

Estándar de competencias profesionales

Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente

Familia Profesional **Industrias Alimentarias**
Nivel **1**
Código **ECP0545_1**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRE/2047/2015**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preparar los materiales e instalaciones y equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, para evitar paros improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.
- IC1.1** Los equipos de las líneas de envasado se regulan, hasta alcanzar el ajuste y el ritmo requeridos.
- IC1.2** Los consumibles, tales como: botellas, bolsas, tapones, plásticos, etiquetas, entre otros se disponen, comprobando que son los requeridos al lote que se va a trabajar.
- IC1.3** Los productos a envasar, acondicionar o empaquetar se identifican, dando su conformidad respecto al lote.
- IC1.4** Las etiquetas, rótulos y demás identificaciones, se disponen, en la forma o cuantía establecidas y en los lugares asignados.
- IC1.5** La limpieza de los envases no formados "in situ" se efectúa en las condiciones de higiene marcadas por las instrucciones de trabajo, cumpliendo la normativa aplicable.

EC2 Operar mandos sencillos y automáticos para colaborar en el proceso de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, siguiendo instrucciones.

- IC2.1** El funcionamiento de las máquinas formadoras de envases confeccionados "in situ", cuando los haya se controla de acuerdo con las órdenes recibidas.
- IC2.2** Los niveles de productos y de la temperatura de los depósitos de dosificado se controlan de acuerdo con las directrices establecidas.
- IC2.3** Los envases y los materiales (mallas, envoltorios, etiquetas, marchamos, pajitas, cucharillas) se ubican en el acondicionado en las líneas o equipos suministradores, accediendo al proceso, según el ritmo y sincronización establecidos.
- IC2.4** La dosificación y llenado de los envases se efectúa según la cadencia y dosis especificadas en las instrucciones de trabajo.
- IC2.5** El cerrado y sellado del envase se realiza según el ritmo y forma especificados en las instrucciones de la operación.
- IC2.6** El producto envasado y acondicionado se traslada en la forma y al lugar asignado en las instrucciones de trabajo.
- IC2.7** El recuento y control de los materiales y productos consumidos en el proceso de envasado y acondicionado se ejecuta, según lo establecido y disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización.
- IC2.8** La manipulación de los productos y de los materiales de envasado se lleva a cabo, adoptando las medidas de protección necesarias y las normas de higiene alimentaria aplicables.

EC3 Operar mandos sencillos y automáticos para realizar el proceso de embalaje de los productos alimentarios envasados, siguiendo instrucciones.

- IC3.1** La formación del paquete, pale o fardo, en la máquina de embalaje correspondiente, se desarrolla, conforme a las especificaciones establecidas.
- IC3.2** Los formatos de cartonaje, empapelado y retractilado se ensayan previamente, consiguiendo las posibles desviaciones, bajo la supervisión del responsable del proceso.
- IC3.3** Los materiales de embalaje se ubican en las líneas o equipos suministradores, entrando en los procesos automatizados, con el ritmo y la sincronización establecida.
- IC3.4** El producto acabado se separa por lotes, con la precisión y en la cantidad especificada en las instrucciones de trabajo, según la orientación del mismo y la envoltura correspondiente.
- IC3.5** El sellado se realiza ajustadamente con el ritmo y la forma especificada en las instrucciones de la operación, así como el atado y/o retractilado de las unidades empaquetadas.

IC3.6 Los rótulos, marchamos, tarjetas y otros indicativos que identifiquen al producto embalado se colocan en el lugar y forma establecidos según instrucciones y, observando y comunicando cualquier anomalía que se detecte.

IC3.7 La unidad embalada se traslada en la forma y al lugar asignado, siguiendo las instrucciones de trabajo, en caso de utilización de equipos de robótica, se regulan durante la operación para detectar posibles anomalías.

IC3.8 El recuento y control de los materiales consumidos en el proceso de embalaje se efectúa según instrucciones, disponiendo los sobrantes en el lugar asignado para su reutilización o tratamiento.

EC4 Realizar la limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los útiles, equipos e instalaciones utilizados de envasado y embalaje de los productos alimentarios para dejarlos operativos para posteriores utilizaciones, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

IC4.1 La limpieza de las instalaciones y equipos utilizados en los procesos de envasado y empaquetado de los productos se ejecuta con la frecuencia y procedimientos establecidos, aplicando las medidas de protección requeridas y las normas que aseguren la calidad alimentaria.

IC4.2 Las zonas de trabajo, así como los lugares de paso y salida, se mantienen libres de obstáculos, retirando aquellos objetos, bultos, mercancías o residuos, utilizando el equipo de protección individual y adoptando las medidas de prevención de riesgos, cumpliendo la normativa aplicable.

IC4.3 Los residuos procedentes del envasado de productos alimentarios se depositan en los contenedores y lugares destinados a tal fin, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de gestión de residuos establecidos.

IC4.4 Las operaciones de mantenimiento de primer nivel o de uso de los equipos y maquinaria utilizados se ejecutan en la forma y periodicidad estipulada.

IC4.5 Las correcciones o reparaciones de primer nivel en instalaciones o equipos se efectúan según los procedimientos establecidos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Envasadoras de distintos tipos y modalidades. Encartonadoras. Fechadoras. Etiquetadoras. Enmalladoras y otros equipos acondicionadores. Retractiladoras. Formadoras de bandejas. Paletizadoras. Dosificadores. Cerradoras y selladoras. Atadoras. Dispositivos de protección de equipos y máquinas. Líneas de inyección de ingredientes. Líneas de transporte. Instalaciones de limpieza. Balanzas. Registradoras contadoras.

Información utilizada o generada

Instrucciones de trabajo y de operaciones. Listados y referencias de materiales y productos para el envasado, acondicionado y embalaje. Hojas y estadillos de trabajo e incidencias. Normativa de seguridad e higiene personal y alimentaria. Normativa sobre medioambiente.