



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de
conservas vegetales, zumos y platos cocinados”**

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 "ECP2584_2: Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados".

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: Controlar los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados para su estabilización, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Mantener limpios y desinfectados las instalaciones y equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor a conservas vegetales, zumos y platos cocinados (autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración y otras) al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas.	☐	☐	☐	☐
1.2: Cargar los equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) con productos envasados en la forma y cuantía indicadas en la ficha técnica para asegurar que el flujo cubra las necesidades del proceso sin producir excedentes.	☐	☐	☐	☐
1.3: Controlar los parámetros requeridos (tiempo, temperatura, homogeneidad del proceso, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, y otros), en los tratamientos finales de calor, actuando sobre los reguladores de pasteurizadores y esterilizadores.	☐	☐	☐	☐
1.4: Registrar documentalmente la información sobre los tratamientos finales de calor, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados para su conservación, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria aplicable.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Enfriar las elaboraciones vegetales tratadas con calor, en equipos de refrigeración, hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación, según el método establecido.	☐	☐	☐	☐
2.2: Cargar las cámaras y túneles de frío con las conservas vegetales, zumos y platos cocinados, disponiéndolos en la forma y cuantía requeridos en las instrucciones de trabajo, controlando velocidad y optimizando el espacio.	☐	☐	☐	☐
2.3: Reajustar las condiciones de partida, en la aplicación de frío, si procede, de forma que no se produzcan deterioros en el producto tratado.	☐	☐	☐	☐
2.4: Reajustar los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) aplicados a las de conservas elaboradas se controlan, representando la curva de congelación-penetración, asegurando que la aplicación del tratamiento sea homogénea.	☐	☐	☐	☐
2.5: Archivar la información registrada en el tratamiento por frío, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto final obtenido.	☐	☐	☐	☐

3: Controlar la calidad, mediante ensayos y pruebas, durante la aplicación de los tratamientos finales de frío y/o calor de las conservas vegetales para conseguir la calidad de proceso y el producto final, según protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Tomar la muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio.	☐	☐	☐	☐
3.2: Efectuar los ensayos rápidos y elementales, siguiendo el protocolo establecido, asegurando el calibrado del instrumental.	☐	☐	☐	☐

3: Controlar la calidad, mediante ensayos y pruebas, durante la aplicación de los tratamientos finales de frío y/o calor de las conservas vegetales para conseguir la calidad de proceso y el producto final, según protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Efectuar las pruebas o ensayos "in situ", de comprobaciones y controles visuales y sensoriales, a lo largo de la aplicación de tratamientos finales de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
3.4: Evaluar los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas.	☐	☐	☐	☐
3.5: Controlar las propiedades organolépticas de los distintos productos, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos.	☐	☐	☐	☐
3.6: Practicar las medidas correctoras en caso de desviaciones y emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad.	☐	☐	☐	☐
3.7: Comprobar los ratios de rendimiento, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
3.8: Registrar documentalmente la información sobre los controles y pruebas calidad, en la forma y el soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐

4: Controlar las operaciones de embalaje y etiquetado de conservas vegetales elaboradas para evitar cortes improductivos, cumpliendo con las especificaciones del proceso y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Regular los equipos específicos de embalaje y etiquetado de conservas vegetales de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
4.2: Revisar los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado (envases, cajas, etiquetas y otras), comprobando su ubicación y verificando que cumplen	☐	☐	☐	☐

4: Controlar las operaciones de embalaje y etiquetado de conservas vegetales elaboradas para evitar cortes improductivos, cumpliendo con las especificaciones del proceso y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
los requerimientos establecidos de cada producto vegetal elaborado, disponiendo los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior.				
4.3: Embolsar o embandejar las conservas vegetales en su caso, vigilando periódicamente la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos.	☐	☐	☐	☐
4.4: Revisar el estado de los envases finales, controlando el cerrado y sellado, mediante visualización para confirmar que cumplen con lo establecido, procediendo a la separación, ante posibles envases defectuosos.	☐	☐	☐	☐
4.5: Controlar las características del etiquetado, verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad y otros con el producto envasado.	☐	☐	☐	☐
4.6: Depositar los materiales de desecho y productos vegetales terminados no conformes, en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
4.7: Almacenar los productos envasados en las condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos por atmosfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos.	☐	☐	☐	☐
4.8: Controlar el stock de las conservas almacenadas, contrastándolo con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.	☐	☐	☐	☐
4.9: Cumplir los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en el proceso de envasado, embalaje y etiquetado de conservas vegetales, según lo determinado; atendiendo a la seguridad alimentaria para identificar y mantener controlados los peligros de contaminación.	☐	☐	☐	☐

5: Efectuar el embalaje final de las conservas vegetales en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Aprovisionar los materiales y productos de embalaje en la línea de embalado en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos para asegurar la continuidad del proceso.	☐	☐	☐	☐
5.2: Comprobar el formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.3: Embalar los paquetes de productos de conservas vegetales, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.	☐	☐	☐	☐
5.4: Cerrar los lotes de conservas vegetales, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para el lote y expedición.	☐	☐	☐	☐
5.5: Paletizar los lotes de conservas vegetales embalados, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.	☐	☐	☐	☐
5.6: Rotular las cajas que contienen las conservas vegetales, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.	☐	☐	☐	☐
5.7: Comprobar las etiquetas, rotulaciones y envoltura de zumos, verificando que son las requeridas al tipo de producto.	☐	☐	☐	☐
5.8: Corregir las desviaciones en el proceso de embalaje de conservas vegetales, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐
5.9: Trasladar los materiales de desecho de embalaje de las conservas vegetales que no cumplen las especificaciones, en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.	☐	☐	☐	☐
5.10: Contabilizar los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos a lo largo del proceso, modificando, si fuera preciso, las solicitudes	☐	☐	☐	☐

5: Efectuar el embalaje final de las conservas vegetales en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
de suministro, en el caso de materiales sobrantes se disponen para su utilización posterior, según lo requerido.				
5.11: Registrar documentalmente la información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje de las conservas vegetales en la forma y el soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐