



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP0760_2: Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados”

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 "ECP0760_2 Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados".

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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	

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 de materias primas, almacenamiento, expedición y elaboración de productos de tueste y aperitivos extrusionados, controlando la limpieza de instalaciones, maquinas, útiles y herramientas para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.	☐	☐	☐	☐
1.2: Efectuar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados, comprobándola al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.	☐	☐	☐	☐
1.3: Señalizar el área de limpieza de las zonas de recepción, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.4: Corregir las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	☐	☐	☐	☐

1: Preparar el área de trabajo de recepción de materias primas, almacenamiento, expedición y elaboración de productos de tueste y aperitivos extrusionados, controlando la limpieza de instalaciones, maquinas, útiles y herramientas para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental 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, almacenamiento y obtención de productos de tueste y aperitivos extrusionados (medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, básculas, 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 de materias primas, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, para tener disponibilidad de equipos y no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.	☐	☐	☐	☐
2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados (medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, básculas, 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 productos de tueste y aperitivos extrusionados, siguiendo instrucciones de mantenimiento o avisando al servicio de mantenimiento.	☐	☐	☐	☐
2.4: Sustituir los elementos, repuestos especificados como de primer nivel, así como reglajes y cambios de aceite en los equipos utilizados en producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados tales como medios de transporte interno: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, básculas, entre otros, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de productos de tueste y aperitivos extrusionados, para tener disponibilidad de equipos y no se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado, según indicaciones del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐

3: Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar el transporte de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y material auxiliar de productos de tueste y aperitivos extrusionados, verificando el cumplimiento conforme a las condiciones técnicas e higiénicas establecidas, respecto a parámetros físicos de temperatura de refrigeración, congelación, y humedad, y vehículos, rechazando aquellas que no cumplen con los requisitos de homologación de proveedor.	☐	☐	☐	☐
3.2 Comprobar los embalajes y envases que protegen las materias primas y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, verificando que se encuentran en buen estado, sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.	☐	☐	☐	☐
3.3: Comprobar las materias primas y el material auxiliar recibido, respecto a: calidad, cantidad y peso, revisando lotes, fechas de caducidad, entre otros, comparando con lo especificado en el pedido y la nota de entrega que acompaña a la mercancía para iniciar la trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
3.4: Registrar los posibles daños y pérdidas producidas en la recepción de materias primas y el material auxiliar recibido, en la ficha preestablecida, eliminando o rechazando las no conformidades.	☐	☐	☐	☐
3.5: Solicitar las materias primas y productos auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, a los proveedores, teniendo en cuenta: previsiones de producción, existencias y mínimos y máximos de stocks previamente determinados y fecha de entrega.	☐	☐	☐	☐



3: Recepcionar las materias primas y auxiliares, controlando su calidad y correspondencia con lo solicitado para iniciar el proceso productivo con los aprovisionamientos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6 Registrar la entrada del suministro de materias primas y auxiliares, de acuerdo con el sistema establecido, teniendo en cuenta el albarán de entrada que acompaña a la mercancía.	☐	☐	☐	☐
3.7: Llevar a cabo la descarga de las materias primas y productos auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, en el lugar y conforme a lo establecido en el proceso productivo, de forma que las mercancías no sufran alteraciones ni sean depositadas directamente en el suelo.	☐	☐	☐	☐
3.8 Emitir el informe de aceptación o rechazo de las mercancías tras la descarga, en el soporte establecido.				

4: Comprobar la calidad de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados, según especificaciones establecidas, para evitar desviaciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Tomar las muestras de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros), con sondas en la cuantía, de acuerdo con los manuales de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
4.2: Identificar las muestras de materias primas, de acuerdo con los códigos y los métodos establecidos por el departamento de calidad, trasladándolas al laboratorio.	☐	☐	☐	☐
4.3: Efectuar las pruebas inmediatas de control de calidad en las materias primas, con los aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad, siguiendo los protocolos establecidos por el departamento de calidad para obtener los resultados con la precisión requerida.	☐	☐	☐	☐
4.4: Efectuar la interpretación de resultados de las pruebas de calidad, según parámetros de calidad.	☐	☐	☐	☐
4.5: Efectuar el descascarado de aquellas materias primas que así lo requieran según indican las especificaciones técnicas, ajustando la maquinaria de descascarado en caso de alteraciones o defectos, para comprobación de la calidad, mediante pruebas "in situ".	☐	☐	☐	☐

4: Comprobar la calidad de las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados, según especificaciones establecidas, para evitar desviaciones.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Emitir el informe de aceptación o rechazo de las mercancías tras la descarga, siguiendo el método establecido.	☐	☐	☐	☐

5: Almacenar las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y productos terminados de tueste y aperitivos extrusionados para su conservación y disponibilidad, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, seguridad, medioambiental y alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Distribuir las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados recepcionadas en almacenes, depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.	☐	☐	☐	☐
5.2: Colocar las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, de tal forma que se asegure su integridad y facilite su identificación y manipulación.	☐	☐	☐	☐
5.3: Efectuar el almacenamiento de materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, considerando el espacio físico, los equipos y medios utilizados que cumplen con la normativa legal de higiene y seguridad.	☐	☐	☐	☐
5.4: Controlar los parámetros físicos (temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros) de almacenes, depósitos y cámaras de materias primas y productos de tueste y aperitivos extrusionados, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos, según se trate de materias primas secas, refrigeradas o congeladas.	☐	☐	☐	☐
5.5: Transportar las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y los productos de tueste y aperitivos extrusionados, internamente con los medios establecidos, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	☐	☐	☐	☐

5: Almacenar las materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) y productos terminados de tueste y aperitivos extrusionados para su conservación y disponibilidad, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, seguridad, medioambiental y alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.6: Efectuar la gestión del almacén, cumplimentando los documentos de registro de stocks, fichas de almacén, suministros pendientes e internos, utilizando aplicaciones informáticas o manuales establecidas en el proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
5.7: Efectuar el recuento físico de la mercancía almacenada, con arreglo a las instrucciones recibidas, con la periodicidad establecida, por los productos perecederos y considerando el estado y la caducidad de otras existencias.	☐	☐	☐	☐
5.8: Inventariar las existencias, relativas a materias primas y auxiliares de productos de tueste y aperitivos extrusionados, según lo determinado, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, incorporando los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.	☐	☐	☐	☐
5.9: Efectuar el cumplimiento de los límites críticos de las medidas de control de los APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control), en el almacenamiento para identificar y mantener controlados los peligros, según lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo con la seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

6: Aprovisionar de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales) y demás productos auxiliares a las líneas de producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados para asegurar la continuidad del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Preparar las solicitudes de materias primas (café verde, frutos secos con cáscara, cereales entre otros) de la línea de producción y otros productos, de acuerdo con las especificaciones recibidas.	☐	☐	☐	☐
6.2: Entregar los pedidos, en la forma y el plazo establecidos, para no alterar el ritmo de producción ni la continuidad del proceso.	☐	☐	☐	☐
6.3: Registrar las salidas de materia prima a las líneas de producción, de acuerdo con el sistema establecido.	☐	☐	☐	☐

6: Aprovisionar de materias primas (café verde, sucedáneos del café, frutos secos con cáscara, cereales) y demás productos auxiliares a las líneas de producción de productos de tueste y aperitivos extrusionados para asegurar la continuidad del proceso productivo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.4: Efectuar la manipulación y el transporte interno de materias primas con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	☐	☐	☐	☐

7: Controlar los pedidos externos de productos terminados de tueste y aperitivos extrusionados, mediante comprobación de la calidad, cantidad, y vehículos de transporte para atender las demandas de los clientes en tiempo y forma.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Controlar los pedidos de los clientes, de forma que puedan atenderse, de acuerdo con la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.	☐	☐	☐	☐
7.2: Cumplimentar el documento de salida, tales como: hoja, orden, albarán, entre otros, en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y la fecha de caducidad.	☐	☐	☐	☐
7.3: Comprobar las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información, verificando que incluyen todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida.	☐	☐	☐	☐
7.4: Efectuar las operaciones de manipulación y de transporte interno, de forma que no se deterioren los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y de seguridad.	☐	☐	☐	☐
7.5: Comprobar la idoneidad de los vehículos de transporte, de acuerdo con las condiciones de uso.	☐	☐	☐	☐
7.6: Colocar las mercancías en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.	☐	☐	☐	☐
7.7: Archivar las salidas de los productos de tueste, de acuerdo con el sistema establecido.	☐	☐	☐	☐



8: Controlar las existencias de productos terminados en sus diversas modalidades, mediante elaboración del inventario, para cubrir los pedidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Comprobar el estado y la fecha de caducidad de los productos almacenados, con la periodicidad requerida, para asegurar una rotación de los mismos.	☐	☐	☐	☐
8.2: Revisar el inventario de los productos almacenados, comprobando que los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén son los requeridos a cada caso, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos.	☐	☐	☐	☐
8.3: Informar la cuantía y características de los stocks, según niveles definidos, solicitando y justificando los incrementos correspondientes.	☐	☐	☐	☐
8.4: Recontar las mercancías almacenadas, detectando las desviaciones existentes, emitiendo el informe correspondiente.	☐	☐	☐	☐
8.5: Registrar las desviaciones existentes respecto al último control de existencias, con arreglo a las instrucciones recibidas.	☐	☐	☐	☐