

Estándar de competencias profesionales

Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP0569_3
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2050/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Controlar la aplicación de los criterios de calidad y físico-químicos en la recepción de materias primas, se supervisa atendiendo a la variedad productiva de la zona, para controlar la aplicación del plan general de producción elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.
- IC1.1** Las máquinas y equipos de limpieza, de clasificación, descascarado, molido, laminado, cocción y prensado, se comprueban, verificando que estén regulados alcanzando la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción del plan general de producción.
- IC1.2** Las etapas de recepción de materias primas se controlan, verificando que la regulación, pesaje, limpieza y clasificación de la materia prima van acompañadas de la documentación cumplimentada, según lo establecido en el plan general de producción.
- IC1.3** El almacenamiento de aceituna y/o el ensilado de las semillas se controlan, supervisando el cumplimiento de parámetros físico-químicos de humedad y tiempo.
- IC1.4** El aceite de la línea de prensado, el aceite obtenido del centrifugado y las grasas obtenidas de la hidrogenación se controla, verificando que cumplen con las especificaciones de calidad, mediante controles periódicos de ensayos-pruebas "in situ" y de laboratorio.

- IC1.5** Las medidas correctivas se aplican, en situaciones de posible incidencia o desviación, restableciendo el equilibrio o parar el proceso; solicitando, en su caso, la asistencia técnica.
- IC1.6** Los ratios de rendimiento en la recepción se comprueban, verificando que estén dentro de los márgenes previstos en el plan general de producción mediante el estudio de diagramas de flujo.
- IC1.7** Los subproductos obtenidos, residuos y vertidos en la recepción que no cumplen las especificaciones, se controlan, verificando que son trasladados para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar asignado, mediante revisión de los registros efectuados al efecto, cumpliendo la normativa aplicable.
- EC2** Controlar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración, envasado y almacenamiento final de aceite de oliva, para verificar el cumplimiento del plan de mantenimiento y la normativa aplicable.
- IC2.1** La disposición de las máquinas y equipos se comprueba, verificando que se consigue la secuencia y sincronización de operaciones y el aprovechamiento del espacio.
- IC2.2** Los cambios de utillaje, formatos, reglajes y estado operativo de los mismos se comprueban, verificando que se corresponden con lo indicado en el plan de mantenimiento aplicable, mediante revisión de los registros de tal operación.
- IC2.3** Los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, se elaboran en colaboración con los servicios especializados encomendados, efectuando aportaciones para evitar interferencias con la producción.
- IC2.4** El programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria en la producción de aceite de oliva, de semillas y de grasas comestibles se controla, verificando que el tiempo a emplear en las limpiezas, los horarios del personal, equipos, sustancias, niveles de limpieza, desinfección, esterilización, parada, vaciado y desmontado de los equipos son los requeridos, según lo establecido.
- EC3** Controlar los parámetros de producción para verificar el cumplimiento del plan general establecido en los procesos de extracción y producción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.
- IC3.1** Las máquinas y equipos de extracción y producción se controlan, tales como los molinos, neutralizadores, winterizadores, entre otros, verificando el ritmo de funcionamiento en la secuenciación de etapas del proceso y su cumplimiento con el plan general de producción, regulando el ritmo en caso de incidencia.

- IC3.2** El almacenamiento del aceite de oliva, del aceite de semillas o de grasas comestibles obtenidas se controla, verificando el cumplimiento de los parámetros de conservación preestablecidos.
- IC3.3** Los subproductos obtenidos, residuos y vertidos obtenidos en los procesos de extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles que no cumplen las especificaciones se controlan, verificando que se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y al lugar señalado, mediante los controles establecidos para la gestión de residuos y subproductos en la propia empresa.
- IC3.4** Los ratios de rendimiento, control económico del proceso (costes) y los tiempos se controlan, verificando que se mantengan dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo, mediante los datos obtenidos sobre la ejecución de la producción y los informes correspondientes, en base a los partes de relevo.
- EC4** Controlar los parámetros de producción del proceso de envasado/embalaje para verificar el cumplimiento del plan general de producción en los procesos de envasado y embalaje de aceites de oliva, de semillas o de grasas comestibles y la normativa aplicable.
- IC4.1** El proceso de envasado y el posterior embalaje se comprueban, verificando que los materiales requeridos envases de plástico, vidrio, cajas de cartón, tapones, entre otros, se encuentran en las proporciones establecidas en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable.
- IC4.2** Las medidas correctoras adoptadas en situaciones de incidencia o de desviación en el envasado/embalaje se controlan, verificando que se aplicación o solicitando, en su caso, la asistencia técnica mediante valoración de los ratios de rendimientos.
- IC4.3** La información relativa a los resultados del proceso de envasado/embalaje, se registran en los soportes establecidos, según los procedimientos operativos del plan general de producción.
- IC4.4** La gestión del producto envasado no conforme se controla, verificando que se realiza según el procedimiento establecido en el plan de gestión de residuos.
- EC5** Controlar la programación del proceso productivo y servicios auxiliares, a partir de un proceso secuencial establecido en las instalaciones por medio de sus automatismos, para verificar su correspondencia con lo establecido en la producción general de aceites de semillas, margarinas, otros aceites y grasas comestibles.
- IC5.1** Los parámetros de tiempo, temperatura, presión, cantidades del proceso productivo se controlan y regulan por medio de automatismos, verificando mediante la información

aportada por los autómatas en función de las condiciones requeridas en los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.

IC5.2 Los programas de control de las operaciones instalados en la obtención de aceites y grasas comestibles se comprueban, verificando que se ejecutan según lo establecido al contrastar los tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos marcados por los automatismos, con las condiciones de cada operación establecidas en la producción general.

IC5.3 Las observaciones y controles establecidos en relación con los servicios generales de planta se comprueban, verificando que aportan las condiciones de presión, vapor, frío, calor requeridas por los equipos y los procesos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos de extracción como prensas, silos, descascadoras, extractores. Solventizadores, enfriadores, desolventizadores, destiladores, molinos, neutralizadores, winterizadores, tolvas de recepción, sopladoras/lavadoras, batidoras, centrifugas, decantadores, bombas de trasiego, equipos de filtración, desodorizadores, calderas de vapor, decoloradores, tamizadores vibratorios, depósitos para producto final. Envasadoras manuales y automáticas, líneas de envasado, líneas de embalaje. Balanzas, etiquetadoras u otros equipos afines al embalaje.

Información utilizada o generada

Plan de calidad. Instrucciones técnicas sobre las buenas prácticas higiénicas y de manipulación. Instrucciones de trabajo de extracción y envasado de aceites de semillas. Manuales de instrucciones de la maquinaria de extracción. Lista de homologación de proveedores de semillas, aceitunas y materias primas. Fichas técnicas y de seguridad. Partes e informes de producción, informes analíticos y de almacenamiento y/o expedición. Registros de la maquinaria. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medio ambiente, envasado seguridad alimentaria. Normativa aplicable de regulación de origen de aceites de oliva.