

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS	Duración	70
Código	MF0555_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Aceites y grasas		
Certificado de profesionalidad	Obtención de aceites de semillas y grasas	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Recepción y preparación de semillas y materias grasas	Duración	90
	Obtención de aceites de semillas y otras materias grasas		70
	Obtención de harinas y tortas oleaginosas		40
	Elaboración de grasas y margarinas		90
	Prácticas profesionales no laborales de Obtención de aceites de semillas y grasas		120

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0555_2: REALIZAR Y CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Identificar los requerimientos y efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel en las máquinas y equipos de envasado y embalaje de aceites de semillas y de grasas.
- CE1.1 Comprobar que el área de envasado y embalaje se encuentra limpia y dispuesta para las operaciones pertinentes.
 - CE1.2 Verificar que las máquinas y equipos de envasado y embalaje, al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, están limpios, seleccionados para su uso según el programa establecido y preparados para la actividad tal como señalan las instrucciones de trabajo.
 - CE1.3 Aplicar las operaciones rutinarias de mantenimiento de primer nivel en la línea de envasado y en la de embalaje, confirmando que las acciones de parada-arranque son correctas y se realizan según las instrucciones de trabajo.
 - CE1.4 Comprobar que los dispositivos de seguridad se hallan operativos y preparados para actuar en caso de anomalía o incidencia.
 - CE1.5 Identificar las anomalías más frecuentes en el funcionamiento de la línea de envasado y en la de embalaje, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento.
- C2: Caracterizar los materiales y los distintos envases y embalajes para el etiquetado, acondicionado e identificación de los aceites de semillas y otras grasas comestibles, siguiendo las instrucciones de los manuales de procedimiento.
- CE2.1 Relacionar las características de envases y embalajes con sus condiciones de utilización.
 - CE2.2 Regular las máquinas y equipos de la línea de envasado, etiquetado y acondicionado a fin de alcanzar la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción.
 - CE2.3 Regular las máquinas, equipos y autómatas de la línea de embalaje y marcaje de lotes, a fin de alcanzar la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción.
 - CE2.4 Verificar que los materiales y otros consumibles necesarios para completar el envasado y el embalaje de aceites y de grasas son los adecuados según prescripciones de trabajo, y se hallan disponibles en el almacén y en las líneas correspondientes (chapas, tapones, etiquetas, cuerdas, flejes, pegamentos y otros).
 - CE2.5 Comprobar que los materiales principales de envasado (botellas, frascos, latas, garrafas) y de embalaje (cartonaje y plástico, básicamente) son los adecuados al lote que se va a trabajar y se hallan disponibles en el almacén y en las líneas correspondientes.
 - CE2.6 Identificar los aceites y las grasas objeto de envasado, acondicionado y embalaje al objeto de determinar si son conformes respecto al lote y al producto comercial que le corresponda según especificaciones.
 - CE2.7 Comprobar que el acondicionado de los envases (su preparación para hacerlos atractivos al consumo) se efectúa correctamente siguiendo las especificaciones del producto prescritas en el manual.
- C3: Operar, con la destreza adecuada, las máquinas y equipos de las líneas de envasado y embalaje, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- CE3.1 Controlar la formación de envases confeccionados «in situ» garantizando que sus características (forma, tamaño, grosor, capas, soldadura) son las que se especifican en el manual de proceso.
 - CE3.2 Comprobar que la dosificación del producto permanece dentro de los límites marcados en las instrucciones de trabajo.

- CE3.3 Verificar que el cerrado y sellado de los envases se ajusta a las condiciones de hermeticidad y consumo prescritos en el manual de procedimiento.
- CE3.4 Maniobrar los mandos de arranque, velocidad y parada de la línea de envasado de aceites o de grasas para mantener el ritmo correcto de trabajo, cuidando que no se produzcan derrames, pérdidas, u otros incidentes que interrumpen la cadencia de envasado.
- CE3.5 Maniobrar los mandos de arranque, velocidad y parada de la línea de embalaje, a fin de mantener el ritmo de trabajo y garantizar que no haya pérdidas de material ni interrupciones en el proceso.
- C4: Controlar que las operaciones complementarias en las líneas de envasado y embalaje se ejecutan coordinada y puntualmente con el fin de conseguir un producto final conforme a las especificaciones establecidas.
- CE4.1 Verificar que el aprovisionamiento de materiales, productos y consumibles a la línea de envasado, acondicionado y embalaje, se efectúa en la cuantía, tiempo, lugar y forma adecuados para permitir la continuidad del proceso y un correcto resultado.
- CE4.2 Comprobar la correcta limpieza de los envases, latas y otros recipientes que intervienen en el envasado. También que el cartonaje y el plastificado del embalaje se halle en perfectas condiciones, limpios y sin roturas, a fin de que el proceso se realice con las máximas garantías de higiene y presentación.
- CE4.3 Verificar que los materiales de desecho y los restos y residuos ocasionados durante los procesos de envasado y embalaje, se trasladan para su reciclaje o tratamiento, en la forma y lugar señalados.
- CE4.4 Reconocer que las etiquetas tienen la leyenda adecuada y completa para la identificación del producto y su posterior seguimiento y control y que se adhieren al envase en la forma y lugar correctos.
- CE4.5 Contrastar el marcaje del lote embalado a fin de identificarlo con precisión para su almacenamiento y expedición, y registrar las partidas producidas, después de pasar por la línea de embalaje.
- CE4.6 Trasladar y controlar los aceites o las grasas envasadas al almacén de producto terminado, con las condiciones ambientales adecuadas para su conservación y posterior expedición.
- C5: Evaluar la conformidad de los aceites y de las grasas comestibles, durante los procesos de envasado y embalaje y al final de los mismos.
- CE5.1 Comprobar que las condiciones ambientales o atmósfera de envasado se mantienen dentro de los límites marcados en las instrucciones de trabajo.
- CE5.2 Aplicar, en caso de incidencia o desviación, las medidas correctoras para restablecer el ritmo y normalidad del proceso, recabando, si fuera necesario, la asistencia de personal técnico.
- CE5.3 Interpretar y valorar los niveles de llenado, la calidad del cierre, la colocación y pegado de etiqueta y otros tal como señalan las especificaciones correspondientes.
- CE5.4 Controlar las ratios de rendimiento en las líneas de envasado y embalaje a fin de que se mantengan dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo.
- CE5.5 Realizar la toma de muestras durante y al final de los procesos de envasado y embalaje de aceites y grasas, siguiendo los protocolos establecidos e identificando y registrando los resultados.
- C6: Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene personales concernientes a las líneas de envasado y embalaje de aceites y grasas.
- CE6.1 Identificar los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo concernientes a la obtención de aceites y grasas.
- CE6.2 Reconocer y adoptar las medidas de higiene personal necesarias para garantizar la salubridad del operario y del consumidor en el manejo de materiales y productos empleados en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas.
- CE6.3 Comprobar los dispositivos de seguridad en máquinas y equipos utilizados en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas con la frecuencia y forma que señalen las instrucciones de trabajo.
- CE6.4 Determinar las medidas oportunas a seguir en caso de desprotección, accidente o riesgo para la salud, durante las operaciones de envasado y embalaje de aceites y grasas, siguiendo el manual correspondiente de seguridad e higiene en el trabajo.
- CE6.5 Adoptar el plan de buenas prácticas medioambientales en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas, a fin de asegurar la protección de personas y del entorno.

Contenidos:

1. Limpieza y mantenimiento de las líneas de envasado y embalaje de aceites y grasas comestibles.

- Características y funcionamiento de las principales líneas de envasado de aceites y grasas:
 - Descripción de una embotelladora de aceites tipo.
 - Descripción de una envasadora de recipientes plásticos.
 - Enlatadora.
 - Formateadora.
 - Líneas continuas.
 - Líneas discontinuas.
 - Dosificadora.
 - Cerraduras.

- Etiquetadora.
- Características y funcionamiento de las líneas de embalaje:
 - Empacadora.
 - Retráctil.
 - Flejadora.
 - Automatas.
 - Marcadora.
 - Encintadora.
- Limpieza del área y de las líneas, máquinas y equipos de envasado y embalaje de aceites y grasas:
 - Materiales y medios de limpieza.
 - Operaciones de limpieza.
 - Retirada y destino de restos y desechos.
- Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos.
- Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento:
 - Operaciones de mantenimiento.
 - Registros.
- Anomalías más frecuentes en máquinas y equipos. Correcciones.

2. Envases y materiales para el envasado y embalaje de aceites y grasas.

- Tipos y características de los materiales de envasado:
 - Botellas de vidrio.
 - Botellas plásticas.
 - Tetrabriks.
 - Latas.
 - Garrafas.
 - Tarrinas de vidrio.
 - Tarrinas plásticas.
 - Frascos.
 - Otros
- Materiales de embalaje: Cartonaje. Papel. Plásticos retráctiles. Cinta adhesiva.
- Materiales auxiliares y acondicionadores: etiquetas, tapones, flejes, gomas de pegar, solapas, cintas, xelofanes, chapas, otras.
- Almacenaje y disponibilidad de los materiales. Conservación:
 - Aprovisionamiento a las líneas.
 - Registro de consumibles.
 - Retirada y tratamiento de material inservible o dañado.

3. Envasado y embalaje de aceites y grasas comestibles.

- Identificación de los aceites y grasas a envasar y embalar.
- Muestrario de marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado.
- Formación de envases «in situ». Control de formato.
- Dosificación y cierre. Comprobaciones.
- Operaciones de arranque, parada y ritmo en las líneas.
- Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad.
- Secuencia de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje.
- Estado de los envases, embalajes y otros materiales en cuanto a higiene, conservación, ausencia de roturas y defectos.
- Traslado y tratamiento de materiales desechados, restos y residuos.
- Etiquetado de envases. Identificación y comprobación de adherencia:
 - Manejo de etiquetadora.
 - Marcaje de lotes embalados.
 - Registros.
- Almacenaje de producto acabado, envasado y embalado:
 - Condiciones de conservación.
 - Limpieza del almacén.
 - Clasificación.
- Colocación del producto en el almacén

4. Conformidad y control de envasado y embalaje de aceites y grasas comestibles.

- Condiciones ambientales en el envasado de aceites y grasas.
- Atmósfera de envasado. Precauciones para evitar rancias y sabores desagradables.
- Reconocimiento del ritmo y secuencia de envasado. Correcciones pertinentes.
- Comprobación de la adecuada dosificación y llenado.

- Comprobación del cierre; hermeticidad.
- Comprobación de etiquetado.
- Rendimiento de las líneas de envasado y embalaje. Cálculo de rendimientos.
- Toma de muestras en el proceso de envasado y embalaje de aceites y grasas:
 - Procedimiento de muestreo.
 - Toma de muestras del producto final (envasado y embalado).
 - Análisis y controles durante el envasado.
 - Determinaciones rápidas en laboratorio.
 - Traslado y registro de las muestras.

5. Salud laboral en los procesos de envasado y embalaje de aceites y grasas.

- Equipos personales de protección en el área de trabajo.
- Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de aceites y grasas.
- Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
- Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.
- Práctica de primeros auxilios.
- Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, desechos u otros restos.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Obtención de aceites de semillas y grasas