

Estándar de competencias profesionales

Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP0570_3
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2050/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Controlar la aplicación del plan de muestreo en planta, conforme a lo establecido en el plan general de calidad, para cada tipo de muestra a lo largo de proceso productivo de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.
- IC1.1** El muestreo se controla, verificando que se realiza, siguiendo el procedimiento establecido para cada tipo de muestra y producto, en el momento y con la periodicidad fijados.
- IC1.2** La toma de muestras se controla, verificando que se realiza, según el tipo de muestra, en los puntos establecidos, cuantía, utilizando el material específico.
- IC1.3** Los lotes de aceite de oliva, de semillas y de grasa comestibles muestreados se comprueban, verificando que son representativos como la selección al azar de un número de unidades, ajustándose a lo establecido en el plan general de muestreo de la empresa.
- IC1.4** La toma de muestras se controla, verificando que su codificación para el traslado al laboratorio, está identificada en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto.
- IC1.5** La toma de muestras se controla, verificando que la preparación inicial de la misma es la requerida para el tipo de ensayo prueba, condiciones de conservación, estabilidad; así como su apertura se efectúa, tomando las precauciones durante la manipulación con la asepsia requerida.

EC2 Controlar la calidad de materias primas, ingredientes, así como de los productos acabados y semiacabados, mediante los ensayos físicos o fisicoquímicos determinados para verificar el cumplimiento del plan de calidad general.

IC2.1 Los equipos e instrumentos de ensayos físicos o fisicoquímicos se calibran, de acuerdo a las especificaciones establecidas para cada tipo de ensayo y propiedad fisicoquímica a medir.

IC2.2 La muestra de aceite o grasa comestible se prepara para el ensayo o prueba específico, mediante las operaciones básicas establecidas, siguiendo el procedimiento establecido; manipulando la muestra en condiciones de limpieza y asepsia, evitando interferencias o contaminaciones en el desarrollo de los ensayos analíticos.

IC2.3 Los análisis y tests de identificación se realizan según protocolos establecidos en la normativa aplicable, cuantificando los parámetros tales como acidez, humedad, presencia de ácidos grasos, esteroides, ceras, K232, K270, impurezas, eritrodol + uvaol, índice de peróxidos y saturación de las grasas, entre otros.

IC2.4 Los ensayos realizados permiten medir los parámetros según el procedimiento analítico establecido y, en su caso, identificando las sustancias y su grado de pureza; así como las posibles desviaciones a través de la comparación de las lecturas, obtenidas con tablas de valores estándar previamente establecidos.

IC2.5 Las acciones correctoras se establecen, ante posibles desviaciones surgidas en la calibración de equipos y/o en los ensayos efectuados.

IC2.6 El análisis del cloro residual libre y la dureza del agua se realizan, según protocolos establecidos para garantizar que el agua que se utiliza durante el proceso productivo es potable.

EC3 Efectuar cálculos específicos e interpretación de resultados de los análisis de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, a partir de los datos obtenidos para elaboración de informes, según procedimientos establecidos.

IC3.1 Los datos obtenidos de las pruebas, ensayos y comparaciones se interpretan, mediante formulaciones establecidas para su posterior registro que asegure la trazabilidad en todo momento.

IC3.2 Los resultados se registran en el soporte establecido en relación con las calibraciones y comprobaciones de los equipos e instrumentos de medida, anotando fechas, variaciones y caducidad del calibrador, conservándolos y actualizando los resultados.

IC3.3 La recogida sistemática de los registros se efectúa mediante canalizaciones establecidas; permitiendo, tras su interpretación, que se fijen los límites de aceptación o rechazo del proceso de producción, así como las medidas correctoras requeridas para llevar el restablecimiento del proceso productivo, según lo determinado en el plan general de calidad.

IC3.4 El informe final se elabora, incorporando los datos del título, número del informe, fechas, objetivo del trabajo, identificación de la muestra, detalle de la toma de muestra, resumen del método analítico seguido, calibración y control del patrón utilizado, resultados, interpretación de resultados y firma del responsable.

EC4 Controlar la calidad de aceites y grasas mediante las técnicas de análisis sensorial, para la determinación de parámetros comestibles.

IC4.1 El material de cata (copas, vidrios de reloj, calentador de muestra, cabinas) se controla, verificando que cumplen con lo establecido en la normativa aplicable.

IC4.2 La técnica en general (entrenamiento de catadores, patrones y registro de resultados, entre otras) se comprueba, verificando que cumple con la normativa aplicable.

IC4.3 La técnica de análisis sensorial de aceite o grasa comestible se realiza en función de las características organolépticas a determinar, comprobando que los resultados de la muestra analizada están dentro de los intervalos establecidos en las especificaciones.

IC4.4 Los resultados del análisis sensorial se anotan y registran en el soporte preparado a tal efecto.

IC4.5 Las medidas correctoras a lo largo del proceso productivo se establecen ante posibles desviaciones de los límites de aceptación de los parámetros comestibles.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Manuales de equipos como Espectrofotómetro, pH-metro, Conductivímetro, Cromatógrafo de gases, Equipo de valoración, Espectrofotometría de Absorción Atómica, Balanzas, Copa normalizada de cata de aceite, vidrio de reloj, calentador de muestras, cabina de cata, frigorífico, congelador. Extractores de materia grasa.

Información utilizada o generada

Códigos de muestras, etiquetas de muestreo, procedimientos de muestreo, plan de calibración de equipos de laboratorio. Procedimiento individual de calibración de cada equipo. Manuales de técnicas analíticas. Manual de instrucción y mantenimiento de los equipos y material de laboratorio. Informes analíticos físico-químicos y sensoriales. Normativa aplicable de prevención de riesgos, medio ambiente, seguridad alimentaria. Instrucciones para la constitución del panel de cata. Manual de procedimiento para el análisis sensorial. Instrucciones para el registro de datos del análisis sensorial.