

Estándar de competencias profesionales

Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **2**
Código **ECP1803_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 149/2022**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Acopiar los bidones de miel y polen desecado para lograr su conservación hasta el envasado del producto, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y cumpliendo con la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, la que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la de prevención de riesgos laborales.

IC1.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acopio de los bidones de miel y polen desecado se programan, teniendo en cuenta el número de bidones a reunir, para prever los recursos humanos y materiales.

IC1.2 Los envases alimentarios donde se encuentra la miel y el polen desecado se revisan visualmente, para cerciorarse de la limpieza de los mismos y asegurarse que cumplen las condiciones de almacenamiento, comprobando revestimientos internos, cierres y juntas, entre otros, y lavándolos con agua potable, en caso necesario.

IC1.3 El espacio destinado al almacenamiento se organiza, para su total aprovechamiento y ordenación, compatibilizándolo con el resto de las actividades de la explotación.

IC1.4 Los bidones recepcionados se agrupan, utilizando carretillas porta bidones para elevarlos del suelo y lotificándolos para mantener la trazabilidad del origen.

IC1.5 Las muestras recepcionadas de miel y polen desecado se recogen, en envases limpios, con la cantidad de miel o polen suficiente para su envío al laboratorio, al objeto de analizar los

parámetros de calidad y presencia de residuos que puedan comprometer la idoneidad del producto.

IC1.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

EC2 Acondicionar la miel o el polen, para su posterior envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar, filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

IC2.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acondicionamiento de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a acondicionar, para prever los recursos humanos y materiales.

IC2.2 La miel se descristaliza, mediante el aporte de calor, para su posterior filtrado, con el objetivo de eliminar impurezas y partículas en suspensión que pueden degradar la calidad del producto y comprometer su conservación.

IC2.3 La temperatura y el tiempo de fundición de la miel se controlan, mediante termostatos, para asegurar la calidad del producto final.

IC2.4 El polen se limpia, mediante tamizado manual o aventado automático, para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.

IC2.5 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

EC3 Envasar la miel o el polen, respetando la trazabilidad y loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

IC3.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al envasado de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a envasar, para prever los recursos humanos y materiales.

- IC3.2** Los recipientes alimentarios destinados al envasado de la miel y el polen se almacenan, elevándolos del suelo y ubicándolos en una zona acondicionada a tal efecto dentro del almacén, hasta el momento de efectuar el envasado.
- IC3.3** Los recipientes alimentarios destinados al envasado se inspeccionan, de forma individualizada, con el objeto de asegurar su idoneidad y evitar la presencia de suciedad, objetos y otros elementos que puedan contaminar el producto final.
- IC3.4** La temperatura de envasado de la miel se controla, para evitar aumentos del HMF (hidroximetilfurfural) y deterioros de la calidad del producto final, revisando el funcionamiento de los termostatos de la maquinaria utilizada en los procesos de descristalización.
- IC3.5** El producto final se acondiciona, envasándolo, etiquetándolo y embalándolo, respetando el loteado, y señalando la fecha de consumo preferente, para mantener sus propiedades organolépticas.
- IC3.6** Las muestras de miel o polen de los lotes se recogen, en envases limpios, para la creación de un banco de lotes y poder disponer de muestras reales a la hora de rastrear una trazabilidad.
- IC3.7** Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.
- EC4** Almacenar la miel o el polen envasado, para su posterior distribución final, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones, y la de prevención de riesgos laborales.
- IC4.1** El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a almacenar, para prever los recursos humanos y materiales.
- IC4.2** El almacenamiento de los productos terminados se organiza, aprovechando el espacio del almacén, elevándolos del suelo de forma manual o mecanizada y colocándolos en una zona adecuada para mantener la calidad del producto finalizado.
- IC4.3** Los productos almacenados se revisan, comprobando el cierre y el estado del envase, entre otros, para asegurar que se mantienen sus propiedades organolépticas hasta su venta.
- IC4.4** El tiempo máximo de almacenamiento se controla, antes de su distribución, cumpliendo con los protocolos internos de la explotación, relativos a la caducidad de los productos.
- IC4.5** Los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante se guardan, anotándolos en el formato requerido, para responder ante posibles eventualidades.

IC4.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

EC5 Limpiar las instalaciones, desinfectándolas y controlando los parámetros ambientales, para asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

IC5.1 La limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se programan, teniendo en cuenta las características del espacio a limpiar y el tiempo necesario, para prever los recursos humanos y materiales.

IC5.2 Los espacios e instalaciones se limpian, desinfectándolos, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.

IC5.3 Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) se controlan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.

IC5.4 La estanqueidad de los envases se controla, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, con el objetivo de detectar envases mal cerrados o defectuosos.

IC5.5 Las operaciones de mantenimiento se organizan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

IC5.6 La eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios se comprueba, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

IC5.7 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Materiales y aparataje necesarios para la realización del acondicionamiento, envasado y almacenamiento de la miel y el polen. Maquinaria empleada en el proceso (carretilla, carretilla elevadora, resistencias, bomba de trasiego, maduradores, cadena de envasado, entre otros). Instalaciones apropiadas para las actividades de envasado y almacenamiento de miel y polen. Estanterías. Bidones alimentarios para la miel o polen. Etiquetadoras. Botiquín de primeros auxilios. Instalaciones de almacenamiento y envasado de miel y polen. Equipo de protección individual (EPI).

Información utilizada o generada

Protocolos de actuación en la explotación. Protocolos y plan general de higiene relativo al envasado y almacenamiento de miel y polen. Programa de manejo, sanitario y alimenticio. Calendario anual de ferias y certámenes apícolas. Estudios climáticos de la zona. Fichas de control. Bibliografía sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Norma de calidad de la miel y a sus posteriores modificaciones. Normativa sobre higiene de los productos alimenticios. Normativa que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.