

Estándar de competencias profesionales

Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP2584_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Controlar los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados para su estabilización, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.

IC1.1 Las instalaciones y equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor a conservas vegetales, zumos y platos cocinados, (autoclaves, torres de esterilización, túneles, depósitos de enfriamiento, cámaras de refrigeración y otras) se mantienen limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según protocolos establecidos en las fichas técnicas.

IC1.2 Los equipos de aplicación de los tratamientos finales de calor (pasteurización y esterilización) se cargan con productos envasados en la forma y cuantía indicadas en la ficha técnica para asegurar que el flujo cubra las necesidades del proceso sin producir excedentes.

IC1.3 Los parámetros requeridos (tiempo, temperatura, homogeneidad del proceso, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, y otros), se controlan en los tratamientos finales de calor, actuando sobre los reguladores de pasteurizadores y esterilizadores.

IC1.4 La información sobre los tratamientos finales de calor se registra documentalmente, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto.

EC2 Efectuar los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) a conservas vegetales, zumos y platos cocinados para su conservación, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria aplicable.

IC2.1 Las elaboraciones vegetales tratadas con calor se enfrían, en equipos de refrigeración, hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación, según el método establecido.

IC2.2 Las cámaras y túneles de frío se cargan con las conservas vegetales, zumos y platos cocinados, disponiéndolos en la forma y cuantía requeridos en las instrucciones de trabajo, controlando velocidad y optimizando el espacio.

IC2.3 Las condiciones de partida, en la aplicación de frío se reajustan, si procede, de forma que no se produzcan deterioros en el producto tratado.

IC2.4 Los tratamientos finales de frío industrial (congelación, ultracongelación) aplicados a las de conservas elaboradas se controlan, representando la curva de congelación-penetración, asegurando que la aplicación del tratamiento sea homogénea.

IC2.5 La información registrada en el tratamiento por frío se archiva, utilizando el sistema y soporte establecido, asegurando la trazabilidad del producto final obtenido.

EC3 Controlar la calidad, mediante ensayos y pruebas, durante la aplicación de los tratamientos finales de frío y/o calor de las conservas vegetales para conseguir la calidad de proceso y el producto final, según protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y de seguridad alimentaria.

IC3.1 La muestra de los productos sometidos a tratamientos finales de conservación se toma con los instrumentos requeridos, en el momento, lugar, forma y cantidad indicados en los protocolos, codificando la muestra para ensayos en el laboratorio.

IC3.2 Los ensayos rápidos y elementales se efectúan, siguiendo el protocolo establecido, asegurando el calibrado del instrumental.

IC3.3 Las pruebas o ensayos "in situ", de comprobaciones y controles visuales y sensoriales, se efectúan a lo largo de la aplicación de tratamientos finales de conservación por frío y calor, siguiendo los protocolos establecidos.

IC3.4 Los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio se evalúan, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas.

IC3.5 Las propiedades organolépticas de los distintos productos se controlan, verificando que se encuentran dentro de los límites de calidad establecidos.

- IC3.6** Las medidas correctoras se practican en caso de desviaciones y emitiendo el informe correspondiente, siguiendo lo establecido en el manual de calidad.
 - IC3.7** Las ratios de rendimiento se comprueban, de forma que se detecte y notifique cualquier posible desviación sobre los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo.
 - IC3.8** La información sobre los controles y pruebas calidad se registra documentalmente, en la forma y el soporte establecidos.
- EC4** Controlar las operaciones de embalaje y etiquetado de conservas vegetales elaboradas para evitar cortes improductivos, cumpliendo con las especificaciones del proceso y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC4.1** Los equipos específicos de embalaje y etiquetado de conservas vegetales se regulan de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
 - IC4.2** Los útiles y materiales de etiquetado y empaquetado (envases, cajas, etiquetas y otras) se revisan, comprobando su ubicación y verificando que cumplen los requerimientos establecidos de cada producto vegetal elaborado, disponiendo los materiales y productos sobrantes para su utilización posterior.
 - IC4.3** Las conservas vegetales se embolsan o embandejan en su caso, vigilando periódicamente la dosificación del producto, mediante muestreo y pesado posterior, considerando los límites establecidos.
 - IC4.4** El estado de los envases finales se revisa, controlando el cerrado y sellado, mediante visualización para confirmar que cumplen con lo establecido, procediendo a la separación, ante posibles envases defectuosos.
 - IC4.5** Las características del etiquetado se controlan, verificando la correspondencia del lote, valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad y otros con el producto envasado.
 - IC4.6** Los materiales de desecho y productos vegetales terminados no conformes, se depositan en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable.
 - IC4.7** Los productos envasados se almacenan en las condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos por atmosfera inerte u otros métodos, para ampliar la vida útil de los productos.
 - IC4.8** El stock de las conservas almacenadas se controla, contrastándolo con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.
 - IC4.9** Los límites críticos de las medidas de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) se cumple en el proceso de envasado, embalaje y etiquetado de conservas vegetales, según lo determinado; atendiendo a la seguridad alimentaria para identificar y mantener controlados los peligros de contaminación.

EC5 Efectuar el embalaje final de las conservas vegetales en la industria alimentaria para su comercialización, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.

IC5.1 Los materiales y productos de embalaje se aprovisionan en la línea de embalado en la cuantía, tiempo, lugar y forma precisos para asegurar la continuidad del proceso.

IC5.2 El formato o montaje de cajas de cartón, papel o plástico se comprueba, en caso de hacerse "in situ", asegurando que cumple con los requerimientos establecidos.

IC5.3 Los paquetes de productos de conservas vegetales se embalan, comprobando la correspondencia con lo especificado en el lote, tamaño, forma, peso y número de envases.

IC5.4 Los lotes de conservas vegetales se cierran, procediendo a continuación al forrado, precintado y etiquetado, según los requerimientos establecidos para el lote y expedición.

IC5.5 Los lotes de conservas vegetales embalados se paletizan, utilizando los equipos requeridos en la forma y con los materiales indicados en la ficha técnica, trasladándolos al lugar señalado para su almacenamiento o expedición, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.

IC5.6 Las cajas que contienen las conservas vegetales se rotulan, controlando que la leyenda está completa y sea la requerida en la identificación y control posterior.

IC5.7 Las etiquetas, rotulaciones y envoltura de zumos se comprueba, verificando que son las requeridas al tipo de producto.

IC5.8 Las desviaciones en el proceso de embalaje de conservas vegetales se corrigen, según lo establecido.

IC5.9 Los materiales de desecho de embalaje de las conservas vegetales que no cumplen las especificaciones, se trasladan en la forma y lugares señalados para su reciclaje o tratamiento.

IC5.10 Los materiales de embalaje y conservas vegetales consumidos a lo largo del proceso se contabilizan, modificando, si fuera preciso, las solicitudes de suministro, en el caso de materiales sobrantes se disponen para su utilización posterior, según lo requerido.

IC5.11 La información sobre los resultados o las incidencias del proceso de embalaje de las conservas vegetales se registra documentalmente en la forma y el soporte establecidos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, carros, colgadores, elevadores, grúas. Unidades o células climáticas, estufas, cámaras de secado, secaderos naturales, equipos de ahumado. Cámaras de pasteurización, calderas abiertas. Autoclaves verticales, horizontales, rotativas. Torres de esterilización, esterilizadores en continuo. Túneles, depósitos de enfriamiento. Cámaras de refrigeración. Túnel de congelación, cámaras congeladoras, cámaras de mantenimiento. Instrumental de toma de muestras, sondas. Equipos informáticos portátiles de transmisión de datos con software específico.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Normativa aplicable de seguridad, riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y de envasado.