



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces”

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 "ECP0564_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces".

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: Controlar la toma de muestras (muestreo, acondicionamiento, preparación y almacenamiento) de materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales en la elaboración de derivados de cereales y dulces en proceso para efectuar controles físico-químicos, microbiológicos y sensoriales, según el plan de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar el muestreo a lo largo del proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y dulces, planificando la periodicidad de los controles (habituales, ocasionales, únicos), en función de los medios disponibles, del coste económico, de los condicionantes de la muestra, cumpliendo los requerimientos del plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Controlar el muestreo de materias primas y auxiliares, de productos intermedios y finales de derivados de cereales y dulces, verificando que se efectúa bajo normas de control de calidad y es representativo, cumpliendo las condiciones (forma de la toma, frecuencia del muestreo, condiciones de la toma, tamaño de las mismas, número de muestras y otros), establecidos en los protocolos de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar el instrumental (material volumétrico aforado y/o calibrado, equipos de incubación y esterilización, entre otros), utilizado en la toma de muestras a lo largo del proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y dulces, verificando su esterilización en el muestreo de pruebas microbiológicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Controlar las operaciones de codificación, marcaje, traslado, preservación y almacenamiento de las muestras, verificando que se efectúan según los requerimientos del control de calidad, hasta el momento de su análisis, diferenciando según se trate de materias primas, producto intermedio y final.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Controlar la toma de muestras (muestreo, acondicionamiento, preparación y almacenamiento) de materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales en la elaboración de derivados de cereales y dulces en proceso para efectuar controles físico-químicos, microbiológicos y sensoriales, según el plan de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Establecer el registro de la toma de muestras en los soportes, indicando persona, momento en que se hizo la toma, instrumento o técnica utilizada, lote de producto, y número o referencia como control.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Abrir el envase que contiene la muestra, en el laboratorio, tomando precauciones durante la manipulación y con la asepsia requerida en el plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Comprobar la eliminación de los restos o residuos de la toma de muestras, verificando que se efectúa en la forma indicada en los protocolos de actuación, evitando o minimizando el posible impacto ambiental de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Controlar la calidad de las materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales, envases y embalajes, de derivados de cereales y dulces en proceso, mediante ensayos físicos-químicos y reológicos para verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad del plan general de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Definir los controles físicos, químicos y reológicos y la periodicidad de los mismos (habituales, ocasionales, únicos), en función de los medios disponibles, del coste económico, de los condicionantes de la muestra y de los requerimientos del plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Comprobar el acondicionamiento del área de trabajo y utillaje a utilizar en ensayos físicos, químicos y reológicos, según la técnica a aplicar en el control de calidad de derivados de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Preparar los reactivos y medios, según la técnica a emplear en el control de calidad de derivados de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Calibrar los aparatos y equipos (pH metro, farinógrafo, entre otros), para los ensayos fisicoquímicos, según las especificaciones recogidas en las fichas técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<i>2: Controlar la calidad de las materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales, envases y embalajes, de derivados de cereales y dulces en proceso, mediante ensayos físicos-químicos y reológicos para verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad del plan general de producción.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.5: Preparar la muestra tomada de derivados de cereales y dulces para el ensayo, siguiendo el protocolo de actuación, dependiendo del tipo de la misma (líquida, sólida, muestra de superficie, a granel o envasado), cumpliendo el protocolo establecido del plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Efectuar el análisis físico-químico (humedad, cenizas, acidez, textura, colorimetría, entre otros), a lo largo del proceso productivo, en harinas, productos de galletería, chocolates y pastas alimenticias, entre otros, utilizando el material de laboratorio, los equipos y los reactivos requeridos en el protocolo de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Efectuar el análisis reológico de harinas (amilograma, alveograma, farinógrafo, entre otros), utilizando el material y equipos de laboratorio requerido en el protocolo de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Controlar la calidad de los envases para la obtención de derivados de cereales y dulces, determinando los parámetros físicos (porosidad, estañado, repleción y otras), siguiendo los protocolos de análisis y garantizando la conservación del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9: Controlar la calidad del envasado en la elaboración de derivados de cereales y dulces, comprobando la hermeticidad de los envases y asegurando la calidad del producto final envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10: Comprobar el almacenamiento o eliminación de los restos de muestra y la eliminación de los residuos de los ensayos efectuados, minimizando el impacto ambiental de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11: Efectuar el trabajo en el laboratorio de análisis físico-químicos, comprobando que las áreas de trabajo se mantienen libres de elementos que puedan dificultar las acciones o puedan resultar peligrosos, aplicando las medidas de seguridad en el manejo de elementos tóxicos y utilizando los equipos de protección individual y las protecciones de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Obtener información de las pruebas fisicoquímicas y reológicas efectuadas en derivados de cereales y dulces para establecer medidas correctoras a lo largo del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar los cálculos numéricos y representaciones gráficas, utilizando la formulación de análisis, de las pruebas fisicoquímicas y reológicas, comprobando los límites establecidos en las instrucciones del control de calidad de derivados de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Elaborar el informe de resultados, incluyendo los datos del lote, número o referencia del informe, fecha del mismo, identificación de la muestra, detalle de la técnica empleada y de la calibración y/o control del equipo utilizado, interpretando resultados con la firma del responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Registrar los resultados obtenidos en los controles analíticos, en el soporte requerido, incluyendo fecha del control, la persona que efectuó el análisis, el equipo y técnica utilizada, archivando los registros en el soporte previsto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Establecer las correcciones en los procesos productivos en caso de desviaciones observadas en los resultados de los controles analíticos de las pruebas fisicoquímicas y reológicas, proponiendo las modificaciones en los puntos de muestreo, cantidad de muestra y frecuencia de muestreo, atendiendo los requerimientos del departamento de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar ensayos microbiológicos en proceso para controlar la existencia de microorganismos en materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales de derivados de cereales y dulces.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Definir el método analítico microbiológico a emplear y la periodicidad de los controles (habituales, ocasionales, únicos), en función de los microorganismos que se pretenden aislar, identificar y cuantificar, de los medios disponibles, del coste económico, de los condicionantes de la muestra y de los requerimientos del plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Comprobar el acondicionamiento del área de trabajo y utillaje a utilizar en los ensayos microbiológicos de derivados de cereales y dulces, verificando que se cumple la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Preparar los medios de cultivo y otros reactivos, según protocolos establecidos para los ensayos microbiológicos en el control de calidad de derivados de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Efectuar ensayos microbiológicos en proceso para controlar la existencia de microorganismos en materias primas, auxiliares, productos intermedios y finales de derivados de cereales y dulces.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Calibrar los aparatos y equipos para los ensayos microbiológicos, en función de las especificaciones recogidas en las fichas técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Preparar las muestras para el ensayo, según el protocolo de actuación, en condiciones de limpieza y asepsia, efectuando la digestión de la muestra y las diluciones decimales apropiadas previniendo la contaminación a través del personal y del ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Efectuar la siembra e incubación de los medios, fijando los parámetros de temperatura y tiempo requeridos para el microorganismo a aislar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Efectuar el recuento de colonias y el cálculo del número de microorganismos de la muestra analizada, mediante equipos de recuento de colonias, siguiendo el protocolo de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Identificar los microorganismos aislados, utilizando la técnica de tinción y observación microscópica y/o ensayos bioquímicos, siguiendo el protocolo de análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9: Comprobar la esterilización de los residuos de los análisis microbiológicos, antes de su eliminación, minimizando el posible impacto ambiental de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Obtener información de las pruebas microbiológicas efectuadas en derivados de cereales y dulces, para establecer medidas correctoras a lo largo del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Efectuar los cálculos numéricos e interpretación de resultados de las pruebas microbiológicas, comprobando los límites de aceptación establecidos en la normativa aplicable (presencia/ausencia de patógenos, número máximo de microorganismos y volumen de muestra de no patógenos).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Elaborar el informe de resultados en los controles microbiológicos, incluyendo datos relativos al lote, número o referencia del informe, fecha del mismo, identificación de la muestra, detalle de la técnica empleada y de la calibración y/o control del equipo utilizado, la interpretación de los resultados y la firma del responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Obtener información de las pruebas microbiológicas efectuadas en derivados de cereales y dulces, para establecer medidas correctoras a lo largo del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Registrar los resultados de los controles microbiológicos, según las instrucciones del plan de calidad, incluyendo la fecha del control, la persona que efectuó el análisis, el equipo y técnica utilizada, verificando el almacenamiento de los registros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Establecer las correcciones en los procesos productivos, en caso de desviaciones en los resultados de los controles microbiológicos, proponiendo las modificaciones en los puntos de muestreo, cantidad de muestra y frecuencia de muestreo, atendiendo los requerimientos del departamento de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Efectuar el trabajo en el laboratorio de microbiología, comprobando que las áreas de trabajo se mantienen libres de elementos que puedan dificultar las acciones o puedan resultar peligrosos, aplicando las medidas de seguridad en el manejo de elementos tóxicos y utilizando los equipos de protección individual y las protecciones de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Efectuar operaciones del control organoléptico de derivados de cereales y dulces, mediante análisis sensoriales e instrumentales apropiados para controlar la calidad y proponer nuevos productos, según el plan general de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Definir el método sensorial y/o instrumental a emplear y la periodicidad de los controles (habituales, ocasionales, únicos), en función de las características organolépticas a determinar en el producto derivado de cereales y dulces en estudio, teniendo en cuenta los medios disponibles, el coste económico, los condicionantes de la muestra y los requerimientos del plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Preparar el área de trabajo y elementos en el control organoléptico (platos, vasos, cabinas de cata y otros) de derivados de cereales y dulces, según lo establecido en el plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Acondicionar la muestra de derivado de cereales y dulces para el análisis organoléptico en las condiciones según protocolos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Confeccionar las fichas de cata según el tipo de prueba a efectuar (afectiva o hedónica, discriminativa o descriptiva), reflejando las características sensoriales y escalas en función del tipo de muestra a examen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6: Efectuar operaciones del control organoléptico de derivados de cereales y dulces, mediante análisis sensoriales e instrumentales apropiados para controlar la calidad y proponer nuevos productos, según el plan general de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.5: Controlar las pruebas sensoriales, verificando que se efectúan en las condiciones requeridas y por personal preparado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Comprobar el estado de los patrones a utilizar en el análisis sensorial e instrumental de derivados de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Calibrar los equipos de análisis instrumental de características organolépticas (colorímetros, viscosímetros, densímetros y texturómetros, entre otros), para el estudio de componentes aromáticos de derivado de cereales y dulces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Verificar el almacenamiento o eliminación de los restos de muestra y la eliminación de los residuos de los análisis instrumentales, minimizando el posible impacto ambiental de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Obtener información del control organoléptico de derivados de cereales y dulces, para establecer medidas correctoras a lo largo del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Efectuar los cálculos matemáticos, estadísticos y las representaciones gráficas, con los datos obtenidos en los análisis sensoriales e instrumentales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Registrar los resultados obtenidos en los controles sensoriales e instrumentales, en la forma indicada en las instrucciones del plan de calidad, incluyendo la fecha del control, la persona responsable, el equipo y técnica utilizada, verificando el almacenamiento de los registros en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Proponer las modificaciones o correcciones oportunas en caso de desviaciones en los parámetros de calidad establecidos para ese producto, valorando los datos obtenidos en los análisis sensoriales e instrumentales, relacionándolos con los datos obtenidos en los análisis fisicoquímicos y comprobando que están dentro de los intervalos establecidos en el plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<i>7: Obtener información del control organoléptico de derivados de cereales y dulces, para establecer medidas correctoras a lo largo del proceso productivo.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.4: Elaborar el informe de resultados incluyendo los datos relativos al lote, número o referencia del informe, fecha del mismo, identificación de la muestra, detalle de la técnica empleada y de la calibración y/o control de los equipos utilizados, la interpretación de los resultados y la firma del responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Realizar los análisis sensoriales e instrumentales, comprobando que las áreas de trabajo se mantienen libres de elementos que puedan dificultar las acciones o puedan resultar peligrosos, aplicando las medidas de seguridad en el manejo de elementos tóxicos y utilizando los equipos de protección individual.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>