

Estándar de competencias profesionales

Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0759_2
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2047/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preparar los equipos y los materiales para la elaboración de refrescos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.
- IC1.1** La operatividad de la valvulería de entrada y de salida se comprueba, asegurando que está en su posición, realizando la puesta a punto y el mantenimiento preventivo y emitiendo informe o aviso en caso de una anomalía grave.
 - IC1.2** Las bases y los concentrados necesarios para la preparación del producto final se solicitan al almacén, en función de los planes y programas de producción.
 - IC1.3** El estado de los precintos y del etiquetado de las unidades de mezclas de bases y de concentrados se comprueba, asegurando que coinciden con las instrucciones de la fórmula a preparar, informando o actuando de acuerdo a las instrucciones.
 - IC1.4** La información de bases y concentrados utilizados (procedencia, lote, día de fabricación) se registra y se archiva en el soporte asignado según las instrucciones de trabajo.
 - IC1.5** Las mezclas de bases y de concentrados para adicionar al jarabe se preparan en el orden indicado en las instrucciones de trabajo.
 - IC1.6** Los envases y los embalajes de bases y concentrados se clasifican, enviándolos al punto de recogida de residuos.

EC2 Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de preparación de las mezclas para evitar que se produzcan cortes improductivos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

IC2.1 El funcionamiento de los equipos, de las máquinas y de los instrumentos auxiliares utilizados en la elaboración de refrescos se comprueba, teniendo en cuenta las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo y de mantenimiento de los equipos.

IC2.2 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, máquinas e instrumentos utilizadas en los procedimientos de elaboración de refrescos se corrigen, actuando según las instrucciones de mantenimiento e informando al personal responsable sobre las que sobrepasan su nivel de competencia.

IC2.3 Las piezas o elementos especificados como de primer nivel defectuosos o gastados se sustituyen de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable, en los equipos utilizados en la elaboración de refrescos.

IC2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se cumplimentan, informando al servicio de mantenimiento de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.

EC3 Efectuar las operaciones de adición de bases y concentrados para la elaboración de refrescos, según las indicaciones de las fichas técnicas de producción.

IC3.1 El jarabe simple del depósito de acumulación se trasiega al tanque de jarabe terminado, utilizando los medios requeridos por las instrucciones de trabajo (bombas, tuberías, entre otros).

IC3.2 Las bases y concentrados se añaden al jarabe simple, en función de las instrucciones de la fórmula, terminando su ajuste con la adición de agua, obteniendo el jarabe terminado.

IC3.3 El jarabe terminado se ajusta, eliminando el aire ocluido, adicionando agua hasta llegar a los grados Brix requeridos, utilizando el densímetro y considerando los grados de inversión, según el protocolo de actuación establecido en el proceso productivo.

IC3.4 Las bebidas carbonatadas se obtienen, mediante adición del dióxido de carbono a la mezcla de agua y jarabe antes de proceder al envasado de la bebida, comprobando las mezclas de los componentes (Brix, dióxido de carbono), antes del primer llenado, siguiendo los protocolos establecidos de las fichas técnicas de producción.

IC3.5 Las bebidas no carbonatadas se obtienen, mediante adición de nitrógeno líquido, durante el envasado en las bebidas envasadas en recipientes metálicos, evitando la deformación del envase, conforme el manual de fabricación.

IC3.6 Los equipos automáticos se preparan, regulando los aparatos de control de temperatura, tiempos, productos y dosis, de acuerdo con el tipo de operación a efectuar y los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo.

IC3.7 La calidad en la elaboración de bebidas refrescantes se controla, mediante pruebas "in situ" (densidad, pH, entre otros), actuando según los protocolos de actuación de análisis y mediante la toma de muestras, cumpliendo los requerimientos del departamento de calidad, conservándola y codificándola para su traslado al laboratorio.

IC3.8 La información relacionada con el proceso de elaboración de refrescos se registra utilizando los soportes y sistemas de archivo establecidos, manteniendo la trazabilidad del proceso productivo.

EC4 Efectuar las operaciones de acabado y de limpieza, según instrucciones de trabajo, para garantizar las condiciones de higiene de los equipos y las instalaciones.

IC4.1 La limpieza y desinfección de los equipos y tanques de jarabe se comprueba al final de cada jornada, turno o lote, asegurando que se encuentran listos para su uso según las pautas establecidas en las instrucciones de trabajo y fichas técnicas, sin riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.

IC4.2 El área de limpieza se acota, colocando las señales reglamentarias en los lugares establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.

IC4.3 Las operaciones de limpieza manual de superficies, tanques de jarabe y otros elementos se realizan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios establecidos.

IC4.4 Las condiciones de temperatura, tiempos, productos, dosis y demás parámetros se introducen en los equipos automáticos de limpieza de acuerdo con el tipo de operación a realizar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.

IC4.5 Los niveles de limpieza, desinfección y esterilización alcanzados se comprueban, asegurando que corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo, repitiendo en caso de desviación.

IC4.6 Los productos y materiales utilizados en la limpieza se depositan en su lugar específico, dejando las instalaciones automáticas de limpieza CIP en condiciones operativas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Tanques de jarabe terminado. Contenedores de bases y concentrados. Bidones de zumos. Sistemas de agitación. Bombas centrifugas. Sistemas de pesada. Sistemas de medida de densidades. Sistemas de saturación de gas carbónico. Tanques y dosificadores de nitrógeno líquido. Premix de bebida terminada. Transmisores de temperatura, nivel y presión, volteadores, válvulas automáticas, contenedores evacuación de residuos, sala de control, software y hardware industrial, soportes informáticos. Instrumental para análisis y toma de muestras. Equipos de protección individual. Instalaciones de limpieza automática (CIP) Instalaciones de limpieza manual.

Información utilizada o generada

Instrucciones de mezcla. Especificaciones de manejo de jarabes. Fichas de seguridad de productos utilizados. Manuales y procedimientos ISO (International Standardization Organization) de calidad y medioambiente. Manuales de prevención de riesgos laborales. Normas de manipulación de alimentos. Manuales de calidad. Manual APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Información sobre salud y prevención laboral y medidas de conservación del medio. Manual de limpieza.