



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE CERVEZA

Código: INA108\_2

NIVEL: 2

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0314\_2: Controlar el proceso de envasado y  
 acondicionamiento de bebidas”

#### 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 “UC0314\_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas”.

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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

<b>APP1:</b> Organizar el puesto de trabajo para las operaciones de estabilización y envasado de bebidas, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener la información requerida para la planificación del proceso de envasado, utilizando la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Seleccionar los equipos de envasado de bebidas, (líneas de envasado/ embotellado, equipos de filtración, entre otros), útiles y herramientas según el proceso previsto en la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Seleccionar el material (material de envasado y sustancias filtrantes, entre otras) y equipos de protección, dispositivos de protección en equipos, indicados en la ficha técnica de producción de envasado de bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Organizar el puesto de trabajo según procesos adaptados en la ficha técnica de envasado de bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Comprobar los parámetros de los equipos de estabilización y envasado de bebidas, utilizando las herramientas, útiles y aparatos de medida, en función de las operaciones previstas y las tolerancias admitidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Comprobar la limpieza de equipos de estabilización y envasado de bebidas y sistemas de transporte al inicio de cada jornada, turno o lote, respetando las pautas establecidas en las instrucciones, subsanando las incidencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1:</b> Organizar el puesto de trabajo para las operaciones de estabilización y envasado de bebidas, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.7: Comprobar que los equipos de producción y sistemas de transporte al inicio de cada jornada, turno o lote se encuentran listos para su uso, respetando las pautas establecidas en las instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.8: Efectuar los cambios de utillaje indicados en las instrucciones de trabajo de la operación de estabilización y envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.9: Efectuar la limpieza en las instalaciones de estabilización y envasado, aplicando los programas de limpieza y desinfección y control de plagas establecidos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), siguiendo las instrucciones de trabajo y respetando las normas en materia de prevención de riesgos y de conservación del medio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.10: Limpiar y/o desinfectar las conducciones de la línea de envasado/embotellado, utilizando vapor o solución detergente y/o desinfectante, verificando que los parámetros de limpieza y/o desinfección (concentración de la solución, tiempo, temperatura, entre otros), son los especificados en las normas de aplicación y cumpliendo los plazos establecidos en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2:</b> Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel en los equipos, máquinas y herramientas de estabilización y envasado de bebidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de las máquinas y las variables (temperatura, presión y otros) de las mismas, según documentación técnica e instrucciones de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Detectar los posibles elementos especificados como de primer nivel, gastados o deteriorados y las anomalías de funcionamiento (líneas de envasado/ embotellado, equipos de filtración, entre otros) que se observen en la máquina, en las operaciones de mantenimiento, siguiendo instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Mantener en buen estado de uso los equipos de control de parámetros (turbidez, color, llenado de envases, entre otros), respetando los	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel en los equipos, máquinas y herramientas de estabilización y envasado de bebidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
procesos de actuación establecidos y siguiendo el protocolo.				
APS2.4: Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos y medios auxiliares requeridos en el envasado de bebidas, en la forma y periodicidad indicada en los manuales de utilización, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo respecto a la forma y con la periodicidad requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, averiados ó defectuosos en los equipos, de filtración y envasado restableciendo el normal funcionamiento de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Corregir posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos en caso de ser su competencia o avisando al servicio de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Registrar datos de las actividades de mantenimiento efectuadas, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Cumplimentar la documentación técnica específica, contribuyendo al flujo de información y al mantenimiento de la programación de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3: Efectuar tratamientos de estabilización en el envasado de bebidas, para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Efectuar los controles (turbidez, filtrabilidad y colmatación de las bebidas) a través de ensayos, según lo requerido antes del envasado, comprobando que reúne las condiciones establecidas para su posterior tratamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Incorporar los aditivos a las bebidas, ajustando las dosis en los niveles fijados y garantizando la estabilidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Controlar los parámetros del tratamiento térmico de la bebida, aplicado a cada tipo de bebida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Efectuar tratamientos de estabilización en el envasado de bebidas, para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.4: Efectuar la filtración amicróbica de la bebida con los filtros requeridos, comprobando durante el proceso las condiciones (presión, caudal, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Efectuar la toma de muestra periódica, de la bebida, según el plan de muestreo determinado, para proceder al control analítico en bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar ensayos específicos de bebidas (color, turbidez, entre otros), en el laboratorio, controlando el resultado del tratamiento de filtración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Aplicar las medidas correctoras, corrigiendo las posibles desviaciones previstas, de acuerdo a los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> Efectuar las operaciones de preparación de materiales y regulación de los equipos específicos de envasado de bebidas, según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Efectuar los ensayos especificados en la bebida durante el embotellado de la bebida (prueba de punto de burbuja, test de integridad, entre otros), según los protocolos, comprobando los líquidos que requieren una filtración previa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Comprobar el estado de los cartuchos u otros elementos filtrantes en el filtrado de la bebida, para obtener un filtrado de bebida con la calidad requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Solicitar al almacén el suministro de los consumibles (botellas, tapones, cápsulas, etiquetas, entre otros), teniendo en cuenta el ritmo de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4 Disponer los materiales de envasado (vidrio, plástico, metal, brik, entre otros) según especificaciones, comprobando que los recipientes son lo requerido al lote que se va a trabajar: .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4:</b> Efectuar las operaciones de preparación de materiales y regulación de los equipos específicos de envasado de bebidas, según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.5: Preparar los productos a envasar (bebida), determinando si son conformes respecto al lote y comprobando si están preparados, en su caso, mezclados o combinados para ser procesados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Preparar las etiquetas para el envasado de la bebida, comprobando que las inscripciones de identificación corresponden al lote procesado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Comprobar la limpieza de los envases no formados "in situ", verificando que se realiza en las condiciones marcadas por las especificaciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Trasladar los materiales de desecho y productos terminados de la elaboración de bebida, que no cumplen las especificaciones para el reciclaje o tratamiento, en la forma y el lugar señalado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5:</b> Efectuar el envasado a través de los equipos de la línea de envasado, y valores de parámetros, según los procedimientos establecidos por la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Lavar los envases de vidrio, con las lavadoras de vidrio, controlando la temperatura del agua, nivel de concentración del producto detergente y verificando el funcionamiento de los extractores de etiquetas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Controlar la formación de los envases confeccionados "in situ", garantizando que sus características (forma, tamaño, grosor, soldadura, capas) son las requeridas en el manual de proceso, subsanando cualquier anomalía detectada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Llenar los envases con bebidas que necesitan mantener la presión de carbónico, en condiciones isobarométricas, garantizando el contenido en anhídrido carbónico e impidiendo la disolución de oxígeno disuelto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Llenar botellas u otros recipientes, controlando el proceso automático, mediante el sistema de regulación y contabilización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5: Efectuar el envasado a través de los equipos de la línea de envasado, y valores de parámetros, según los procedimientos establecidos por la empresa.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
correspondiente.				
APS5.5: Efectuar el muestreo y pesado posterior según especificaciones, comprobando que permanece dentro de los límites requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Cerrar el envase que contiene bebida sellándolo, ajustándose a lo especificado para cada producto en el manual de instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Comprobar las características de las etiquetas (leyenda, adherencia al envase), si se ajustan en la forma y lugar requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Revisar el equipamiento de control en línea (especialmente los inspectores electrónicos de envase vacío/lleño) en el envasado de bebida a través de los testigos, cumpliendo las normas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.9: Trasladar el producto envasado en forma y lugar requerido, dependiendo de los procesos o almacenamientos posteriores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.10: Contabilizar los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso de envasado, disponiendo los sobrantes para su utilización y modificando las solicitudes de suministro si fuera preciso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6: Controlar el proceso de envasado de bebidas, asegurando la calidad y las características finales del lote.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Mantener dentro de los niveles, las características del ambiente en el envasado de bebida, marcados en las instrucciones de la operación de envasado de bebida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Aplicar medidas correctoras en situaciones de incidencia o de desviación o atmósfera de envasado, restableciendo el equilibrio, parando el proceso y solicitando en su caso la asistencia técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP6:</b> <i>Controlar el proceso de envasado de bebidas, asegurando la calidad y las características finales del lote.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.3: Controlar los ratios de rendimiento, manteniéndolos dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Tomar muestras del producto final, identificándolas, trasladándolas al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Registrar la información relativa a los resultados del trabajo, incidencias producidas y medidas correctoras, referencias de materiales y productos utilizados, empleando los soportes y con el detalle requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>