



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS LÁCTEAS

Código: INA0180_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0573_3: Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.... en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: 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 leches de consumo y de productos lácteos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar el muestreo, verificando que se realiza, siguiendo el procedimiento establecido para cada tipo de muestra y producto, en el momento y con la periodicidad fijados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Determinar los puntos de muestreo de producción de leche y de productos lácteos y posibles mejoras a incorporar ante posibles desviaciones detectadas en el control microbiológico, colaborando cuando se requiera con el departamento de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Controlar la toma de muestras, verificando que se realiza, según el tipo de muestra con la periodicidad requerida, en los puntos establecidos, cuantía, utilizando el material específico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Comprobar los lotes de leches de consumo y de productos lácteos muestreados, verificando que son representativos como la selección al azar de un número de unidades, ajustándose a lo establecido al plan general de muestreo de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Controlar la toma de muestras, verificando que su codificación para el traslado al laboratorio, está identificada en relación con la fecha, número de lote y tipo de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: 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 leches de consumo y de productos lácteos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Controlar la toma de muestras, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Controlar la calidad de la leche y de otras materias primas, ingredientes, material de envasado y embalaje, productos lácteos acabados y semiacabados, efectuando los ensayos físicos o fisicoquímicos apropiados para verificar el cumplimiento del plan de calidad establecida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Calibrar los equipos e instrumentos de ensayos físico o fisicoquímico como pH metro, viscosímetro, entre otros, preparándolos según los procedimientos estándar de laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar la muestra láctea para el ensayo, según el procedimiento asignado, efectuando las operaciones requeridas en las condiciones de limpieza y asepsia, en los análisis de la leche y productos lácteos en proceso, a fin de evitar interferencias o contaminaciones en el desarrollo de los ensayos analíticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Realizar los análisis y tests de identificación, cuantificando los parámetros como la acidez, actividad de agua, humedad, pH, cloruros, nitrógeno total, proteínas, grasas, presencia de inhibidores, extracto seco, lactosa, sacarosa, y otros indicadores según la normativa oficial, mediante los parámetros según el protocolo analítico establecido y, en su caso, identificado sustancias y las desviaciones del estándar, previamente establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Controlar la calidad del envasado en la elaboración de derivados lácteos, comprobando la hermeticidad de los envases requeridos, asegurando la calidad del producto final envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Controlar la calidad de los envases, por medio de determinación de parámetros físicos (porosidad, estañado, repleción y otras), siguiendo los protocolos de análisis, garantizando la óptima conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Controlar la calidad de la leche y de otras materias primas, ingredientes, material de envasado y embalaje, productos lácteos acabados y semiacabados, efectuando los ensayos físicos o fisicoquímicos apropiados para verificar el cumplimiento del plan de calidad establecida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Registrar los resultados de los ensayos fisicoquímicos se registran en los soportes adecuados, previamente consignados, informando de las anomalías observadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar la calidad de la leche fresca y otras materias primas, ingredientes, productos acabados y semiacabados efectuando los ensayos microbiológicos requeridos para detectar posibles infecciones microbianas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Llevar a cabo la muestra de leche y otras materias primas, en disolución/concentración dependiendo de los ensayos a realizar, utilizando las técnicas requeridas al tipo de muestra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preparar las muestras de leche y de productos lácteos, tiñéndolas para su observación microscópica, atendiendo al procedimiento designado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Identificar los microorganismos en los derivados lácteos, utilizando las galerías miniaturizadas de identificación de bacterias y técnicas de identificación rápida, siguiendo los protocolos de control de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Aislar los microorganismos en los derivados lácteos, utilizando los principales medios de aislamiento y siguiendo los protocolos de control de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Calcular los microorganismos que afectan a la leche y los productos lácteos, mediante recuento total microbiano; registrando, según el protocolo establecido, e informando de los resultados y de las anomalías observadas, según el plan de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Registrar los resultados obtenidos, en los soportes asignados al efecto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Controlar la calidad de la leche fresca y otras materias primas, ingredientes, productos acabados y semiacabados efectuando los ensayos microbiológicos requeridos para detectar posibles infecciones microbianas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.7: Controlar las muestras no utilizadas en el análisis microbiológico o los restos, antes de proceder a su eliminación, verificando que se eliminan según los protocolos de control de calidad, depositándolas en los lugares previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Obtener los resultados de pruebas y ensayos, mediante cálculos específicos para su interpretación y elaboración de informes, establecidos según el control integral de calidad en la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Calcular los datos obtenidos de las pruebas, ensayos y comparaciones en productos lácteos y derivados, mediante formulaciones establecidas para su posterior registro e interpretación que asegure la trazabilidad en todo momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Registrar los resultados 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar la recogida sistemática de los datos registrados, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Elaborar el informe final, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Conservar los registros y documentación, actualizándolos en el soporte asignado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Realizar el análisis sensorial de las leches de consumo y otros productos lácteos para determinar las características organolépticas y reológicas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Determinar las características organolépticas de los productos lácteos y derivados, mediante el análisis sensorial requerido, según el producto sometido a estudio, utilizando la estadística como sistema de análisis de los resultados, dando fiabilidad a los resultados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Efectuar el análisis sensorial mediante paneles de cata, utilizando el material de cata que cumpla con lo establecido en el procedimiento de análisis sensorial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Utilizar la evaluación sensorial en el desarrollo de nuevos productos lácteos y derivados, en la comparación de productos, en la evaluación del proceso de producción, en la selección de nuevos proveedores y en el estudio de la estabilidad de un producto derivado de la pesca durante su almacenaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Comprobar el resultado obtenido en el análisis sensorial de la muestra, verificando que está dentro de los intervalos establecidos en las especificaciones para el análisis sensorial específico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Correlacionar las medidas sensoriales con las obtenidas por métodos químicos y/o físicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Utilizar la estadística relativa al análisis sensorial de las leches de consumo y productos lácteos, como sistema de análisis de los resultados, obteniendo las oportunas conclusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>