UNIDAD DE COMPETENCIA	**Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos**
Nivel	1
Código	UC0547_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Preparar la puesta a punto de instalaciones, máquinas y equipos de la industria alimentaria, en colaboración para llevar a cabo los procesos de elaboración, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

CR 1.1 Los equipos, accesorios y utillaje se disponen y colocan en función de su utilización en el proceso de elaboración o tratamiento de los alimentos, de acuerdo con las instrucciones recibidas.

CR 1.2 Los equipos se regulan y ajustan de acuerdo con las especificaciones de los procesos a aplicar realizando, cuando proceda, los cambios de utillaje necesarios en los mismos siguiendo indicaciones.

CR 1.3 La operatividad y manejo de los equipos y maquinaria a utilizar se comprueba según indicaciones.

CR 1.4 Los instrumentos de medida y control se conservan y verifica el estado de uso, según la periodicidad establecida para mantener su fiabilidad durante la aplicación.

CR 1.5 Los mecanismos de seguridad de los equipos y maquinaria a utilizar se ponen a punto según normativa aplicable e instrucciones, adoptándose las medidas preventivas.

RP 2: Auxiliar en la realización del mantenimiento de maquinaria y equipos de la industria alimentaria con la finalidad de garantizar el funcionamiento y conservación de los mismos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

CR 2.1 Los fluidos, engrases, lubricaciones y líquidos refrigerantes de los equipos se comprueban y reponen según instrucciones y en la calidad y cantidad precisa.

CR 2.2 Las pruebas funcionales y de seguridad se llevan a cabo según instrucciones y comprobando valores y desajustes e informando sobre las disfunciones observadas.

CR 2.3 Las reparaciones o sustituciones básicas de piezas en los equipos o la corrección de disfunciones se efectúan cuando proceda y según las instrucciones, para garantizar la operatividad de los equipos.

CR 2.4 Las herramientas y útiles usados se recogen finalizada las intervenciones, depositándolas en el lugar establecido, efectuando la limpieza de los mismos, dejándola con los requerimientos higiénicos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.

CR 2.5 Los correspondientes partes o registros de las intervenciones realizadas se cumplimentan según los procedimientos establecidos.

RP 3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de instalaciones, líneas automatizadas y servicios auxiliares de la industria alimentaria en colaboración, para garantizar la máxima eficacia de las mismas y el desarrollo de los procesos productivos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria, siguiendo instrucciones.

CR 3.1 Los chequeos sencillos de control de parámetros, niveles y ajustes en las líneas de proceso se mantienen operativas, según instrucciones.

CR 3.2 El funcionamiento de los servicios e instalaciones auxiliares de: agua, aire, frio, energía eléctrica o térmica, entre otros se controla según indicaciones, de forma que su operatividad no sufra deterioros o anomalías que impida el desarrollo del proceso productivo.

CR 3.3 Los interruptores y mecanismos de parada, arranque o en espera de los servicios e instalaciones o líneas de proceso se activan al comenzar o finalizar la jornada.

CR 3.4 La información básica del sistema de autodiagnóstico de las líneas de proceso o de las instalaciones se interpreta, siguiendo instrucciones.

CR 3.5 Las medidas que sobre eficacia y ahorro energético estén establecidas en la empresa se cumplen en su nivel, comunicando posibles fallos e incidencias.

Contexto profesional

Medios de producción

Elementos y dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones, equipos de emergencia, señalización de seguridad. Archivos manuales. Herramientas y útiles de mantenimiento de máquinas y equipos. Instrucciones

de uso y de mantenimiento básicos de máquinas y equipos.

Productos y resultados

Maquinaria y equipos revisados y listos para su funcionamiento. Instalaciones, líneas automatizadas y servicios auxiliares operativos y en estado óptimo de funcionamiento.

Información utilizada o generada

Instrucciones de mantenimiento de maquinaria y equipos. Normativa interna de seguridad y emergencia. Normativa aplicable en materia de seguridad.