



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS  
DE BEBIDA ENVASADAS**

**Código: INA236\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados  
para la obtención de los diferentes productos que intervienen  
en la elaboración de refrescos”**

#### 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 “UC0759\_2: Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos”.

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: Preparar los equipos y los materiales para la elaboración de refrescos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar la operatividad de la valvulería de entrada y de salida, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Solicitar las bases y los concentrados necesarios para la preparación del producto final al almacén, en función de los planes y programas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar el estado de los precintos y del etiquetado de las unidades de mezclas de bases y de concentrados, asegurando que coinciden con las instrucciones de la fórmula a preparar, informando o actuando de acuerdo a las instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Registrar la información de bases y concentrados utilizados (procedencia, lote, día de fabricación), archivándola en el soporte asignado según las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Preparar las mezclas de bases y de concentrados para adicionar al jarabe, en el orden indicado en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Clasificar los envases y los embalajes de bases y concentrados, enviándolos al punto de recogida de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: 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.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos, de las máquinas y de los instrumentos auxiliares utilizados en la elaboración de refrescos, teniendo en cuenta las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo y de mantenimiento de los equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Corregir las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, máquinas e instrumentos utilizadas en los procedimientos de elaboración de refrescos, actuando según las instrucciones de mantenimiento e informando al personal responsable sobre las que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, defectuosos o gastados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable, en los equipos utilizados en la elaboración de refrescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Cumplimentar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado, informando al servicio de mantenimiento de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Efectuar las operaciones de adición de bases y concentrados para la elaboración de refrescos, según las indicaciones de las fichas técnicas de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Trasegar el jarabe simple del depósito de acumulación al tanque de jarabe terminado, utilizando los medios requeridos por las instrucciones de trabajo (bombas, tuberías, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Añadir las bases y concentrados al jarabe simple, en función de las instrucciones de la fórmula, terminando su ajuste con la adición de agua, obteniendo el jarabe terminado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Ajustar el jarabe terminado, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Efectuar las operaciones de adición de bases y concentrados para la elaboración de refrescos, según las indicaciones de las fichas técnicas de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Obtener las bebidas carbonatadas, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Obtener las bebidas no carbonatadas, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Preparar los equipos automáticos, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Controlar la calidad en la elaboración de bebidas refrescantes, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Registrar la información relacionada con el proceso de elaboración de refrescos, utilizando los soportes y sistemas de archivo establecidos, manteniendo la trazabilidad del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Efectuar las operaciones de acabado y de limpieza, según instrucciones de trabajo, para garantizar las condiciones de higiene de los equipos y las instalaciones.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Comprobar la limpieza y desinfección de los equipos y tanques de jarabe, 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Acotar el área de limpieza, colocando las señales reglamentarias en los lugares establecidos y cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Efectuar las operaciones de acabado y de limpieza, según instrucciones de trabajo, para garantizar las condiciones de higiene de los equipos y las instalaciones.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
4.3: Realizar las operaciones de limpieza manual de superficies, tanques de jarabe y otros elementos con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Introducir las condiciones de temperatura, tiempos, productos, dosis y demás parámetros, en los equipos automáticos de limpieza de acuerdo con el tipo de operación a realizar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Comprobar los niveles de limpieza, desinfección y esterilización alcanzados, asegurando que corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo, repitiendo en caso de desviación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Depositar los productos y materiales utilizados en la limpieza, en su lugar específico, dejando las instalaciones automáticas de limpieza CIP en condiciones operativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>