



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles”

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 "ECP570_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles".

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: Controlar la aplicación del plan de muestreo en planta, conforme a lo establecido en el plan general de calidad, para cada tipo de muestra a lo largo de proceso productivo de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar el muestreo, verificando que se realiza, siguiendo el procedimiento establecido para cada tipo de muestra y producto, en el momento y con la periodicidad fijados.	☐	☐	☐	☐
1.2: Controlar la toma de muestras, verificando que se realiza, según el tipo de muestra, en los puntos establecidos, cuánta, utilizando el material específico.	☐	☐	☐	☐
1.3: Comprobar los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados, verificando que son representativos como la selección al azar de un número de unidades, ajustándose a lo establecido en el plan general de muestreo de la empresa.	☐	☐	☐	☐
1.4: Controlar la toma de muestras, verificando que su codificación para el traslado al laboratorio, está identificada en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto.	☐	☐	☐	☐
1.5: Controlar la toma de muestras, verificando que la preparación inicial de la misma es la requerida para el tipo de ensayo prueba, condiciones de conservación, estabilidad; así como su apertura se efectúa, tomando las precauciones durante la manipulación con la asepsia requerida.	☐	☐	☐	☐



2: Controlar la calidad de materias primas, ingredientes, así como de los productos acabados y semiacabados, mediante los ensayos físicos o fisicoquímicos determinados para verificar el cumplimiento del plan de calidad general.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Calibrar los equipos e instrumentos de ensayos físicos o fisicoquímicos, de acuerdo a las especificaciones establecidas para cada tipo de ensayo y propiedad fisicoquímica a medir.	☐	☐	☐	☐
2.2: Preparar la muestra de aceite o grasa comestible, para el ensayo o prueba específico, mediante las operaciones básicas establecidas, siguiendo el procedimiento establecido; manipulando la muestra en condiciones de limpieza y asepsia, evitando interferencias o contaminaciones en el desarrollo de los ensayos analíticos.	☐	☐	☐	☐
2.3: Realizar los análisis y tests de identificación, según protocolos establecidos en la normativa aplicable, cuantificando los parámetros tales como acidez, humedad, presencia de ácidos grasos, esteroides, ceras, K232, K270, impurezas, eritrodol + uvaol, índice de peróxidos y saturación de las grasas, entre otros.	☐	☐	☐	☐
2.4: Realizar los ensayos, permitiendo medir los parámetros según el procedimiento analítico establecido y, en su caso, identificando las sustancias y su grado de pureza; así como las posibles desviaciones a través de la comparación de las lecturas, obtenidas con tablas de valores estándar previamente establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.5: Establecer las acciones correctoras, ante posibles desviaciones surgidas en la calibración de equipos y/o en los ensayos efectuados.	☐	☐	☐	☐
2.6: Realizar el análisis del cloro residual libre y la dureza del agua, según protocolos establecidos para garantizar que el agua que se utiliza durante el proceso productivo es potable.	☐	☐	☐	☐

3: Efectuar cálculos específicos e interpretación de resultados de los análisis de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, a partir de los datos obtenidos para elaboración de informes, según procedimientos establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Interpretar los datos obtenidos de las pruebas, ensayos y comparaciones, mediante formulaciones establecidas para su posterior registro que asegure la trazabilidad en todo momento.	☐	☐	☐	☐



3: Efectuar cálculos específicos e interpretación de resultados de los análisis de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, a partir de los datos obtenidos para elaboración de informes, según procedimientos establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Registrar los resultados en el soporte establecido, en relación con las calibraciones y comprobaciones de los equipos e instrumentos de medida, anotando fechas, variaciones y caducidad del calibrador, conservándolos y actualizando los resultados.	☐	☐	☐	☐
3.3: Efectuar la recogida sistemática de los registros, mediante canalizaciones establecidas; permitiendo, tras su interpretación, que se fijen los límites de aceptación o rechazo del proceso de producción, así como las medidas correctoras requeridas para llevar el restablecimiento del proceso productivo, según lo determinado en el plan general de calidad.	☐	☐	☐	☐
3.4: Elaborar el informe final, incorporando los datos del título, número del informe, fechas, objetivo del trabajo, identificación de la muestra, detalle de la toma de muestra, resumen del método analítico seguido, calibración y control del patrón utilizado, resultados, interpretación de resultados y firma del responsable.	☐	☐	☐	☐

4: Controlar la calidad de aceites y grasas mediante las técnicas de análisis sensorial, para la determinación de parámetros comestibles.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Controlar el material de cata (copas, vidrios de reloj, calentador de muestra, cabinas), verificando que cumplen con lo establecido en la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
4.2: Comprobar la técnica en general (entrenamiento de catadores, patrones y registro de resultados, entre otras), verificando que cumple con la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
4.3: Realizar la técnica de análisis sensorial de aceite o grasa comestible, en función de las características organolépticas a determinar, comprobando que los resultados de la muestra analizada están dentro de los intervalos establecidos en las especificaciones.	☐	☐	☐	☐
4.4: Anotar los resultados del análisis sensorial, registrándolos en el soporte preparado a tal efecto.	☐	☐	☐	☐



4: Controlar la calidad de aceites y grasas mediante las técnicas de análisis sensorial, para la determinación de parámetros comestibles.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.5: Establecer las medidas correctoras a lo largo del proceso productivo, ante posibles desviaciones de los límites de aceptación de los parámetros comestibles.	☐	☐	☐	☐