

Estándar de competencias profesionales

Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0309_2
Estado	BOE
Publicación	RD 150/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preparar las máquinas, equipos y materiales de envasado, rotulado y etiquetado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo al producto a elaborar, según especificaciones de proceso establecidas para evitar interrupciones a lo largo del mismo, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.
- IC1.1** Las especificaciones de envasado de productos de pastelería y confitería como el formato, tipo de envase y material, proceso y método de envasado se interpretan según el producto a procesar.
- IC1.2** Los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería, se preparan de acuerdo con el programa de producción establecido, efectuando los cambios de utillaje (moldes, cuchillas, cilindros), según especificaciones de proceso establecidas.
- IC1.3** El suministro de los consumibles requeridos se solicita al almacén para el envasado de productos de pastelería y confitería, de acuerdo con el ritmo de producción establecido.
- IC1.4** La disposición y adecuación de los materiales de envasado se comprueban, verificando su correspondencia con el producto de pastelería y confitería a procesar, retirando los que no cumplan las especificaciones, referidas al tipo y calidad del material, tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres, entre otros.

IC1.5 Las etiquetas y rotulaciones se comprueban, verificando su correspondencia con el envase o envoltura del producto de pastelería y confitería.

IC1.6 Las operaciones de parada y arranque de las máquinas y equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se efectúan de acuerdo con las secuencias establecidas en las instrucciones de trabajo, utilizando los mandos requeridos y cumpliendo con las normas y mecanismos de seguridad establecidos.

IC1.7 Las posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos de envasado de productos de pastelería y confitería se detectan, corrigiéndolas o avisando al servicio de mantenimiento, según proceda.

IC1.8 Las áreas de trabajo e instalaciones se mantienen, una vez señalizadas, considerando:

- Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad.
- Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos.
- Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación.
- La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos.
- Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad.
- Los sistemas de control y prevención de plagas.
- Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.

IC1.9 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

EC2 Controlar la línea de envasado de los productos de pastelería y confitería, verificando las variables del proceso, operando con los equipos para garantizar las características finales del lote, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

IC2.1 El aprovisionamiento de materiales de envasado y productos de pastelería y confitería a la línea de envasado se controla, verificando que la cuantía, tiempo, lugar y forma permitan la continuidad del proceso.

IC2.2 La dosificación del producto de pastelería y confitería se controla, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos para el proceso de producción.

IC2.3 El cerrado y sellado del envase del producto de pastelería y confitería se comprueba, comprobando que cumple las especificaciones para cada producto.

- IC2.4** Las medidas correctoras oportunas en el proceso de envasado de productos de pastelería y confitería, se aplican en caso de desviaciones.
- IC2.5** El producto de pastelería y confitería empaquetado se envasa, en la forma y en el lugar requerido al proceso de almacenamiento, exposición o expedición posterior.
- IC2.6** Los materiales de desecho y los que no cumplan las especificaciones se trasladan a los lugares indicados para su reciclaje o tratamiento.
- IC2.7** Los materiales de envasado y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de envasado se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- IC2.8** Los materiales de envasado y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- IC2.9** Las operaciones sobre los resultados o las incidencias del proceso de envasado de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte establecidos por la empresa.
- EC3** Controlar las operaciones de embalaje de los productos de pastelería y confitería ya terminados y envasados, para asegurar su integridad en el almacenamiento y expedición posteriores, según lo establecido en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable de embalaje y seguridad alimentaria.
- IC3.1** Las cajas de cartón, papel o plástico de productos de pastelería y confitería en caso de hacerse "in situ" se montan dándoles el formato en función de la tipología del producto, aplicando criterios ergonómicos.
- IC3.2** El embalaje de paquetes de productos de pastelería y confitería se controla, verificando la correspondencia con lo especificado en relación con el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.
- IC3.3** Las operaciones de cerrado, forrado, precintado y etiquetado de los productos de pastelería y confitería, se controlan, verificando que se cumplen los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
- IC3.4** Los productos de pastelería y confitería embalados se paletizan en la forma y con los equipos específicos, teniendo en cuenta la planificación de la actividad preventiva y los estándares de calidad.
- IC3.5** Las cajas embaladas se rotulan con la leyenda que caracteriza el contenido, en la forma y lugar requerido para la identificación y control posterior del producto final obtenido.
- IC3.6** Las posibles desviaciones detectadas en el proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se corrigen en caso de desviaciones.

- IC3.7** Los materiales de embalaje de desecho y productos de pastelería y confitería embalados que no cumplen las especificaciones se trasladan a los lugares requeridos para su reciclaje o tratamiento, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI).
- IC3.8** Los productos de pastelería y confitería embalados aptos para el consumo se trasladan al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, según lo establecido en el proceso productivo.
- IC3.9** Los materiales de embalaje y productos de pastelería y confitería consumidos a lo largo del proceso de embalaje se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro.
- IC3.10** Los materiales de embalaje y productos sobrantes de pastelería y confitería se disponen para su utilización posterior.
- IC3.11** Las operaciones efectuadas sobre las posibles incidencias del proceso de embalaje de productos de pastelería y confitería se registran en la forma y el soporte establecidos por la empresa.
- IC3.12** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Líneas de envasado, embolsadoras, selladoras-soldadoras, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras, líneas de embalaje, agrupadoras, encajadoras, embandejadoras, retractiladoras, encajonadoras, paletizadoras, rotuladoras.

Información utilizada o generada

Instrucciones de trabajo. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje. Referencias de materiales y productos. Notas de entrega interna. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Especificaciones de calidad de los productos.

Pedidos externos. Orden de suministro interno. Registros de trabajo e incidencias. Documentación final del lote. Documentos de control de entradas y salidas. Normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.