

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP0562_3
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2047/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Establecer los requerimientos de calidad y producción de materias primas y auxiliares que intervienen en la elaboración de productos derivados de cereales y dulces, según lo establecido en el plan de producción general para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo, la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, y de seguridad alimentaria.
- IC1.1** Las características de las materias primas (cereales sémolas, producto lácteos, leguminosas, entre otros) y auxiliares (aditivos, coadyuvantes, levaduras, entre otros) se fijan, así como sus concentraciones de uso en la producción de derivados de cereales y de dulces, su almacenamiento y tiempo de vida útil.
- IC1.2** La relación de calidades de las materias primas y auxiliares se establece, cumpliendo los requerimientos de producción de productos derivados de cereales y dulces.
- IC1.3** Los márgenes o tolerancias de las características de las materias primas y auxiliares se definen, considerando lo establecido en el plan de producción general, los productos derivados de cereales y dulces a elaborar, los medios técnicos disponibles y la normativa aplicable.
- IC1.4** La relación de suministradores aprobados de materias primas y auxiliares de productos derivados de cereales y dulces se define, considerando las alternativas que ofrecen los

proveedores y cumpliendo con los costes de producción establecidos en el plan de producción general.

IC1.5 Las características de los productos en curso y terminados en la industria de derivados de cereales y de dulces como físico-químicas, nutricionales, presentaciones comerciales, condiciones de almacenamiento y conservación se establecen en función de las órdenes de producción.

IC1.6 Las materias primas y auxiliares se establecen, verificando, que cumplen las especificaciones requeridas del plan general de producción.

EC2 Desarrollar los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces, fijando para cada operación los equipos, regulaciones, condiciones y parámetros de control de calidad, según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

IC2.1 Los procesos de elaboración (transferencia de calor, procesado de alimentos, reducción de tamaño y otras), de derivados de cereales y de dulces, se determinan, según el plan general de producción con los medios materiales y humanos disponibles.

IC2.2 Las operaciones básicas de los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces (transporte de materia, limpieza y preparación de granos, molienda, mezcla, filtración, separación, entre otras), se establecen, asociando los elementos requeridos en su desarrollo (los equipos y maquinaria), las condiciones de ejecución, el flujo o sentido de avance del producto y los parámetros de control de calidad.

IC2.3 Los tratamientos básicos de materias primas en los procesos de elaboración de derivados de cereales y de dulces (moldeado mecánico, amasado, tratamientos térmicos por calor o por frío), se determinan, considerando los productos entrantes y salientes, el tiempo de las transformaciones producidas y los sistemas y tipos de control.

IC2.4 Las pautas de control de calidad se definen según el plan general de producción para alcanzar los requerimientos finales, los niveles de limpieza que aseguren una producción en condiciones higiénicas y las medidas de seguridad requeridas para evitar los riesgos y sufrir accidentes laborales o enfermedades profesionales.

IC2.5 Los datos e informaciones a registrar se establecen sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

EC3 Desarrollar los procedimientos operativos de elaboración, envasado y embalaje de los derivados de cereales y de dulces, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

- IC3.1** Las características de los puestos de trabajo y la cualificación requerida de los operarios que intervienen en la ejecución del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, se definen, conforme al plan general de producción.
 - IC3.2** La propuesta de distribución de máquinas y equipos de las operaciones, se establece, considerando las normas referentes a la disposición de recursos humanos y materiales, evitando interferencias en el proceso y garantizando el cumplimiento de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
 - IC3.3** Los manuales de instrucciones de los procedimientos operativos de elaboración, envasado y embalaje de derivados de cereales y de dulces, se confeccionan, considerando las especificaciones de productos entrantes y salientes, los parámetros de control tolerancias, sistemas de medición y correcciones, tiempos de operación (incluidos los tiempos de puesta a punto e incidencias previstas), tratamientos, productos, métodos y periodicidad de limpieza.
 - IC3.4** Las vías de gestión se desarrollan de forma que cada operario disponga de los manuales o instrucciones técnicas de productos, para la ejecución de las instrucciones de trabajo.
 - IC3.5** Las instrucciones de fabricación de derivados de cereales y de dulces, se transmiten a los operarios de producción, incluyendo especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, tolerancias, sistemas de medición y correcciones, utillaje y reglajes de la maquinaria, tiempos de operación y puesta a punto de la maquinaria, así como las incidencias en concordancia con las técnicas establecidas y características de las máquinas utilizadas, los controles y pruebas a efectuar y los márgenes de tolerancia.
 - IC3.6** Los procesos desarrollados en el envasado y embalaje de productos derivados de cereales y dulces, se determinan, considerando las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridas.
 - IC3.7** Las etapas de acondicionamiento posteriores al envasado y los datos requeridos en la comprobación de trazabilidad se establecen, atendiendo con el producto envasado.
 - IC3.8** Los fallos o alteraciones durante el proceso de envasado y embalaje se identifican así como las correcciones indicadas, según lo establecido en el plan general de producción.
- EC4** Organizar la documentación técnica para el desarrollo y control del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, cumpliendo con lo establecido en el plan general de producción.
- IC4.1** El sistema y soporte de gestión en el proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces, se determina facilitando la clasificación, codificación de los documentos, conservación del volumen de información, actualización sistemática, acceso rápido y la transmisión, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa.

- IC4.2** La documentación generada relativa al proceso, se codifica según el sistema establecido en el plan general de producción.
- IC4.3** La información tanto de origen interno o externo sobre el producto o el proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces se clasifica, codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.
- IC4.4** Los registros correspondientes al seguimiento de los sistemas de trazabilidad se supervisan así como los de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- IC4.5** Los procesos productivos se representan gráficamente en diagramas de fases, de bloques, de barras, flujos de productos o cualquier otro tipo de representación.
- IC4.6** La información de los datos y documentación recibidos se obtienen con el fin de introducir mejoras en el desarrollo del proceso productivo de elaboración de derivados de cereales y de dulces.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Dispositivos específicos para transmisión de datos. Equipos y programas aplicados al desarrollo de procesos. Programas específicos para sistemas automáticos, consolas de programación, ordenadores personales. Registradoras automáticas de parámetros de control ambiental (temperatura, humedad, partículas en suspensión).

Información utilizada o generada

Plan y objetivos de producción generales de la empresa y particulares de su unidad. Plan de calidad. Fichas técnicas de los productos y equipos. Bases de datos de proveedores/suministradores y sus productos. Plan de control a proveedores. Instrucciones y/o especificaciones sobre procesos de suministro o de reposición (puntos de pedido, sistemas de aviso). Especificaciones de productos entrantes y salientes con los márgenes de tolerancia establecidos. Desarrollo de procesos. Manuales de procedimientos en producción. Instrucciones específicas sobre procedimientos manuales. Parámetros a controlar e influencia de los mismos en el producto. Relación de recursos humanos, su cualificación y organización.

Manuales de instrucciones sobre el manejo de útiles y el uso y mantenimiento de las máquinas y equipos. Especificaciones sobre las funciones y responsabilidades de cada puesto de trabajo. Manuales de higiene en la industria alimentaria. Plan de formación de manipuladores de alimentos. Recomendaciones técnicas para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Manuales de utilización de equipos de limpieza. Plan DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización). Normativa aplicable general del sector. Normativa interna sobre seguridad. Plan de residuos. Documentación final del lote. Partes de trabajo e incidencias. Registros del sistema de autocontrol. Resultados de pruebas de calidad 'in situ'. Cartelería informativa sobre el funcionamiento del proceso y las medidas de seguridad e higiene. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.