de isómeros "trans" no sobrepase los límites establecidos en las instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
3.3: Fraccionar los aceites y grasas sometidos a hidrogenación, controlando la temperatura del proceso a fin de asegurar la separación de la fracción líquida de la sólida, de acuerdo con las instrucciones técnicas establecidas en el procedimiento de trabajo.	☐	☐	☐	☐
3.4: Adoptar las medidas correctivas cuando sean requeridas, en situaciones de incidencia o desviación, solicitando si la asistencia técnica, cuando sobrepase su nivel de competencia, obteniendo un producto con las características establecidas en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
3.5: Controlar los subproductos (residuos y vertidos), verificando su cumplimiento con las especificaciones, trasladándose para su reciclaje o tratamiento, en la forma y lugar señalado, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental.	☐	☐	☐	☐

4: Controlar el proceso de elaboración de margarinas, para asegurar el cumplimiento de los manuales de procedimiento, según normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Seleccionar las materias grasas requeridas en la elaboración de margarinas, ajustándose a la formulación especificada en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
4.2: Dosificar los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación (pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos).	☐	☐	☐	☐



4: Controlar el proceso de elaboración de margarinas, para asegurar el cumplimiento de los manuales de procedimiento, según normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Mezclar y fundir los aceites y grasas con los aditivos (emulsionantes, colorantes, vitaminas, aromas), controlando la temperatura del proceso a fin de obtener una mezcla homogénea de todos los ingredientes.	☐	☐	☐	☐
4.4: Preparar la fase acuosa, disolviendo en ella los ingredientes y aditivos especificados en la formulación del producto.	☐	☐	☐	☐
4.5: Emulsionar las dos fases (acuosa y grasa), controlando los parámetros del proceso de acuerdo a las instrucciones de trabajo, de forma que se garantice la homogeneidad y estabilidad de la emulsión.	☐	☐	☐	☐
4.6: Realizar las operaciones (de enfriado, amasado y reposo de la margarina, entre otras), siguiendo las normas de calidad y procesado establecidas a fin de asegurar la cristalización de las grasas y estabilidad de la margarina obtenida.	☐	☐	☐	☐
4.7: Almacenar la margarina, controlando las condiciones de refrigeración a fin de asegurar los requisitos de calidad establecidos, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.8: Comprobar los ratios de rendimiento de las margarinas, verificando el mantenimiento de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
4.9: Revisar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos, trasladándose los que no cumplen las especificaciones, para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental.	☐	☐	☐	☐
4.10: 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.	☐	☐	☐	☐

5: Controlar el proceso de elaboración de grasas comestibles, para asegurar el cumplimiento de los manuales de procedimiento, según normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Seleccionar los ingredientes necesarios para la elaboración de grasas comestibles, ajustándose a la formulación especificada en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
5.2: Dosificar los ingredientes en el orden establecido y de acuerdo con la formulación (pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos).	☐	☐	☐	☐
5.3: Efectuar las operaciones de mezclado y enfriado de los aceites y grasas, con la agitación requerida y en atmósfera de nitrógeno a fin de evitar oxidaciones, siguiendo el protocolo establecido en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
5.4: Almacenar la grasa comestible, controlando las condiciones de refrigeración a fin de asegurar los requisitos de calidad establecidos, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
5.5: Comprobar los ratios de rendimiento de la grasa comestible el mantenimiento dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
5.6: Comprobar los subproductos obtenidos, residuos y vertidos, trasladándose los que no cumplen las especificaciones al lugar establecido para su reciclaje o tratamiento, cumpliendo la normativa aplicable medio ambiental.	☐	☐	☐	☐
5.7: Registrar la información relativa a los resultados del trabajo en la elaboración de grasas comestibles, incidencias producidas y medidas correctivas, referencias de materiales y productos utilizados, en los soportes establecidos en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐



6: Ejecutar los controles del proceso de las grasas y margarinas obtenidas, para verificar que alcanzan los estándares de calidad requeridos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Obtener las muestras en el momento, lugar, forma y cuantía indicada, garantizando su inalterabilidad hasta su recepción por el laboratorio, según los protocolos establecidos en la preparación de las muestras.	☐	☐	☐	☐
6.2: Efectuar 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: Comprobar los resultados de las pruebas practicadas o en el laboratorio, verificando que las características de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas.	☐	☐	☐	☐
6.4: Comprobar los ratios de rendimiento de las margarinas, verificando su mantenimiento dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
6.5: Registrar los resultados de las operaciones de obtención de margarinas, siguiendo las instrucciones y en el formato asignado.	☐	☐	☐	☐