



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales”

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 "ECP0559_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales".

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: Determinar los requerimientos de calidad y de producción de las materias primas y de los materiales que van a intervenir en la elaboración y envasado de conservas y zumos vegetales, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Establecer las características de las materias primas: productos vegetales, entre otros y auxiliares: aditivos, coadyuvantes, entre otros, respecto a concentraciones de uso, almacenamiento y tiempo de vida útil en la elaboración de conservas y zumos vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Definir la relación de calidad de las materias, que intervienen en el envasado de conservas y zumos vegetales, cumpliendo con los requerimientos de la composición del producto: presentaciones comerciales más habituales, características físico químicas de las mismas, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Determinar las especificaciones de los materiales del envasado y embalaje de conservas y zumos vegetales, para que cumplan los requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Clasificar los productos en curso y acabados en la elaboración de conservas y zumos vegetales, en diferentes grupos, atendiendo a: características físico-químicas y nutricionales, principales presentaciones comerciales, condiciones de almacenamiento y conservación, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Determinar los requerimientos de calidad y de producción de las materias primas y de los materiales que van a intervenir en la elaboración y envasado de conservas y zumos vegetales, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Definir los márgenes o tolerancias admisibles en las características de materias primas y auxiliares, considerando los requerimientos de producción: productos a elaborar, medios técnicos y humanos disponibles, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Codificar la documentación generada relativa a la recepción de materias primas, archivándola según los procedimientos establecidos en el sistema de gestión de la trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Establecer las etapas del proceso y características de los puestos de trabajo en la elaboración de conservas y zumos vegetales, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Planificar el proceso de elaboración de conservas y zumos vegetales, en relación con: flujo o sentido de avance del producto, operaciones y su secuencia, equipos y máquinas requeridas, procedimientos y métodos de trabajo, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control en una secuencia ordenada de etapas o fases, asegurando la finalización del producto, cumpliendo el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Definir el desarrollo de los procesos de elaboración de conservas y zumos vegetales, así como: las pautas de control de calidad, medidas y niveles de limpieza a alcanzar, entre otros, asegurando una producción en condiciones higiénicas, así como las medidas de seguridad requeridas para evitar y/o minimizar los riesgos, cumpliendo el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Determinar los procesos de elaboración de conservas y zumos vegetales, las fases o etapas (lavado, escaldado, partido, deshuesado o descoronado, entre otras), requeridos en el proceso de elaboración, atendiendo al plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Establecer las etapas del proceso y características de los puestos de trabajo en la elaboración de conservas y zumos vegetales, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Definir las características de los puestos de trabajo y la cualificación de los operarios que intervienen en la ejecución, según el proceso de elaboración de conservas y zumos vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Determinar la situación de los equipos y máquinas en la elaboración de conservas y zumos vegetales, según el flujo de materiales y las normas de distribución en planta, garantizando el mínimo recorrido de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Determinar características del proceso productivo de elaboración de conservas y zumos vegetales, (registros, vías de gestión, parámetros de control de producción y calidad, así como la definición de manuales e instrucciones), según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Desarrollar los manuales de instrucciones de los distintos procedimientos operativos de elaboración de conservas y zumos vegetales, considerando: las especificaciones de productos entrantes y salientes, los parámetros de control tolerancias, sistemas de medición y correcciones, tiempos de operación (incluidos los tiempos de puesta a punto e incidencias previstas), tratamientos, productos, métodos y periodicidad de limpieza, ajustándose al plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Determinar los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso de elaboración (requerimientos de tiempo, condiciones y calidad) de conservas y zumos vegetales, ajustándose a los formatos establecidos en el plan general de producción, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para los encargados y operarios de producción según las órdenes de fabricación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Desarrollar las vías de gestión, de forma que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Determinar características del proceso productivo de elaboración de conservas y zumos vegetales, (registros, vías de gestión, parámetros de control de producción y calidad, así como la definición de manuales e instrucciones), según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Establecer los parámetros (temperatura, presión, cantidades, concentraciones, u otros), en la elaboración de conservas y zumos vegetales, en función de las condiciones requeridas por cada operación a efectuar, desarrollando diagramas de flujo de los distintos procesos de fabricación, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar el avance del producto, preparación de los equipos, condiciones de operación y características de productos obtenidos, a través de simulación o de las primeras cargas o unidades procesadas en la ejecución de la secuencia de operaciones, produciéndose de acuerdo con los tiempos y recorridos previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Determinar características de envasado y embalaje de elaboración de conservas y zumos vegetales, (tiempos, cantidad, calidad, preparación de envases, controles de llenado, maquinaria así como definición de manuales e instrucciones), según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para desarrollar los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Determinar los procedimientos de envasado y embalaje de conservas y zumos vegetales, referido a características de: tiempo, cantidad y calidades requeridas, preparación de envases, formación de envases 'in situ', llenado y cerrado, entre otras, de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Desarrollar los procedimientos de envasado y embalaje de conservas y zumos vegetales, referido a características de requerimientos de maquinaria (equipos y máquinas), de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Determinar características de envasado y embalaje de elaboración de conservas y zumos vegetales, (tiempos, cantidad, calidad, preparación de envases, controles de llenado, maquinaria así como definición de manuales e instrucciones), según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para desarrollar los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Determinar los procedimientos de envasado y embalaje de conservas y zumos vegetales, métodos de trabajo, características referidas a productos, tales como: entrantes y salientes, y los sistemas y tipos de control a efectuar, entre otros, de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Elaborar los manuales e instrucciones de envasado y embalaje de conservas y zumos vegetales, incorporando: características de regulación de proceso (parámetros de control, sus tolerancias, sistemas de medición y correcciones), características referidas a maquinaria (utillaje y reglajes de la maquinaria), características de producto (tratamientos y métodos a aplicar, productos obtenidos, y periodicidad de limpieza), características de calidad (controles y pruebas a efectuar) y relacionado con los márgenes de tolerancia comerciales establecidos, que garantizan los niveles de producción y calidad, de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Adaptar la documentación técnica específica requerida en el desarrollo y control del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales, asegurando la secuencia de las operaciones y la trazabilidad, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para desarrollar los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Definir el sistema de gestión documental del desarrollo y control del proceso de elaboración de conservas y zumos vegetales (codificación, clasificación de documentos, archivo de información, actualización, entre otros), de acuerdo con el plan general de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Ordenar la documentación generada, relativa al proceso de elaboración de conservas y zumos vegetales, procediendo a su codificación, clasificación y archivo, según los procedimientos establecidos en el sistema de gestión de trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Adaptar la documentación técnica específica requerida en el desarrollo y control del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales, asegurando la secuencia de las operaciones y la trazabilidad, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para desarrollar los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Ordenar la información técnica recibida (de origen interno o externo), referida al producto o proceso de elaboración de conservas y zumos vegetales, y lo relacionado con: codificación, clasificación y archivo, según lo establecido en el sistema de gestión de trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Ordenar la documentación en relación con datos e informaciones técnicas, recibidas o generadas, obtenidas a lo largo del proceso productivo, de forma que dicha información tras su análisis sea incorporada, como mejoras en el desarrollo de los procesos de elaboración de conservas y zumos vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>