

UNIÓN EUROPEA



FONDO SOCIAL EUROPEO



# Manual de pu e la cadena roducción de aceite

Manual de puestos de trabajo de la cadena productiva de aceite de oliva

Manual de puestos de trabajo de la cadena producción-consumo de aceites de oliva

# manual de puestos de trabajo de la cadena producción-consumo de aceites de oliva



puestos de trabajo

n - consumo

s de oliva

Manual de pue  
de la cadena  
producción  
de aceites

**manual** de puestos de trabajo  
de la cadena  
p r o d u c c i ó n - c o n s u m o  
de aceites de oliva

puestos de trabajo

n - c o n s u m o

s de oliva

## **REDACCIÓN**

Diputación Provincial de Jaén  
Fundación CITOLIVA

### **Equipo redactor:**

Isabel Martínez López  
Antonio Guzmán Vico  
Araceli Sánchez Ortiz

### **Coordinación:**

Manuel Vera Márquez  
Antonia María Marfil Ureña  
Antonio Guzmán Vico

## **EDICIÓN**

Diputación Provincial de Jaén.  
Turismo y Desarrollo Local Sostenible  
Proyecto Equal Adapti+d

## **DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

[nm] creativos

## **IMPRESIÓN**

Soproargra, s.a.

## **DEPÓSITO LEGAL:**

Esta publicación ha sido realizada en el marco del proyecto Adapti+d, acogido a la Iniciativa Comunitaria Equal, cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Consejería de Empleo.

# índice

<b>Presentación</b> .....	8
<b>1. Introducción</b> .....	11
1.1. Estructura productiva y rasgos generales del sector oleícola.....	12
1.2. Caracterización del mercado de trabajo del sector oleícola.....	19
<b>2. Objetivo del manual</b> .....	23
<b>3. Proceso de producción, elaboración, comercialización, envasado del aceite de oliva virgen</b> .....	27
3.1. Aspectos previos a la elaboración: el cultivo del olivar.....	29
3.2. Cadena de elaboración - envasado del aceite de oliva virgen.....	34
3.3. Comercialización y distribución del aceite de oliva virgen.....	61
3.4. Extracción de aceite de orujo de aceituna.....	65
<b>4. Análisis de la información</b> .....	73
4.1. Sector productor.....	74
4.2. Sector transformador - comercializador.....	77
<b>5. Descripción de perfiles ocupaciones</b> .....	91
5.1. Sector productor.....	94
5.2. Sector almazaras-ensadoras-comercializadoras.....	137
<b>6. Fichas resumen</b> .....	225
6.1. sector productor.....	226
6.2. sector de las almazaras-ensadoras-comercializadoras.....	238
<b>Anexos</b> .....	265



## Presentación

La Política Regional de la Unión Europea se articula a través de los Fondos Estructurales, como instrumentos de apoyo financiero a la cohesión social, y de las Iniciativas Comunitarias, como programas de ayudas ideados para apoyar líneas de actuación específicas para el conjunto de los Estados miembros. Es el Fondo Social Europeo, uno de estos Fondos Estructurales, el que contribuye con su financiación a la puesta en marcha de la Iniciativa Comunitaria EQUAL, iniciativa de recursos humanos para el presente periodo.

Equal, que forma parte de una estrategia integrada para el empleo, tiene por objetivo la lucha contra todas las formas de discriminación y desigualdad que se producen en el mercado de trabajo, particularmente en aquellas basadas en el sexo, la raza, el origen étnico, las creencias o la edad. Sus actividades se estructuran sobre los cuatro pilares básicos: Capacidad de inserción profesional, Espíritu de empresa, Adaptabilidad e Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, siempre en relación al mercado de trabajo.

El proyecto ADAPTI+D del que Diputación Provincial de Jaén es socia, ha sido solicitado a la Unión Europea a través de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía. Este se desarrolla sobre el eje de Adaptabilidad de la Iniciativa Comunitaria Equal, siendo su área temática la adaptabilidad de las empresas y trabajadores /as a los cambios económicos estructurales y al uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, y sus sectores de intervención el oleícola y el comercial.

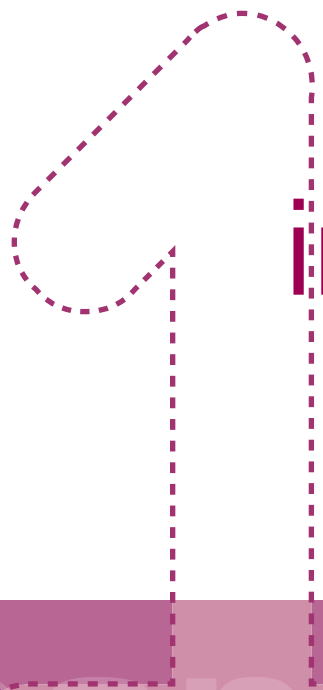
# Presentación

Para el logro de esta adaptabilidad, se prevén un conjunto de actividades de distinta índole - de formación, de investigación, de cooperación, etc.-, entre las que tiene cabida la que nos ocupa, el “Estudio de relación de puestos de trabajo en el sector oleícola “ estudio en consonancia con la política de desarrollo provincial del Plan Estratégico de la Provincia de Jaén, proyecto número 70, y planteado como una herramienta a poner en manos del sector oleícola provincial, a fin de determinar las necesidades del sector en el ámbito del mercado de trabajo, así como los requerimientos en habilidades y aptitudes en los distintos puestos que configuran la estructura laboral del sector.

Ángeles Ferriz Gómez  
Diputada Turismo y Desarrollo Local Sostenible



manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



# Introducción

Manual de puestos de trabajo de la cadena de producción de aceites  
Manual de puestos de trabajo de la cadena de producción-consumo de aceites de oliva



# 1. Introducción

---

## 1.1. Estructura productiva y rasgos generales del sector oleícola

El sistema agroalimentario oleícola se define como el conjunto de actividades que concurren a la producción, distribución y comercialización del Aceite de Oliva Virgen, orientadas fundamentalmente al cumplimiento de la función del Aceite de Oliva Virgen como alimento humano en una sociedad y en un periodo determinado. Dentro de este sistema hay que distinguir entre el producto agrario, la aceituna, considerándola como materia prima y por otro lado el producto alimentario, el Aceite de Oliva Virgen, como bien de consumo final resultante de someter al primero a una serie de procesos de transformación y obteniendo como resultado un producto de nuevas características como es el Aceite de Oliva Virgen.

La cadena agroalimentaria oleícola se estructura, dentro de este sistema, en distintos sectores:

- I. Sector productor ó primario**, representado por las explotaciones olivareras y productor de la materia prima: la aceituna.
  
- II. Sector industrial**, representado por las almazaras y envasadoras, sector transformador de la aceituna en Aceite de Oliva. Además de las industrias denominadas “auxiliares”, extractoras de orujo, refinerías, etc.
  
- III. Sector de la distribución y comercialización del Aceite de Oliva**, encargado de suministrar al conjunto consumidor el producto final.

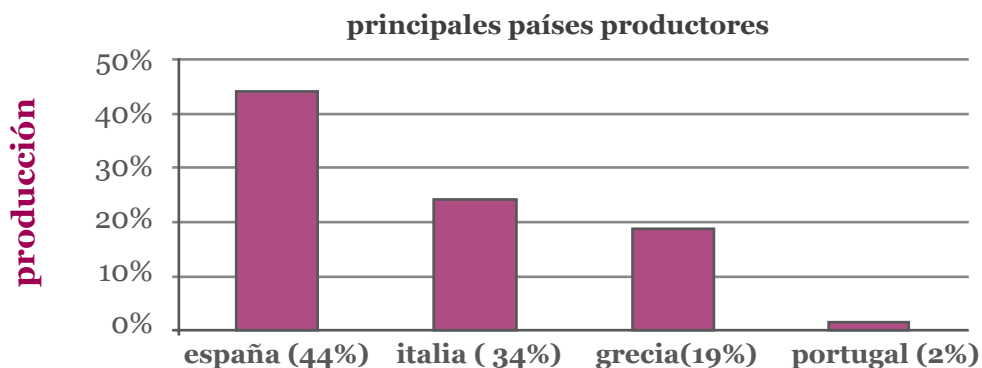
Los principales rasgos de cada uno de los sectores se describen a continuación.

## I. Sector productor ó primario

El olivo es un cultivo característico de la cuenca mediterránea, donde se enmarca su origen geográfico de igual forma que el olivo, la aceituna y el aceite de oliva son consustanciales de la historia de Andalucía desde tiempos inmemoriales. La permanencia del olivar y de la industria oleícola como importante actividad económica a lo largo de la Historia en determinadas zonas españolas y particularmente en Andalucía, ha condicionado sus hábitos y costumbres, encontrándose referencias al olivo, la aceituna y el aceite en multitud de obras artísticas, así como en anecdotarios, refraneros y costumbrismos.

La importancia del sector oleícola no sólo se refiere a la Historia y las costumbres sino que tiene una destacada relevancia económica en España y Andalucía y sobre todo en la provincia de Jaén, debido a que su producción de aceite de oliva constituye alrededor de un 30% de la producción mundial y un 80% de la nacional (Fuente: Consejo Oleícola Internacional). La Agricultura andaluza representa el 14,5 % del Producto Interior Bruto (PIB) Andaluz y uno de los cultivos principales, el segundo tras el hortícola, es el cultivo del olivar que en su mayoría se dirige a la producción de aceite de oliva. (Fuente: Instituto andaluz de estadística)

El Consejo Oleícola Internacional (COI) confirma una producción mundial de 2.832.0000 toneladas de aceite de oliva para la campaña 2004-2005. Los principales países productores de aceite de oliva y sus correspondientes porcentajes se muestran en la siguiente gráfica:



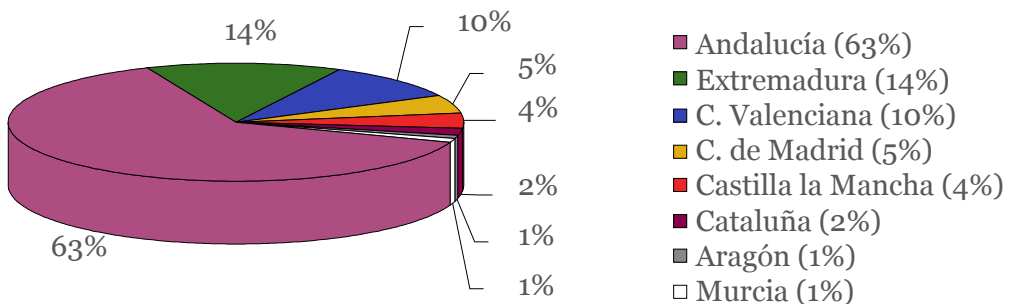


En la actualidad, en el ámbito nacional, el Aceite de Oliva Virgen es uno de los productos más representativos de la exportación agroalimentaria española, siendo ésta en las últimas cuatro campañas de 580.000 toneladas; de hecho, España es el primer país productor mundial de aceite de oliva, con una producción media anual de 1.127.840 toneladas en las campañas recientes como las del 2000-2001 a 2004-2005. (Fuente: Agencia para el Aceite de Oliva). El número total de olivos es, aproximadamente de 307.758.000 que se distribuyen por las regiones, tal y como recoge la siguiente tabla:

REGIÓN	Nº DE OLIVOS
Andalucía	185.653.000
Extremadura	36.676.000
Centro	36.700.000
Ebro	21.879.000
Levante	26.850.000

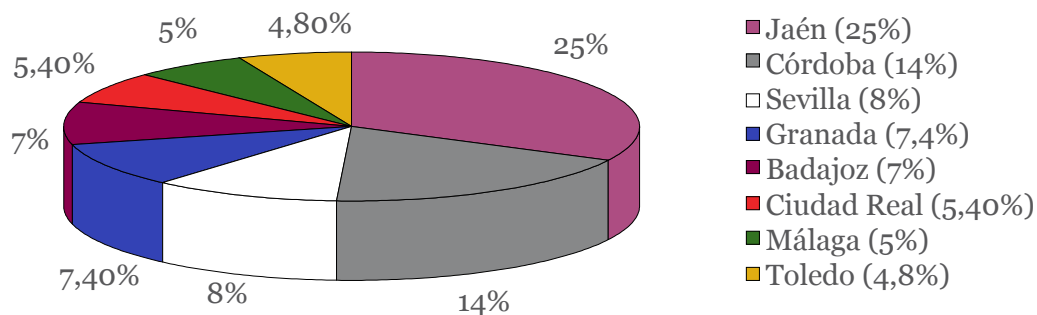
El olivo está presente en 15 de las 17 comunidades autónomas, aunque las regiones consideradas olivareras son

#### Comunidades olivareras más representativas



A nivel provincial, el olivo está presente en 46 de las 52 provincias españolas, aunque 35 son las productoras, entre las que destacan:

### Provincias olivereras más representativa



El 92 % de la superficie oleícola nacional se dedica al cultivo de aceituna para almazara y de los 500.000 olivereros, el 50% se encuentran en Andalucía. Con estos datos podemos afirmar que Andalucía es la principal región productora, responsable del 80% de la producción de las últimas campañas.

En la campaña 2004-2005, Jaén con 423.400 toneladas., seguida de Córdoba con 205.910 toneladas, se reafirman como las principales provincias productoras a nivel regional y estatal (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

Dentro de este contexto, Jaén presenta una superficie de cultivo de olivar estructurada a partir de zonas homogéneas, constituidas por las comarcas agrarias siguientes:

- Comarca Sierra de Cazorla
- Comarca Sierra Mágina
- Comarca Sierra de Segura
- Comarca El Condado
- Comarca Sierra Morena
- Comarca Sierra Sur
- Comarca La Loma
- Comarca Campiña Norte
- Comarca Campiña Sur



Estas zonas guardan unas tipologías de explotaciones características, según las cuales Jaén se divide en tres zonas homogéneas:

**Zonas de Montaña**, englobadas por las Comarcas de Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura, caracterizadas por:

- Olivar predominantemente de cultivo tradicional de secano y de baja-media productividad.
- Suelos con bajo poder de retención hídrica y sujetos a fuerte riesgo de erosión.
- Situación del olivar sobre suelos de fuerte pendiente.
- Mayor resistencia natural a los cambios, es decir, poseen un rendimiento más estable a lo largo de los años ante condiciones climáticas favorables o desfavorables.
- Dar lugar a aceites de gran calidad, al encontrarse incluidos gran parte de sus territorios en Denominaciones de Origen.
- Existencia de una fuente de diversificación importante como es el cultivo de olivar ecológico, que mejora la sostenibilidad medioambiental de las zonas donde se practica y contribuye a compensar la pérdida de rentabilidad debida a las bajas producciones.

**Zona intermedia**, engloba las Comarcas de El Condado, Sierra Morena y Sierra Sur, cuyas características principales son:

- Productividad media-alta y olivar tradicional de secano principalmente.
- Gran variabilidad de tipos de suelos, siendo en general más profundos y con mayor capacidad de retención que en otras zonas de montaña, pero presentando algunas zonas especial riesgo de erosión
- Relieve intermedio en Sierra Morena y El Condado, ubicándose el olivar en ocasiones en:
  - Zonas de pendiente media-alta, sobre el 30% de la superficie en pendiente inferior al 20%
  - Zonas más afables, sobre el 50% de la superficie en pendiente inferior al 10%.
  - En la zona de la Sierra Sur, encontramos pendientes del 60%.

**Zona Campiña-La Loma**, incluye las Comarcas: Campiña Norte, Campiña Sur y La Loma. Se encuentra en posición paralela a los grandes ríos y se caracteriza por:

- Zonas llanas o de ligera pendiente, con suelos profundos y de fertilidad media-alta, predominando la explotación tradicional de regadío.
- El olivar de estas superficies fue colonizando gran parte de las vegas en detrimento de los cultivos herbáceos extensivos de regadío.
- Olivar más productivo de la provincia y el más altamente mecanizado.
- Mayor tamaño medio de explotación de la provincia.

La tendencia de la “nueva olivicultura” en Jaén se desarrolla dentro de un marco de Producción Integrada, Producción Ecológica, Sistemas de desarrollo de la Trazabilidad, Denominaciones de Origen y una apuesta fuerte por la mecanización y la innovación de las condiciones de producción; todo ello para afrontar los cambios de la Política Agrícola Común y la Organización Común del Mercado del Aceite de Oliva (OCM) desde una afianzada posición.

## **II. Sector industrial oleícola**

El número de almazaras en España es de 1782, donde Andalucía cuenta con 843 que representa el 47,15%, seguida de Castilla-La Mancha con 240, que supone el 13,55%, Cataluña con 215 el 12,02% , la Comunidad Valenciana con 145 el 8,13%, Extremadura con 118 el 6,66% y Aragón con el con 106 el 5,98%. Del número total de almazaras de Andalucía, 335 se encuentran en Jaén (Agencia para el Aceite de Oliva, 2005)

Las tipologías de las almazaras son: asociativas, industriales y privadas. Las almazaras cooperativas constituyen el 54% del total y representan el 70% del volumen de producción. Normalmente venden a granel a refinadores ó envasadores la mayor parte de la producción.

Los principales productos obtenidos en una almazara son el Aceite de Oliva Virgen y el alpeorujo sin desgrasar, donde la aceituna molturada corresponde a un 20% de Aceite de Oliva Virgen y un 80% de alpeorujo. Dentro de los Aceites de Oliva Virgen Extra se obtienen en función de la categoría a la que pertenezcan los Aceites de Oliva





Virgen Extra ó Aceites de Oliva Virgen, que pueden comercializarse como tal ó efectuar mezclas, los Aceites de Oliva lampante van directamente a refinación.

Con ello el sector oleícola genera, una industria paralela basada en el aprovechamiento de residuos y subproductos derivados del Olivar y del Aceite de Oliva. Así, en Andalucía existen 45 Extractoras de aceite de orujo de oliva, de las cuales 16 se encuentran en Jaén y 48 Refinerías, de las que 15 se localizan en la provincia.

El sector industrial es el que más progreso tecnológico ha experimentado en los últimos años, debido a la introducción de sistema de limpieza, lavado y pesaje y los sistemas de extracción centrífuga continuos, que ha supuesto un paso importante en la mejora de la calidad de los aceites obtenidos.

### **III. Sector de la distribución y comercialización**

El sector de la distribución del Aceite de Oliva Virgen se congrega en un grupo muy reducido de empresas que centralizan la demanda, pero en cambio la oferta está insuficientemente concentrada.

La escasa implicación de los sectores productor-elaborador en el mercado final conlleva a que la comercialización se realice de forma mayoritaria de aceite a granel, del tal forma que prevalece una orientación al producto frente a una orientación al mercado nula ó casi inexistente que, unido a la ausencia de gestión empresarial, se materializa en una ineficiente gestión comercial y en una marcada debilidad organizativa.

El consumo de Aceites de Oliva Virgen está aumentando tanto a nivel mundial como nacional, debido tanto a sus propiedades nutricionales y saludables, como a su sabor, aunque es destacable el porcentaje de consumo de otros aceites como el de girasol de un 30% en el principal país productor, lo que insta a un mayor desarrollo de la comunicación de sus propiedades saludables y de sus usos culinarios.

A nivel mundial el consumo para 2004-2005, es de 2.810.000 toneladas según el Consejo Oleícola Internacional y según el Panel de Consumo en el año 2004, se dedico un 2% del gasto total en alimentación a la compra de Aceite de Oliva, de los cuales el 81% fue en hogares y el resto en hostelería y restauración y en Instituciones. De igual

forma el consumo fue de 543,5 millones de litros de los cuales el 81,5 % corresponde a hogares y el resto a hostelería y Restauración e Instituciones. En general el consumo de Aceite de Oliva ha aumentado en el último año en un 5%, pero cabe destacar que el consumo de Aceite de Oliva Virgen lo ha hecho en un 14,5%. En cuanto a la Oferta y la Demanda de Aceite de Oliva se encuentra en equilibrio estable, en la parte de la oferta tenemos a los productores y distribuidores y en la parte de la demanda encontramos los hogares, los hoteles y la restauración. (Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2005)

## 1.2. Caracterización del mercado de trabajo del sector oleícola

El conocimiento de las condiciones de trabajo en las actividades agroalimentarias, tal y como es el caso del sector oleícola, nunca debe pasar por alto su dependencia de la organización de la producción en las explotaciones económicas, entendiendo como tales en nuestro caso las explotaciones agrícolas, las almazaras, envasadoras, comercializadoras y resto de industria auxiliar del sector del Aceite de Oliva.

El olivar en Jaén es un cultivo con un impacto socioeconómico bastante importante. La provincia de Jaén, con 589.532 hectáreas de olivar de aceituna para almazara, representa el 25% de la superficie española y el 42% de la andaluza. La distribución de la producción de los principales cultivos agrícolas de la provincia, se caracteriza por el gran peso del olivar, seguido, a mucha distancia, por los cereales, cultivos industriales y hortalizas.

La población activa, en la provincia de Jaén según datos del Instituto Nacional de Estadística de los últimos años, gira en torno a 266.700 personas; su evolución cíclica difiere en función de la campaña del olivar, contribuyendo a que sea un mercado laboral marcadamente estacionario.

En la provincia de Jaén, el olivar produce alrededor de 9 millones de jornales en una campaña media de los últimos años; de los cuales el 75% corresponden a mano de obra familiar y el 25% restante a contrataciones. Las necesidades de empleo a lo largo del año varían en función de la tipología de olivar del que se trate, bien por requerir mayor ó menor intensidad ó bien por diferir en las propias operaciones de cultivo, concentrándose



las máximas necesidades en otoño en invierno. Las actividades que más empleo generan en el sector productor son la recolección y la poda y para el sector elaborador son las de operario, peón, maestro y tareas relacionadas con la administración.

Refiriéndonos al empleo en el sector agrícola, la tasa media actual de ocupados en la provincia de Jaén en el año 2005 es del 38% en el 1<sup>er</sup> trimestre y de 16,7% en el segundo. A su vez, la tasa media de empleo femenino es inferior a la masculina . Por otro lado, el porcentaje de ocupados en la agricultura en la provincia de Jaén es superior al registrado en Andalucía y triplica al de España. Asimismo, el porcentaje de mujeres ocupadas en nuestra provincia en la agricultura, duplica al registrado en Andalucía y es cuatro veces mayor que el existente en España. Situación semejante para el empleo masculino.

El perfil del trabajador dedicado al sector oleícola en Jaén corresponde con edades comprendidas entre los 25-60 años, con una formación básica ó primaria en la mayoría de los casos, con contratos temporales con duración de uno a tres meses y una retribución menor a los 9.000 euros /anuales.

1

1

manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



# objetivos del manual

manual de puestos de trabajo de la cadena de producción de aceites  
manual de puestos de trabajo de la cadena de producción-consumo de aceites de oliva



## 2. Objetivo del manual

---

Este manual tiene un objeto claro, en cuanto que pretende determinar las necesidades del sector en el ámbito del mercado laboral, mostrándonos sus deficiencias y sus fuentes potenciales de nuevos puestos de trabajo, desde un punto de vista didáctico y de fácil uso y manejo por parte de todo el sector.

Este objetivo principal puede dividirse en una serie de objetivos específicos:

1. Determinar las necesidades del sector en el ámbito del mercado de trabajo de la cadena de producción-consumo de Aceite de Oliva Virgen.
2. Determinar los requerimientos en aptitudes y habilidades en los distintos puestos que en los que se configura la cadena de producción-consumo de aceites de oliva.
3. Detectar posibles nuevos puestos de trabajo.
4. Recopilar toda la información que existe sobre el ámbito laboral del sector oleícola.
5. Elaborar un documento que sirva de base para la elaboración de Convenios de Colaboración, Convenios colectivos, Planes de Formación, ... para la definición de necesidades formativas, para la incorporación de nuevas titulaciones y que permita enlazar las demandas ó necesidades laborales detectadas, con las ofertas de empleo del mercado actuales.

Para alcanzar el objetivo propuesto, se realiza una descripción de los procesos de producción que conforman las actividades de los diferentes sectores del Aceite de Oliva. Asimismo, se efectúa un análisis de las ocupaciones y puestos de trabajo mediante la realización de encuestas y la consulta a personas expertas, obteniendo finalmente una descripción de los perfiles ocupacionales asociados a los puestos de trabajo.

2

2



manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva

proceso de

**producción,  
elaboración,  
comercialización,  
envasado**

del aceite de oliva virgen

Manual de pu  
de la cadena  
producción  
de aceites  
ual de puestos de trabaj  
dena  
ucción - consum  
aceites de oliva

### 3. Proceso de producción, elaboración, comercialización, envasado del aceite de oliva virgen.

Las diferentes fases del proceso del Aceite de Oliva Virgen son:



A continuación se desarrolla una descripción detallada de los distintos procesos que conforman la cadena de producción, elaboración, envasado y comercialización de Aceite de Oliva Virgen.

### 3.1. Aspectos previos a la elaboración: el cultivo del olivar

La aceituna es el fruto tipo drupa del olivo, cuyo tamaño depende de factores como la variedad, naturaleza de los suelos y climatología del año. La aceituna está formada por:

- Epicarpio, envoltura de tejido superficial, representa del 2% al 2%,5% del peso del fruto
- Mesocarpio, parte carnosa de la aceituna, representa entre al 70%-80% del peso del fruto
- Endocarpio o hueso que supone entre el 15% y el 23% de la aceituna que contiene la semilla con el embrión, el cual supone un 2% a 4% del peso de la aceituna

La mayoría del aceite se encuentra en el mesocarpio con un 50% de materia grasa. La composición del fruto en el momento de la elaboración es:

Agua de vegetación.....	40 a 55%
Aceite.....	18 a 32%
Hueso.....	14 a 22%
Almendra o semilla.....	1 a 3%
Epicarpio o resto de pulpa.....	8 a 10%

Además de lo anterior, en su composición se encuentran azúcares, proteínas, pectinas, ácidos orgánicos, taninos, oleuropeína, componentes inorgánicos, etc; estos compuestos varían en sus porcentajes, según las condiciones climáticas, el grado de madurez,...

La formación del aceite se inicia en fases muy tempranas del crecimiento de las aceitunas. Las operaciones de cultivo tienen una influencia en la calidad de los aceite obtenidos, de tal forma que en el momento de la recolección, el aceite contenido en un fruto con buen grado de madurez, sano y que no sufre alteraciones durante la recogida,

ofrece la mayor calidad posible. El proceso de extracción puede en el mejor de los casos, respetar la calidad.

La calidad de un aceite nace en el campo por la combinación de factores ambientales como el clima y el suelo; genéticos como la variedad y agronómicos como las técnicas de cultivo; pero influyen también todas las operaciones posteriores a la recolección hasta el envasado del mismo.

La influencia de los **factores ambientales** como el clima y el suelo es determinante, ya que distintos cultivares van a dar lugar a distintos tipos de aceites; se establece que en suelos menos fértiles se obtienen aceites más aromáticos que en los suelos muy fértiles y con producciones más altas. De igual modo, en suelos secos y calizos se producen aceites de mejores características organolépticas que los suelos húmedos y arcillosos. Los aceites de olivares de clima seco y soleado poseen más flavor. Los olivos sometidos a estrés hídrico durante el proceso de maduración, pueden dar aceites más amargos que cuando no se produce esta falta de humedad; esto puede extrapolarse a las diferencias de aceites de olivos en régimen de secano y riego.

En olivares con igualdad de características edáficas y climáticas pero distinta altitud, se encuentran composiciones similares de ácidos grasos.

Las heladas en altitudes elevadas ó situaciones geográficas o topográficas desfavorables para el olivar, es uno de los factores ambientales que más afecta a la composición y características de los aceites, produciendo un incremento en el Índice de Peróxidos y en el Coeficiente de Extinción a 270 nm (K 270), igualmente se incrementan los ácidos grasos saturados como el palmítico y disminuyen el ácido oleico y el linoleico. Todo ello consecuencia de la paralización de la maduración.

La influencia de la **variedad**, un factor importantísimo a tener en cuenta dentro del cultivo del olivo; determina los caracteres de mayor relevancia de la planta, tales como la sensibilidad ó resistencia a una plaga ó enfermedad y a las condiciones ambientales como la salinidad, heladas, etc, así como el tamaño de los frutos, la época de recolección, la resistencia o facilidad para la escisión y sobre todo la composición química y organoléptica de los aceites. Cada variedad caracteriza los aceites obtenidos; esto tiene una gran importancia desde el punto de vista del sector consumidor y de la comercialización del aceite de oliva virgen.

Cualquier variedad es susceptible con las técnicas de cultivo adecuadas, de proporcionar aceites de calidad exentos de defectos, si bien otros atributos positivos depende de la variedad.

La variedad Picual, ocupa en Jaén casi la totalidad del olivar extendiéndose su cultivo a provincias como Granada y Córdoba, incluso fuera de la geografía andaluza ya que es la principal variedad que se cultiva a nivel mundial. Como características fundamentales se encuentran su productividad y su precocidad en la entrada en producción. De sus aceites cabe destacar su gran estabilidad y su riqueza en ácido oleico, así como su elevado contenido en polifenoles, que además de ratificar la gran estabilidad del aceite antes mencionada, le confiere una gran personalidad y frutado.

Las **técnicas de cultivo** deben de ir dirigidas fundamentalmente a la obtención de aceitunas sanas y bien desarrolladas, condición necesaria para la obtención de buenos aceites.

Mediante la **poda** se consigue el equilibrio entre hoja /madera, con el fin de mantener la copa perfectamente iluminada y bien aireada para obtener una buena producción, un buen tamaño de fruto y un buen rendimiento graso, ya que la poda favorece la lipogénesis.

Con la aplicación racional de **fertilizantes** se busca la máxima respuesta productiva del olivo, de tal forma que estudios de fertilización coinciden en que la aplicación de nitrógeno favorece la producción mediante la mejora del cuajado del fruto y la prolongación del ciclo vegetativo. El contenido de potasio en hoja, tiende a disminuir desde el endurecimiento del hueso hasta la recolección; de igual forma, el contenido de potasio en fruto está correlacionado positivamente con su contenido en aceite al tener un papel importante en la lipogénesis. Si bien, en cuanto a la composición en aceites de olivares sin fertilizar y fertilizados no existen diferencias significativas.

El **laboreo y los sistemas de mantenimiento del suelo** contribuyen al mantenimiento y mejora de la estructura y composición química del suelo, favoreciendo la acumulación del agua, la aireación y la porosidad del mismo para una mejor captación por parte del sistema radicular de la planta tanto del agua como de los nutrientes del suelo, repercutiendo en el desarrollo de los frutos y por tanto en la producción. En la actualidad se ha demostrado la conveniencia de los sistemas de no laboreo ó laboreo

mínimo frente al sistema tradicional de laboreo, que provoca la pérdida de la estructura del suelo y favorece la erosión.

**El riego.** Debido a que el agua es un factor limitante, es una práctica aconsejable, ya que se obtienen mayores producciones y aceites de mayor calidad debido a que los frutos tienen una proporción alta de pulpa /hueso y unas cantidades adecuadas de aceite. En olivares con estrés hídrico, regiones cálidas, los aceites son más amargos y picantes que cuando no se dan estas circunstancias.

Con respecto a la **protección fitosanitaria** frente a plagas y enfermedades, es una de las técnicas que más importancia tiene en la obtención de aceite de calidad, ya que es esencial para ello conservar los frutos sanos y en el árbol hasta el momento de la recolección. Para lograr esto es preciso efectuar controles fitosanitarios adecuados que permitan mantener las poblaciones de agentes nocivos dentro de unos límites adecuados, siempre compatibles con la economía de la producción y el equilibrio ecológico del entorno; todo ello se consigue mediante la lucha integrada, que combina la utilización de productos químicos con la obtención de los momentos de mayor sensibilidad del patógeno al tratamiento, las dosis adecuadas y el respeto a los plazos de seguridad requeridos desde la aplicación hasta la recolección.

La **recolección** de la aceituna es una operación con gran trascendencia para obtención de aceites de calidad ya que influye en la cantidad y en la calidad del aceite obtenido, el coste de producción y el volumen de cosecha del año siguiente. Para la recolección es muy importante tanto la época como la forma de realizarla.

El momento ideal para hacer la recolección, llamado Momento Óptimo de Recolección, debe de conseguir los siguientes objetivos en mayor o menor medida, llegando siempre a una situación de compromiso:

- Las aceitunas deben de tener la mayor cantidad de aceite
- El aceite será de la mayor calidad
- Los daños que reciba el olivo en la recolección deben de ser mínimos y no perjudicar la cosecha siguiente
- El coste de la recolección será el más económico posible

El Momento Óptimo de Recolección, se determina en función del Índice de Madurez del fruto y del Rendimiento graso sobre materia seca. El Índice de Madurez se realiza mediante la clasificación de los frutos en función de la coloración del epicarpio de la aceitunas y varía según las variedades; por ejemplo, para la variedad Picual se establece un Índice de Madurez adecuado en torno a 3,5, que corresponde a la desaparición de frutos verdes y máximo porcentaje de frutos en envero; en cuanto al Rendimiento graso sobre materia húmeda, para la variedad Picual, se establece en torno al 42-44%.

La forma de recolección está relacionada también con la época de recolección, ya que los daños al olivo van a ser mayores cuando la recolección se realiza en una época temprana debido a que se tienen elevados índices de resistencia al desprendimiento del fruto y se produce mayor daño en las yemas de flor de la cosecha siguiente.

Los sistemas de recolección que menos daños causan en el olivo son el ordeño y la vibración de troncos, si bien, el ordeño es económicamente menos rentable y atrasa la recolección del momento óptimo. El vareo tradicional provoca daños en el olivo que repercuten en una disminución de cosecha del año siguiente, además de ser económicamente menos rentable que la vibración de troncos.

Los aceites recolectados cerca del momento óptimo de recolección son mas frutados, amargos y de intenso colorido. Por lo que la recolección debe concluirse antes de que exista posibilidad de una caída natural acusada, ya que el fruto del suelo nos va a proporcionar aceites de inferior calidad que la del árbol ya que comienzan a producir alteraciones que afectan a los aceites, con lo cual la separación de los frutos procedentes de suelo y vuelo debe mantenerse en toda la cadena de producción del aceite de oliva virgen.

Además, la recolección en fechas próximas al momento óptimo de recolección, asegura mayores producciones en la siguientes campaña, ya que cuando se demora la recolección excesivamente, interfiere los procesos de acumulación de reservas y de nutrientes y de inducción floral, lo que favorece la alternancia de cosechas con disminución del porcentaje de yemas de flor en la cosecha siguiente:

En el **transporte** de la aceituna a la almazara, hay que evitar el daño a los frutos por lo que los mejores métodos de transporte son:



- Para la aceituna proveniente del árbol y sana se recomienda la utilización de cajas de material plástico, resistentes y lavables, que permitan la transpiración del fruto.
- Para la aceituna proveniente del suelo, se recomienda la utilización del transporte a granel sobre un remolque o camión basculante.

En ningún caso se deben de ensacar las aceitunas ya que aumentan los costes de manipulación y las alteraciones debidas a las compresiones a las que son sometidas y al material no transpirable que acelera las fermentaciones.

Siempre debe de realizarse el transporte separando los frutos de suelo y vuelo; así como los frutos dañados por cualquier plaga ó enfermedad, índice de madurez, variedades, etc.

De todo lo anterior, destacamos la importancia de las operaciones que tienen lugar en el campo y que influyen en el proceso de elaboración del aceite de oliva de calidad.

### **3.2. Cadena de elaboración - envasado del aceite de oliva virgen**

En cualquier industria de carácter agroalimentario como es el caso de las almazaras, se desarrollan una serie de etapas que constituyen el proceso industrial. La siguiente figura muestra las diferentes etapas del proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen en dos fases.

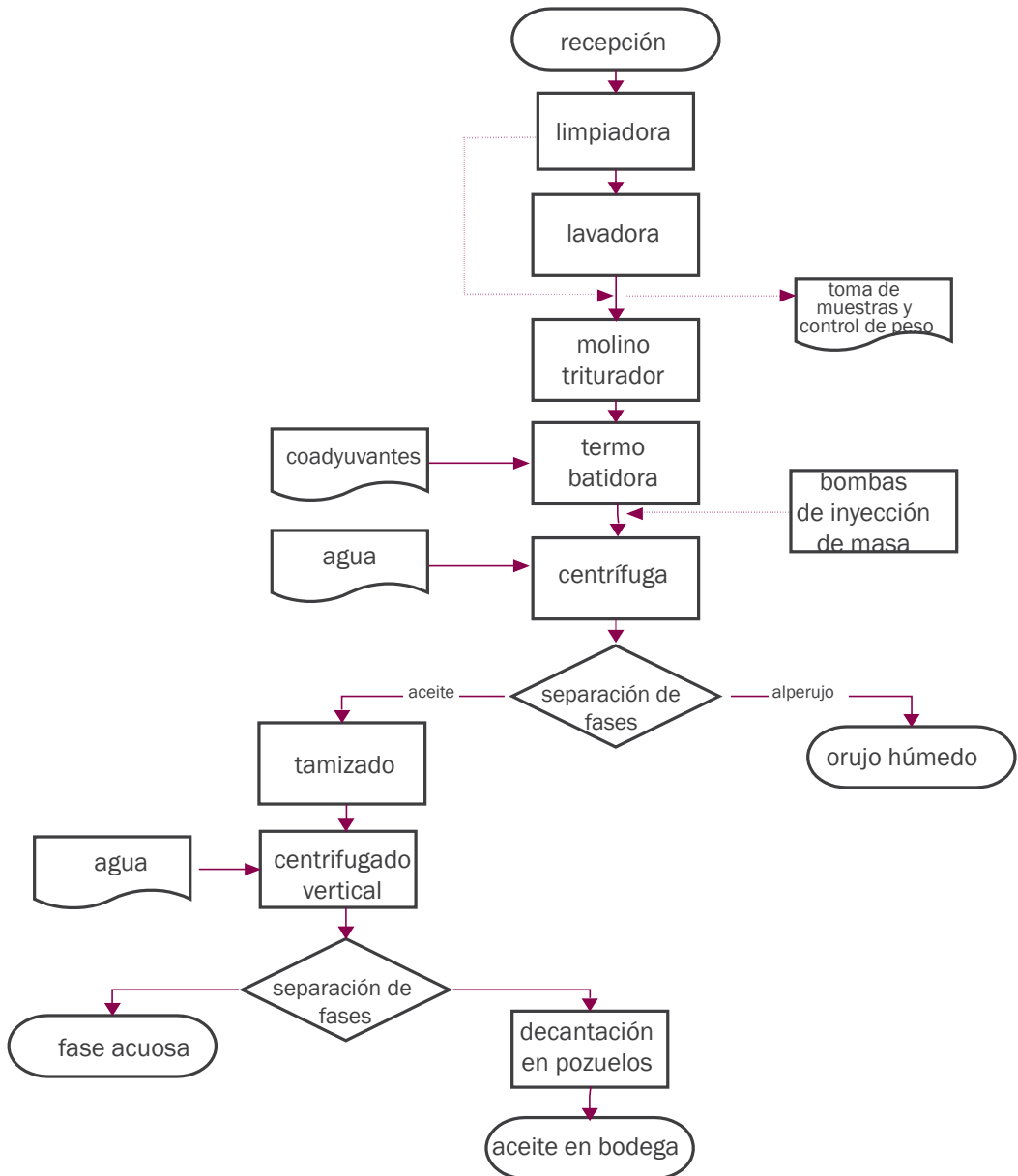


Figura 1. Esquema del proceso de elaboración de Aceite de Oliva Virgen por sistema de extracción en dos fases.

### 3.2.1. Zonas de elaboración

En el proceso de elaboración, las almazaras cuentan con cuatro áreas de trabajo diferenciadas que constituyen el proceso general, serían:

#### 3.2.1.1. Recepción, control y almacenamiento de materias primas

Esta es la primera etapa del proceso de elaboración, la manipulación correcta de los frutos es decisiva en el resto de etapas de la elaboración.

Encontramos los equipos de limpieza, lavado y pesaje que están constituidos por:

- Una tolva de entrada sobre las que basculan las aceitunas. Las tolvas de descarga al paso de los remolques simplifican la entrega de frutos. El diseño de la tolva debe facilitar un tránsito de fruto poco traumático para su integridad.
- Cintas transportadoras entre tolva y máquinas. .
- Máquina limpiadora. Despalilladora.
- Máquina lavadora
- Pesadoras automáticas de aceitunas limpias
- Cintas transportadoras para llevar las aceitunas hasta el punto de espera o de fabricación

#### 3.2.1.2. Elaboración

Durante la etapa en la que la materia prima, la aceituna, pasa a través de las máquinas que intervienen en el proceso industrial, se va produciendo la extracción del aceite de oliva. La capacidad de la maquinaria ha de adecuarse a la cantidad de aceituna procesada en la almazara.

En la actualidad, con el objetivo de alcanzar una mayor calidad del aceite de oliva obtenido, se está tendiendo a disminuir el tiempo de almacenamiento de la aceituna a un tiempo máximo de 24 horas. Para lograr rebajar este tiempo de almacenamiento, en la mayoría de las almazaras ha sido necesario aumentar la capacidad de molturación.

### 3.2.1.3. Almacenamiento y expedición de productos elaborados

Las almazaras no precisan una capacidad de almacenamiento para la totalidad de aceite producido en toda la campaña. Esto es debido a que la campaña de molturación se demora varios meses (de 2 a 4 meses en la provincia de Jaén) y por tanto puede expedirse el aceite primero obtenido para que su puesto lo ocupe otro extraído posteriormente.

No obstante, por razones de comercialización, no de funcionamiento, conviene quedarse holgados a la hora del dimensionamiento de los depósitos de almacenamiento de aceite.

### 3.2.1.4. Almacenamiento y expedición de subproductos

En las almazaras, como en la mayoría de las industrias agroalimentarias, en el proceso de elaboración se obtienen ciertos subproductos que constituyen los residuos del proceso de fabricación. Estas materias aún contienen cierta riqueza que puede ser aprovechada, dando lugar a la creación de otras industrias que las emplean como materias primas. En el caso de los residuos de las almazaras, estas industrias son las orujeras.

En las almazaras los principales subproductos que se obtienen son:

- El orujo o alperujo en estado sólido o semisólido, cuyo destino es la extracción de aceite de orujo en las orujeras, elaboración de compost, uso directo como abono, etc.
- Los alpechines o aguas de lavado en estado líquido. Los principales destinos de estos residuos líquidos son las balsas de evaporación y el riego de los cultivos.
- Hojarasca, normalmente es retirada por los agricultores y agricultoras y utilizada para elaboración de pienso animal ó como materia orgánica para el suelo.

## **3.2.2. Proceso de elaboración**

El proceso de obtención de aceite de oliva está basado en la realización de las operaciones unitarias que se enumeran y se describen a continuación:

- 3.2.2.1. Recepción**
- 3.2.2.2. Limpieza**
- 3.2.2.3. Lavado**
- 3.2.2.4. Pesado de aceitunas**
- 3.2.2.5. Almacenamiento de aceituna**
- 3.2.2.6. Molienda**
- 3.2.2.7. Batido**
- 3.2.2.8. Separación de fases sólidas y líquidas**
  - 3.2.2.8.1. Extracción por presión**
  - 3.2.2.8.2. Extracción por centrifugación en dos fases**
- 3.2.2.9. Separación de fases líquidas**
- 3.2.2.10. Controles previos al almacenamiento**
- 3.2.2.11. Almacenamiento de aceite**
- 3.2.2.12. Envasado**
- 3.2.2.13. Control de Calidad en el Laboratorio**

### **3.2.2.1. Recepción**

Primer paso de entrada de la aceituna en la almazara, consiste en la descarga de las aceitunas en la línea de molturación correspondiente a suelo ó vuelo, estado de maduración, variedad, afecciones de plagas o enfermedades, etc. Debe de haber por tanto varios puntos de descarga diferenciados en función de las características anteriormente comentadas:

- Punto 1: Aceitunas limpias, que no presentan barro, tierra, piedras, etc. y sólo deben pasar por la limpiadora.
- Punto 2: Aceitunas sucias, es decir, presentan barro, tierra, piedras, etc y deben pasar por la limpiadora y la lavadora.

A partir de estos dos tipos de frutos podemos clasificar los grupos de la siguiente forma:

**Grupo A:** Aceitunas sanas, que potencialmente deben dar aceite de calidad: procedentes del árbol, sanas y maduras.

**Grupo B:** Aceitunas con defectos iniciales no graves, como las aceitunas del árbol picadas de mosca, las aceitunas de principios de campaña recogidas del suelo, sanas y maduras o las aceitunas magulladas pero sanas.

**Grupo C:** Aceitunas con defectos iniciales graves, como las aceitunas con ataques de *Gloesporium* (Aceitunas jabonosas), con ataque de mosca caídas al suelo, aceitunas del suelo recogidas con gran cantidad de barro ó tierra que requieren un lavado, aceitunas caídas al suelo de mediados o finales de campaña, aceitunas con ataques de otras plagas o enfermedades ó aceitunas muy atacadas.

Las aceitunas del Punto A, aceitunas sucias, se descargarán las pertenecientes al Grupo C; las del Punto B, se descargarán en los Grupos A, B ó C en función de los defectos que presenten y del grado de calidad que se espera obtener de sus aceites.

Es fundamental la una gestión de patio eficaz ya que el tiempo de entregas se concentra en un periodo de tiempo corto que coincide con el final de la jornada de recolección.

En las almazaras la principal materia prima que entra es la aceituna. Es importante, por tanto, facilitar la circulación, entrada y salida de vehículos en el patio de recepción y evitar la contaminación por grasas minerales de la aceituna. También es importante estudiar las características de las tolvas de recepción, de manera que no se produzcan problemas de descarga ni contaminación con sustancias tóxicas, como trazas metálicas o restos de pintura.

A la entrada de la aceituna deben realizarse controles de cantidad y calidad. En la mayoría de las almazaras de la provincia de Jaén, el pesaje de la aceituna se realiza

de manera continua una vez la aceituna está limpia, para evitar pagar a los productores y productoras restos de ramas, hojas, polvo, terrones de tierra, etc., como aceituna. En el fruto se realizan distintos controles dependiendo de la almazara, pagándose por rendimiento graso del lote de aceitunas aportado a la almazara y diferenciadamente en algunos casos el precio en función de parámetros de calidad (acidez), procedencia de la aceituna (suelo ó vuelo), de variedades.

### 3.2.2.2. Limpieza

Proceso basado en el uso de una corriente de aire. Las aceitunas en la línea transportadora cruzan una zona de ventilación donde se realiza una criba eliminándose las impurezas más ligeras como hojas, pequeños tallos, etc., que representan entre el 5 y el 10% del peso del fruto al entrar a la almazara ; permaneciendo sin embargo, otra serie de elementos como barro, piedras, ramas o hierros.

En esta etapa se realiza la primera clasificación de aceitunas en limpias y sucias; según esto, la aceituna se dirige al punto de descarga que le corresponda.

Un equipo de limpieza consta generalmente de:

- Una tolva de entrada sobre las que basculan las aceitunas. Las tolvas de descarga al paso de los remolques simplifican la entrega de frutos. El diseño de la tolva debe facilitar un transito de fruto poco traumático para su integridad.
- Cintas transportadoras entre tolva y máquinas. Las caídas desde gran altura producen roturas de fruto. Deben de estar compuestas por materiales aptos para el consumo alimentario. Se prefieren las cintas con nerviación frente a las lisas para mejorar el transporte y evitar que el fruto retroceda.
- Máquina limpiadora. Despalilladora, para mejorar las separación de ramas.

Es recomendable simplificar el transporte de los frutos para evitar su deterioro y como no, Costes energéticos y de equipos.

La aceituna es elevada por una cinta transportadora, cae en cascada sobre la tolva donde una placa oscilante facilita la exposición de frutos, hojas, ramas y piedras a

una contracorriente de aire originada por un ventilador. Las materias más pesadas, como las aceitunas, caen sobre una criba. Los materiales que son de menor dimensión que el tamaño de dicha criba pasan a la parte inferior donde son separados. En muchos casos un segundo ventilador completa la separación.

### 3.2.2.3. Lavado

La lavadora constituye una parte del equipo de limpieza y lavado. Las aceitunas se lavan con agua corriente tras ser seleccionadas por calidad. Dicha operación se lleva a cabo a través de un mecanismo de agitación del agua con los frutos y dispositivos de separación, es decir, las aceitunas se ponen en contacto con un caudal de agua que las arrastra y flotan gracias a aire insuflado ó una sal disuelta. Los elementos más pesados, como piedras ó trozos de metal se van al fondo, de donde son extraídos por tornillos helicoidales ó cintas metálicas con resalto. A la salida de la máquina hay algún dispositivo para facilitar el escurrido ó secado parcial de las aceitunas.

En este proceso se ha de evitar el lavado conjunto de frutos de suelo y de vuelo, ya que el primero lleva mayor cantidad de tierra e impurezas que el fruto recogido directamente del árbol. Las lavadoras deben lavar aceituna con similar grado de suciedad, por ello las aceitunas limpias no deben lavarse.

Hoy en día, la mayoría de las almazaras cuentan con sistemas de limpieza y lavado de la aceituna. La limpieza es recomendable en todos los casos, sin embargo, el lavado puede resultar contraproducente en el caso de que no se procese la aceituna inmediatamente después de realizarlo, puesto que al humedecer el fruto y mantenerlo atrojado puede dar lugar a reacciones de degradación; igualmente, para aceitunas que vayan a ser molturadas inmediatamente es contraproducente, debido a la posible formación de emulsiones. Además, el agua residual interfiere en la extracción ya que disminuye la extractabilidad, con enriquecimiento graso del orujo y pérdida de la estabilidad del aceite y de los atributos organolépticos del mismo. No obstante, el lavado es necesario para eliminar productos indeseables depositados en el fruto durante el cultivo.

El agua de lavado en circuito cerrado se va cargando de tierra y demás impurezas por lo que debe de ir renovándose con una frecuencia de al menos dos veces al día. Además, este agua contiene cierta cantidad de materia grasa y alpechín, que junto con los sedimentos, debe tenerse en cuenta para realizar su vertido.



#### 3.2.2.4. Pesado de aceitunas

Constituye el último elemento que forma parte del equipo de limpieza y lavado y de la recepción en general. Cuando se concluye la recepción, se obtiene un ticket con el peso del fruto limpio, esto ahorra tiempo, reduce la superficie necesaria para la zona de recepción y simplifica el movimiento de vehículos.

Pueden utilizarse:

- Básculas con tolva de pesada discontinua pero sumables por mecanismos electrónicos, para pesadas entre 3 y 5 Tm.
- Básculas de pesada continua, donde la aceituna va entrando y cuando alcanza un peso descarga automáticamente y sigue recibiendo sin interrupción, mediante un sistema de doble tolva incorporado.

En este momento se toma la muestra para su posterior procesamiento en el laboratorio a fin de obtener un control de calidad y cantidad del aceite aportado a la almazara. Suele hacerse sobre la cinta transportadora de salida del equipo de limpieza y pesaje. Las determinaciones analíticas mínimas serán de Humedad y contenido en aceite.

#### 3.2.2.5. Almacenamiento

Una vez limpio y pesado el fruto pasará a la zona de espera hasta el momento de la molturación; para ello se utilizan tolvas de almacenamiento, mediante estas tolvas se pretende controlar el desfase que existe en la recepción de fruto que normalmente se realiza por la tarde en un corto periodo de tiempo; en cambio, la línea de extracción funciona de manera continua. Además existen diferencias entre las producciones de unas campañas y otras, por lo que controlar de manera exacta la capacidad de molturación de una almazara es difícil. Es recomendable que el tamaño de las tolvas no supere las 50 toneladas de capacidad.

En la actualidad, se está tendiendo a disminuir al máximo este tiempo de almacenamiento, ya que debe de molturarse el fruto antes de las 24 horas. Esta reducción del tiempo de almacenamiento se ha logrado incentivando, por parte de la Administración Pública, la instalación de líneas de procesado de modo que se adecúe la capacidad de molturación de la fábrica a las necesidades reales de la misma.

Las tolvas deben de ser de un material que no aporte sustancias extrañas a los frutos, tipo acero inoxidable.

En cualquier caso, durante este almacenamiento se va a producir una alteración de los frutos ya que comienza al descomposición de la materia orgánica, desintegración de las paredes celulares, unida a una alteración de la materia grasa por hidrólisis espontánea, una lipólisis enzimática o microbiana y una oxidación del aceite. Cuando las aceitunas proceden del suelo o contienen una alteración previa esta situación se agrava.

Por tanto, siempre es desaconsejable el atrojado, pero cuando se sobrepase la capacidad de molturación de la almazara es aconsejable, atrojar la aceituna proveniente del suelo o de la que se espera obtener aceites de inferior calidad.

Deben de existir tolvas para el almacenamiento de los diferentes grupos ó categorías de frutos definidos en la recepción y se continuará a lo largo de todo el proceso.

### **3.2.2.6. Molienda**

Una vez realizadas las operaciones previas de transporte, limpieza, lavado, pesado y almacenamiento de la aceituna se procede a la molienda, el batido y a la separación de fases. Para lograr un producto final de calidad, es fundamental la ejecución correcta de todas estas operaciones, ya que producen una serie de transformaciones en las características del aceite que posteriormente será extraído, puesto que la formación de distintos componentes del aroma del aceite procede de reacciones oxidativas enzimáticas. El contacto entre el aceite y la pasta de aceitunas incrementa la lipólisis y la oxidación lipídica. La elección de los parámetros tecnológicos está en relación directa con la futura estabilidad y las características organolépticas del aceite (*Lercker y col.*, 1.999).

A continuación se describen las operaciones a las que será sometida la aceituna, previas a la obtención del aceite.

El aceite se encuentra en las vacuolas del mesocarpio de las aceitunas en forma de gotas diminutas. La molienda consiste en la trituration del fruto hasta formar una

pasta de aceitunas que se somete a batido. El objetivo de la molienda consiste en la rotura de los tejidos donde se aloja la fase oleosa debiendo realizarse con la mayor uniformidad posible.

La pasta está formada por una fase sólida (hueso y pulpa) y una fase líquida (gotas de aceite y alpechín). Estas gotas de aceite forman dentro de la pasta el llamado mosto suelto.

Dependiendo del tipo de aceituna que se va a procesar, se regulará el grado de molienda; por ejemplo, si la aceituna es de principio de campaña, la molienda será fina, mientras que será mayor si es de medio o final de campaña.

Existen diferentes modelos de molinos, los más extendidos se clasifican en:

1. Molinos de Empiedros: Donde destacan los troncocónicos y los cilíndricos. Este tipo de molinos está hoy prácticamente en desuso en las almazaras de la provincia de Jaén. Producen dilacerado debido a que los dos entremos del rulo recorren caminos diferentes, además el movimiento de los rulos provoca movimientos de translación y resbalamiento lo cual fomenta dicho dilacerado. La alimentación de las aceitunas se produce por una tolva situada en el eje del moledero.
2. Molinos Metálicos: Entre ellos se encuentran los de martillos, los de discos dentados y de cilindros estriados. Realizan la molienda por impacto, cizallamiento o rozamiento. Destacan en las almazaras jiennenses los molinos de martillos, formados por un eje de rotación que arrastra en su movimiento a los martillos y una criba que permite modificar el grado de molienda, de tal forma que los frutos son golpeados repetidamente hasta que alcanzan el tamaño de la criba y rebasan los orificios. El molino contiene un motovariador para regular el caudal de entrada de la pasta. Los molinos deben evitar la incorporación de sustancias extrañas tipo metálico, por lo son recomendables los de acero inoxidable.

Los aspectos fundamentales a considerar en la molienda son:

- Uniformidad, para conseguir una máxima eficacia del batido.
- Grado de molienda, indica el tamaño medio de partícula en que quedan

las partes más duras de la pasta. Su regulación se realiza en el caso de los molinos de martillo por el diámetro de los orificios de las cribas y en el caso de los molinos de empiedro por el tiempo de permanencia de la pasta en el molino. La molienda debe de ser más fina para aceitunas de primero de campaña y mayor conforme avanza la misma. Si el grado de molienda es grueso nos da lugar a débil rotura de tejidos y orujos con alto contenido graso; por el contrario, cuando el grado de molienda es fino da lugar a pastas poco filtrantes, lo que conlleva la formación de papillas en los tamices y finos en los alpechines.

- Aireación; debe limitarse, ya que inicia la oxidación que enrancia el aceite. También es conveniente reducir la superficie en contacto con el aceite para evitar la pérdida de aromas.
- Impurezas; hay que evitar la incorporación de sustancias extrañas, sobre todo de materias metálicas que alteran las características organolépticas del aceite e inducen reacciones de oxidación.
- Velocidad; deben de controlarse, ya que velocidades altas provocan el calentamiento de la pasta que facilitan reacciones bioquímicas por lo que disminuye la calidad del aceite.

En cualquier caso, es recomendable por un lado, reducir la superficie y el tiempo de molienda, para evitar oxidaciones y pérdidas de aromas y por otro lado, limitar la incorporación de trazas metálicas que perjudican el flavor de los aceites y catalizan los procesos oxidativos, disminuyendo la estabilidad.

### **3.2.2.7. Batido**

La misión del batido consiste en reunir las gotículas líquidas dispersas en la pasta molida en fases continuas afines, con el fin de facilitar y aumentar la separación sólido-líquido en las siguientes operaciones de elaboración. En el batido hay que tener en cuenta que el material del cuerpo y de las paletas de la batidora ha de ser inerte, preferentemente de acero inoxidable. También se ha de tener en cuenta que aunque es necesario calentar la masa para disminuir la viscosidad del aceite y favorecer la extracción, el exceso de temperatura es perjudicial para el aceite.

En cuanto a las condiciones óptimas de batido hay que cuidar:

- Velocidad de giro de las paletas móviles, ya que si ésta es excesiva se favorece la formación de emulsiones. Se regula mediante un motovariador y la velocidad orientativa es de 15-20r.p.m. Debe reducirse en pastas difíciles, a la vez que se reduce el caudal de entrada.
- Tiempo de batido, si es excesivo disminuye el contenido de polifenoles y la estabilidad. Al ser un complemento al dilacerado debe ser mayor en pastas provenientes de molinos metálicos, en los cuales oscila entre 50-60 minutos y en empiedros entre los 20-30 minutos.
- Temperatura de la pasta; de ésta depende la viscosidad del aceite; al aumentar la temperatura, la viscosidad del aceite es menor y se facilita la separación del aceite. La temperatura adecuada de la pasta al final del batido debe ser inferior ó igual a los 30 °C; si se sobrepasa, se provocan alteraciones en la calidad de los aceites: pérdida de aromas, aumento de del índice de peróxidos, como medida de la oxidación inicial y pérdida de la estabilidad. Igualmente debe cuidarse la uniformidad de la temperatura de la pasta, porque no conduce bien el calor, pudiendo ser más elevada en zonas en contacto con superficies calientes. Lo más frecuente en las almazaras es utilizar agua caliente para la calefacción de las temobatidoras.

Los tipos de termobatidoras que podemos encontrar son:

- Termobatidoras de eje horizontal; son las más usadas en la actualidad. Las paletas giran en torno a un eje paralelo a la base de la termobatidora. Son frecuentes las de varios cuerpos dispuestos de forma vertical para mejorar el dilacerado, la uniformidad de la temperatura y la regulación del tiempo de tratamiento.
- Termobatidoras de eje vertical; las paletas son de mayor diámetro y giran en torno a un eje que es perpendicular a la base de la batidora. Pueden ser individuales o conectadas en batería.

Para la comprobación de un correcto batido las pastas deben presentar las siguientes características:

- No adherirse a las paletas, las cuales al salir la pasta deben de estar limpias.

- Masas más oscura que en el primer cuerpo, con aspecto granuloso.
- Existencia de capas de aceite sobrenadante

La adición en esta etapa de un coadyuvante tecnológico como el microtalco natural es necesaria en caso de pastas difíciles.

### 3.2.2.8. Separación de fases sólidas - líquidas

Existen diversos métodos, aunque en todos es esencial que la temperatura de la pasta no exceda de los 30 ° C. La extracción del Aceite de Oliva Virgen en una almazara se puede hacer fundamentalmente por dos métodos: presión y centrifugación.

La elaboración de Aceite de Oliva Virgen tuvo escasas innovaciones tecnológicas hasta principios de los años setenta, realizándose hasta ese momento por el sistema tradicional de prensas y capachos.

A partir de entonces, se introduce el sistema continuo de tres fases, de progresivo éxito debido a su simplificación mecánica, eliminación de capachos, elaboración continua y escasa necesidad de personal. El nuevo sistema tenía como principal novedad la sustitución de la prensa por el decantador centrífugo horizontal. Al final de la separación se obtenía, aceite, orujo y alpechín, este último producto producía graves problemas medio ambientales, debido a su gran poder reductor, su alta DBO y DQO y su contenido en ácidos orgánicos que le confería una capacidad contaminante.

A partir de la década de los noventa, se fue produciendo un cambio tecnológico en el sistema continuo de centrifugación al obtener del decanter sólo dos fases, en el que se obtiene aceite y alpeorujo, resolviendo el gran problema medioambiental ocasionado por el alpechín obtenido en la centrifugación de tres fases. A mediados de los años noventa, este sistema de extracción se encontraba implantado en la mayoría de las almazaras de la provincia de Jaén.

Los resultados obtenidos mediante el uso del sistema de extracción del aceite de Oliva Virgen en dos fases, comparado con el sistema de tres fases, no son inferiores, demostrando varias investigaciones que el rendimiento industrial es similar y que la calidad del aceite es comparable.

### **3.2.2.8.1. Extracción por presión**

El sistema clásico es el de presión, en el que la pasta procedente de las aceitunas molidas se bate y se reparte en capachos para someterla a presión en las prensas hidráulicas.

Las almazaras clásicas consistían en plantas discontinuas que se han mantenido a lo largo de los siglos. La pasta molida se coloca entre capachos y se somete a presión para extraer el mosto oleoso (mezcla de aceite y agua) que posteriormente se deja decantar para obtener, por diferencia de densidad, el aceite. Aunque este método actualmente es comercializado en sistema continuo con una serie de modificaciones no es frecuente su utilización.

### **3.2.2.8.2. Extracción por centrifugación en dos fases (Centrífuga horizontal)**

Este sistema tiene una doble característica, ya que por un lado se utiliza la fuerza centrífuga como elemento fundamental para la separación de las diferentes fases y por otro lado se produce de forma continua sin necesidad de detener el proceso.

En una almazara actual, la pasta batida se centrifuga en una centrífuga de eje horizontal (decanter) obteniéndose dos fases: aceite y alperoujo, ya que el sistema de dos fases es el más utilizado y al que nos referimos en este epígrafe. Se debe de utilizar la mínima cantidad de agua compatible con unos buenos agotamientos, sin sobrepasar el 10% del volumen de masa inyectada y la temperatura del agua de inyección debe ser igual o inferior a 35 °C.

El decanter consiste en un rotor de forma troncocónica cilíndrica, en cuyo interior se encuentra rotando en el mismo sentido, pero a una velocidad inferior, un sinfín. La velocidad a la que gira el decanter es de 3.000-4.000 r.p.m. La diferencia de vueltas permite a los sólidos desplazarse en sentido contrario al de avance de la hélice. Los líquidos son empujados por el sinfín en sentido contrario.

La pasta de aceituna se inyecta en el interior del sinfín por medio de un conducto, que puede ser regulado, obligando a disminuir o alargar los recorridos de las distintas fases, quedando la pasta sometida a la acción de la fuerza centrífuga y por tanto a la separación de las distintas fases.

La limitación que presenta el sistema es la escasa diferencia de densidades de las distintas fases a separar, de ahí las características de los productos resultantes.

La pasta es inyectada en el decánter tal y como proviene de la termobatidora; después de someter la pasta a la acción de la fuerza centrífuga obtenemos:

- Apeorajo muy húmedo, con un porcentaje en humedad del 55-60% y una densidad de  $0,9-1 \text{ g/cm}^3$  lo cual le confiere una consistencia similar a los lodos, además de contener azúcares reductores, polifenoles y otros compuestos orgánicos. En aceitunas con baja humedad se puede obtener un orujo de alta riqueza grasa, lo cual requiere un control constante de este parámetro.
- Aceite sucio, con presencia de humedad. Requiere de lavado en centrifuga vertical.

La centrífuga horizontal (decanter) es el elemento diferenciador y principal del sistema de extracción continua. Es fundamental para una correcta utilización, el conocimiento de las regulaciones basadas en las características del producto procesado, para aprovechar la capacidad operativa y conseguir el agotamiento de los subproductos y la calidad del aceite.

El sistema continuo, cada vez más extendido, presenta las siguientes ventajas frente al sistema tradicional:

- Alta capacidad de producción, lo que evita el almacenamiento de aceitunas aumentando la calidad del aceite.
- Mejora en el rendimiento, limpieza e higiene.
- En las plantas de 2 fases, el reciclaje del agua de vegetación proporciona una mayor cantidad de polifenoles en el aceite, protectores naturales contra la oxidación.
- Económicamente el sistema clásico de presión no puede competir con el sistema continuo o de centrifugación, debido fundamentalmente a los elevados costes de elaboración, que llevan a una mayor necesidad de mano de obra, a la discontinuidad de la producción y a los gastos inherentes de materiales filtrantes.



### 3.2.2.9. Separación de fases líquidas (Centrífuga vertical)

Este proceso pretende separar la fase acuosa del aceite, principalmente la humedad. Presenta diferentes características con respecto a la centrífuga horizontal, como son por un lado la escasa diferencia de densidades entre las diferentes fases de aceite ( $0,916-0,915 \text{ g/cm}^3$ ) y alpechín ( $1,015-1,086 \text{ g/cm}^3$ ), por lo que la velocidad de centrifugación se eleva a 5.000 ó 7.000r pm y por otro lado, los productos que se obtienen son:

- Alpechín con algo de aceite y apreciable contenido en sólidos, que constituye las aguas de lavado.
- Aceite

La centrífuga vertical está formada por un tambor cónico cuyo interior está formado por discos contiguos con perforaciones entre las que atraviesa el mosto oleoso. Los discos, por su proximidad, reducen el recorrido del aceite, formando de este modo una fase continua.

Hay que añadir agua para formar el anillo hidráulico y que se produzca una correcta separación, teniendo en cuenta que la temperatura de adición del agua no sobrepase los  $35^{\circ}\text{C}$  y manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrífuga vertical, sin rebasar el ritmo óptimo de inyección para obtener una correcta separación.

El mosto entra por la parte superior y debido a la fuerza centrífuga es obligado a pasar por las perforaciones de los discos de tal forma que la separación entre fases es la siguiente:

- La fase mas densa como es el aceite, se sitúa en la cara inferior más próxima al eje de giro, saliendo por la parte superior de la centrífuga.
- La fase menos densa representada por el agua, desciende por la parte superior de la pared exterior, acumulando se en esta parte de la centrífuga y obligando a realizar las pertinentes operaciones de descarga y limpieza de la centrífuga vertical.

Este inconveniente se ve disminuido por la existencia de centrífugas verticales autolimpiables mediante un dispositivo hidráulico que las descarga en función de la acumulación de borras.

Es interesante disponer de pozuelos decantadores para recuperar el aceite de las descargas.

### **3.2.2.10. Controles previos al almacenamiento**

Los controles visuales nos informaran del correcto funcionamiento del proceso, de tal modo que el aceite procedente de la centrífuga vertical debe tener un aspecto lechoso, que desaparecerá tras una decantación que durará como mínimo 24 horas. Cuando el aceite se presente con brillo, nos indicará que ha sido sometido a altas temperaturas con la correspondiente pérdida de aromas, elevación del índice de peróxidos y la presencia de margarinas que provocan la fluidificación de las ceras.

De igual forma, los controles visuales deben de completarse con controles analíticos tanto del aceite como de los subproductos. Deben de realizarse dichos controles sobre muestras representativas de la partida.

- La muestra de alpeorujo debe de realizarse sobre la salida del decanter, tomando porciones durante una hora a intervalos regulares de tiempo y en una cantidad próxima a un kilogramo de peso; debe enviarse al laboratorio para su análisis inmediato (agotamiento) en una recipiente herméticamente cerrado.
- Las muestras del agua de lavado del aceite, varía su contenido graso a lo largo del periodo comprendido entre las descargas, con menor contenido graso al principio y mayor después. Por ello, se recogerán tres porciones cinco minutos antes de la descarga, cinco minutos antes de la siguiente y en el centro entre el periodo entre descargas. Las tres porciones serán de igual cuantía y se enviarán al laboratorio en frasco cerrado.
- Las muestras de aceite, se tomarán a la salida de la centrífuga vertical, de igual forma que las aguas de lavado, teniendo en cuenta la influencia de las descargas.

Los valores recomendables son:

- Las muestras de alpeorujo deben de contener un porcentaje en humedad y rendimiento en base seca no superior al 60% y 8% respectivamente. (¿De cuantas fases hablamos?)
- Las aguas de lavado no deben de superar un contenido en materia grasa del 0,1%.
- El aceite debe de cumplir unas parámetros de calidad adecuados de acidez, índice de peróxidos y humedad e impurezas; así como también es necesaria para su clasificación en la bodega de un análisis sensorial.

### 3.2.2.11. Almacenamiento

Los objetivos que se persiguen con el almacenamiento del Aceite de Oliva son, tal y como se describe a continuación, la separación por calidades, la conservación de las características fisicoquímicas y la maduración del aceite.

- Separación por calidades obtenidas: hay que tener en cuenta las distintas calidades en función de variedad, suelo-vuelo, elaboración directa, atrojado, distintas elaboraciones (temperatura, ritmos de inyección, etc), época de recolección y criterios químicos y sensoriales. La capacidad de los depósitos debe adecuarse a la producción de la almazara y a la calidad del aceite y nunca debe ser superior al 10% de la producción total.
- Conservación de las características, este objetivo conlleva:
  - 1) Evitar oxidaciones; van a provocar el enranciamiento del aceite y la disminución de la estabilidad. El propio aceite tiene compuestos antioxidantes como: polifenoles, tocofenoles y clorofilas (en la oscuridad). Por ello debemos de tener en cuenta los oxidantes como: aire (oxígeno), luz, temperatura, trazas metálicas, acidez inicial.
  - 2) Evitar la hidrólisis; responsable del aumento de la acidez. Los factores que intervienen son: acidez inicial, humedad, impurezas (foco de microorganismos) y calor.
  - 3) Evitar la pérdida de aromas (o adquisición de sabores defectuosos); debido a la temperatura, aireación, luz. Los sabores defectuosos son

debidos a: borras-moho (fondo de los depósitos); olor a humo, gasoil o humedad; sabores metálicos.

- Maduración del aceite: consiste en la decantación natural y propia del aceite almacenado. Debe realizarse a una Temperatura moderada, 18-20 °C, la cual permite la decantación y la pérdida de amargor.

La zona de almacenamiento del Aceite en la almazara es la bodega que debe de reunir una serie de características tales como:

- Paredes y techos con aislamiento térmico
- Mantener la temperatura de la bodega en torno a unos 18-20°C (Reglamento de Producción Integrada, BOJA nº 213 de 2003).
- Suelo antideslizante, con pendiente y paredes de fácil limpieza
- Canales de recogida y trujal
- Con buena ventilación para evitar olores y humedad
- Poca luminosidad, para
- En edificio independiente alejada de fuentes de olores no deseables

Igualmente, los depósitos deben reunir las siguientes características en cuanto a la forma y el material del que está constituido:

### **Forma**

- Forma cilíndrica y fondo cónico que permita un sangrado eficaz
- Cubiertos para protección de luz, aire y caída de impurezas.
- Materiales de llenado y conducciones de material inerte
- Dotados de mecanismos de llenado por el fondo y sistema de muestreo

### **Material**

El revestimiento y la conservación de los depósitos deberá realizarse de forma periódica, además los materiales deben de ser los autorizados para productos alimentarios.

- Impermeable e inerte, para evitar la alteración del aceite
- Resistente para garantizar una adecuada conservación
- De fácil limpieza

El mejor material es el de acero inoxidable por su gran resistencia mecánica y a la corrosión.

Todos los materiales que están en contacto con el aceite como griferías, válvulas y conducciones deben de ser de acero inoxidable.

Para el correcto manejo de la bodega hay que tener en cuenta una serie de consideraciones:

- Procurar que los aceites pasen limpios a la bodega, lo que se cuidará durante el proceso de elaboración y decantación
- Hacer antes del llenado una escurpulosa limpieza y evitar el contacto con humos, gases, olores ú otro tipo de sustancias volátiles
- Antes de almacenar una partida de aceite realizar un controles de los parámetros de calidad tanto químicos como sensoriales, para su clasificación por calidades
- Se realizará un purgado de los depósitos que contengan aceites de gran calidad para eliminar los posos formados por la decantación de sustancias procedentes del aceite como proteínas y azúcares reductores, ya que pueden se focos de alteración del aceite
- Es recomendable y cada vez más habitual la utilización de inertizantes en los depósitos para eliminar el oxígeno del interior del depósito, para ello se inyecta gases inertes como el nitrógeno.

### **3.2.2.12. Envasado**

Hay una serie de aspectos previos como son:

- Tipificación de aceites, se realiza llevando el aceite que se desea envasar hasta unos depósitos nodrizas, desde donde pueden realizarse combinaciones de aceites que respondan al tipo propuesto.
- Filtrado de aceites, consiste en el paso del aceite a través de una superficie o material poroso (fibras, celulosas, tierras filtrantes). Una correcta filtración permite una correcta presentación comercial, así como la mejora

de las características de conservación al eliminar los posos que se forman (humedad e impurezas), evitando que se produzca una alteración de los aceites durante periodos de conservación dentro del envase. Los tipos de filtrado que pueden hacerse son:

- Debastado, consistente en la separación grosera de los sólidos que presenta.
  - Abrillantado, consiste en la eliminación de humedad.
  - Winterizado, es un filtrado a baja temperatura sobre papel para eliminar las ceras del aceite y dar más brillantez al mismo.
- El material de fabricación de los envases, de los cuales hay que tener en cuenta:
    - Material inerte que no reaccione con el aceite y no le comunique olores ni sabores extraños
    - Lo más impermeable a la humedad y al oxígeno.
    - Proteger al aceite de la luz y de los cambios de temperatura.
    - No ser poroso para no retener ni transpirar el aceite.
    - Condiciones favorables para la fabricación de envases con formación de paredes lisas y fácilmente lavables
    - Facilidad para el etiquetado, embalaje, precintado y desprecintado.
    - Facilidad de apertura, cierre y manejo por el consumidor.

Los materiales más utilizados para el envasado son:

- 1) Plástico: encontramos que el más utilizado es el PET (polietileno tereftalato), el PVC (policloruro de vinilo), HDPE (polietileno de alta densidad) y el LDPE (polietileno de baja densidad). Las ventajas de este material son su bajo coste de producción y escaso peso, teniendo la desventaja de la transparencia y la permeabilidad a la luz y al oxígeno
- 2) Vidrio: tiene la ventaja de ser limpio y reciclable, sus inconvenientes principales son su alto coste de producción y gran fragilidad en el transporte. Además los transparentes tienen muy poco del enranciamiento del aceite

- 3) Hojalata: es uno de los tipos más recomendables, ya supone una barrera impermeable al paso de la luz y el aire, según los estudios realizados por Gutiérrez González-Quijarro sobre el “Envasado de aceites de uso comercial”, este material conserva de manera muy óptima las características de los aceites, además de permitir una impresión total de su superficie lo que comercialmente le confiere un aspecto atractivo, otras ventajas son su gran resistencia a golpes y su reciclaje, si bien, imposibilita la visión del contenido, una característica bien valorada por parte del consumidor.
- 4) Cartón revestido: los envases de brick, tienen la ventaja de pesar poco, además de ser opacos, mientras que éste es también su principal inconveniente, presenta un coste de producción elevado.

La operación de envasado se lleva a cabo mediante una serie de operaciones de las cuales son básicas: el llenado y la dosificación. La línea de envasado consta de los siguientes procesos:

1. Posicionador de envases; los envases provienen de la línea de fabricación ó de los recipientes donde se reciben, entran en la tolva de descarga y el posicionador los coloca en la posición correcta de la cadena transportadora.
2. Soplador; limpia los envases de impurezas con aire a presión.
3. Equipo para el desoxigenado del aceite, inyecta un gas inerte al envase antes de llegar a la llenadora.
4. Llenadora-Dosificadora; los envases se sitúan sobre una plataforma móvil que facilita el llenado del aceite; constan de un depósito central y un alimentador. La dosificación puede hacerse mediante medidas volumétricas, pesos o niveles controlados por medios electrónicos.
5. Cerradora; puede estar preparada con tapones ó cápsulas a presión o cierre con rosca.
6. Etiquetadora, llevan un sistema de adhesión mediante unos cabezales que preparan el producto para su expedición.
7. Formadoras – encajadoras,
8. Cerradoras de cajas

### 3.2.2.13. Control de calidad en laboratorio

Los aceites de oliva presentan unos parámetros de calidad, que vienen regulados por el REGLAMENTO (CE) N ° 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, modificado por el REGLAMENTO (CE) N ° 1989/2003.

Dicho reglamento establece criterios de calidad y de pureza.

Los criterios de calidad son:

**1. Grado de acidez:** Consiste en determinar los ácidos libres en los aceites de oliva. El contenido en ácidos grasos libres se expresa mediante la acidez calculada según el método convencional, por el cual disuelve la muestra de aceite en una mezcla de disolventes y se realiza una valoración ácido-base de los ácidos grasos libres mediante una solución etanólica de hidróxido potásico.

**2. Índice de peróxidos:** El índice de peróxidos es la cantidad (expresada en miliequivalentes de oxígeno activo por kg de grasa) de oxígeno activo contenido en el aceite y se determina mediante un análisis volumétrico, basado en que las sustancias contenidas en el aceite que oxidan al yoduro potásico son peróxidos. Nos da información sobre la oxidación del aceite y las alteraciones de tocoferoles y polifenoles (antioxidantes naturales del Aceite de Oliva Virgen)

**3. Espectrometría en el ultravioleta ( Absorción al UV-  $K_{232}$ ,  $K_{270}$  y  $\Delta K$ ):** La prueba espectrofotométrica en el ultravioleta puede proporcionar indicaciones sobre la calidad de una materia grasa, su estado de conservación y las modificaciones inducidas por los procesos tecnológicos ya que los ácidos grasos poliinsaturados son sensibles a las oxidaciones autocatalíticas, induciendo la extensión de este proceso a otros ácidos grasos, conforme aumenta la alteración oxidativa mayor es el coeficiente de absorción en el ultravioleta. La materia grasa se disuelve en el disolvente requerido y se determina la extinción de la solución a las longitudes de onda prescritas, respecto al disolvente puro. A partir de los valores espectrofotométricos se calculan las extinciones específicas.

**4. Valoración organoléptica:** La sensación que provoca el aceite en el paladar de la persona consumidora, puede detectar, en muchos casos atributos positivos ó negativos, que por métodos físico-químicos no es posible; por esta razón se recurre



a los análisis sensoriales, sometiendo la muestra a un panel de cata en condiciones normalizadas. Los atributos positivos son: frutado, amargo y picante. Los atributos negativos son: atrojado, moho, avinado, borras, metálico y rancio (COI/T.20/Doc.nº 15/Rev.1-1996). Los catadores en función de su percepción sensorial dan un valor de cada atributo. La mediana de los atributos positivos y negativos determina la calidad de un aceite. Así, para los Aceites de Oliva Virgen Extra la mediana del defecto debe de ser cero y la mediana de los atributos frutado debe ser superior a cero.

Los criterios de pureza que la reglamentación establece son:

### **1. Contenido en ceras.**

Su determinación puede utilizarse para diferenciar los aceites de calidad virgen, de los aceites de orujo. La determinación se basa en el fraccionamiento del aceite, al que se añade un patrón interno adecuado, mediante cromatografía en columna de gel de sílice hidratado, tras la recuperación de la fracción eluída se inyecta la solución , efectuando el análisis directo mediante cromatografía de gases de columna capilar.

### **2. Estigmastadienos (mg/Kg)**

El estigmasta 3,5 dieno es un hidrocarburo, que no se encuentra en el aceite de oliva virgen, pero que en los tratamientos de refinación a causa de la elevación de temperaturas y de la decoloración, se forma a partir del betasitosterol. La presencia de estigmastadieno en los aceites de oliva vírgenes significa que hay también aceite refinado. Su determinación se realiza mediante cromatografía de gases. La normativa europea establece unos límites de  $\leq 0,15$  mg/Kg para los aceites de oliva virgen y de  $\leq 0,50$  mg/Kg para los aceites lampantes.

### **3. Isómeros trans de ácidos grasos (%)**

Los ácidos grasos formados en la naturaleza tienen los enlaces dobles bajo la forma isoméra cis. En los tratamientos de los aceites que conllevan altas temperaturas y presiones, estos dobles enlaces pasan, en parte, a la forma isoméra trans. La técnica analítica de determinación se realiza por métodos cromatográficos.

### **4. Contenido de ácidos grasos**

El porcentaje de ácidos grasos está comprendido dentro de unos intervalos característicos, se establece que el intervalo más probable es aquel que se encuentra por

encima del 50% de ácido oleico. Las determinaciones analíticas para la composición de los ésteres metílicos de los ácidos grasos se efectúan mediante extracción de los ésteres metílicos con éter etílico y determinación mediante cromatografía de gases en columna de relleno o capilar.

#### **5. Contenido de triglicéridos con número equivalente de carbonos 42.(Diferencia entre el contenido teórico y los datos obtenidos por HPLC: $\Delta$ ECN42)**

Es una prueba que permite detectar la presencia de pequeñas cantidades de aceites de semillas ricos en ácido oleico, se calcula mediante cromatografía de gases en columna capilar; este contenido se corresponde con el determinado por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) en el caso de aceites de oliva sin mezcla.

#### **6. Composición esterólica y esteres totales**

Su determinación identifica mezclas fraudulentas. Para hacer las determinaciones es necesario saponificar la materia grasa, añadiendo un patrón interno y extrayendo el insaponificable con éter metílico, su análisis se realiza por cromatografía de gases.

#### **7. Eritrodiol + Uvaol**

Son componentes de la fracción característica del insaponificable de los aceites. Su determinación puede servir para detectar la existencia de aceite de orujo y se realiza con métodos cromatográficos.

Otro parámetro no obligatorio pero si de muy recomendable determinación, es la **Humedad y materias volátiles**, mide la presencia de productos que deben ser eliminados a lo largo de un correcto proceso de elaboración. Su determinación se realiza por desecación de la muestra hasta pesada constante. Para los aceites de oliva vírgenes se permite hasta un 0,2 % del contenido de este parámetro.

Según parámetros físicos y químicos, en criterios de Calidad, se clasifica el Aceite de Oliva Virgen en:

índice	fenómeno en que se basa	causas de su elevación	clasificación de aceite	límites
<b>ACIDEZ</b>	Liberación de ácidos grasos por ruptura de las moléculas de triglicéridos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutos en mal estado</li> <li>- Atrajado</li> <li>- Elaboración defectuosa</li> <li>- Mala conservación</li> </ul>	Virgen extra Virgen Lampante	$\leq 0,8\%$ $\leq 2\%$ $> 2\%$
<b>ÍNDICE DE PERÓXIDOS (meq O<sub>2</sub>/Kg)</b>	Oxidación de los ácidos grasos y formación de hidroperóxidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutos en mal estado</li> <li>- Calor</li> <li>- Luz y aire</li> <li>- Trazas metálicas</li> </ul>	Virgen Extra Virgen Lampante	$\leq 20$ $\leq 20$ -
<b>K<sub>270</sub> (Absorbancia en el UV)</b>	Absorbancia máxima a 270 y 232 nm. Por presencia de productos de oxidación y formación de compuestos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutos en mal estado</li> <li>- Calor</li> <li>- Luz.</li> <li>- Presencia de refinados</li> </ul>	Virgen Extra Virgen Lampante	$\leq 0,22$ $\leq 0,25$ -
<b>HUMEDAD E IMPUREZAS (%)</b>	Presencia de agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración reciente.</li> <li>- Decantación defectuosa</li> </ul>	Virgen Extra Virgen Lampante	$\leq 0,2\%$ $\leq 0,2\%$ $\leq 0,3\%$
<b>CONTENIDO EN IMPUREZAS INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO (%)</b>	Presencia de partículas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración reciente.</li> <li>- Decantación defectuosa</li> </ul>	Virgen Extra Virgen Lampante	$\leq 0,1\%$ $\leq 0,1\%$ $\leq 0,2\%$

Fuente: COI, Elaboración propia

### 3.3. Comercialización y distribución del aceite de oliva virgen

Los tipos de aceites que se comercializan en función de los criterios de calidad y pureza determinados por el REGLAMENTO (CE) N° 1989/2003 son:

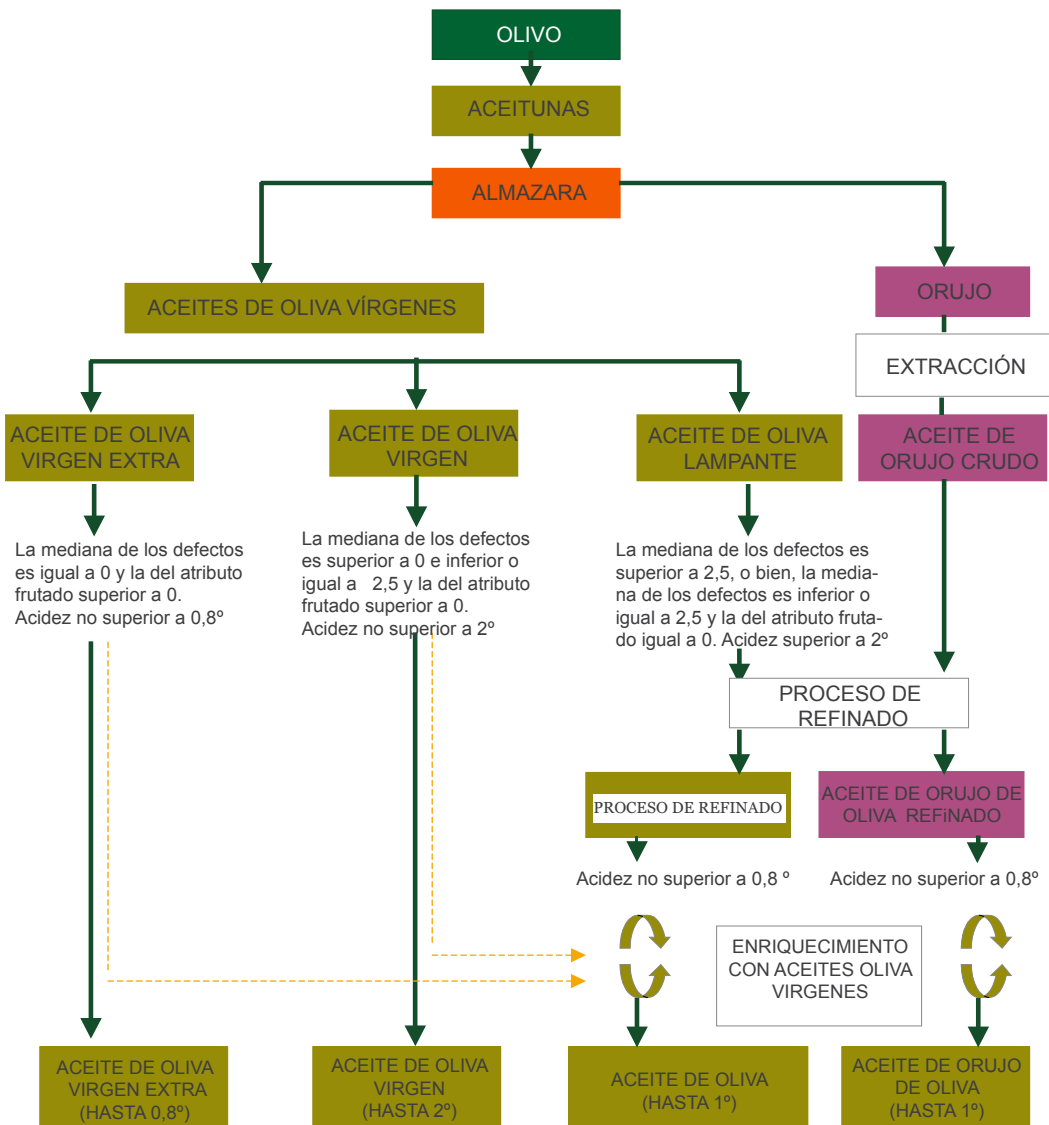
1. *Aceite de oliva virgen extra*; aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
2. *Aceite de oliva virgen*; aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.
3. *Aceite de oliva*; contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, es decir, aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.
4. *Aceite de orujo de oliva*, aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos de aceituna ó aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.

En el siguiente cuadro se muestran las características de los aceites de oliva:

Categoría	Acidez	Índice de peróxidos mEq O <sub>2</sub> /Kg	Ceras mg/kg	Ácidos saturados en posición 2 de los triglicéridos (%)	Estigmas-tadieno mg/Kg (1)	Diferencia entre ECN42 HPLC y EGN42 (cálculo teórico)	K232 (*)	K270 (*)	Delta-K (*)	Evaluación organoléptica del defecto (Md)(*)	Evaluación organoléptica del atributo frutado (Mf)(*)
<b>1. Aceite de oliva virgen extra</b>	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	Md=0	Mf >0
<b>2. Aceite de oliva virgen</b>	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,6	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 0,25	Mf >0
<b>3. Aceite de oliva lampante</b>	> 2	–	≤ 300	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	–	–	–	Md >5,2	–
<b>4. Aceite de oliva refinado</b>	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	–	≤ 0,3	–	≤ 1,10	≤ 0,16	–	–
<b>5. Aceite de oliva compuesto exclusivamente por aceites refinados y aceites de oliva vírgenes</b>	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	–	≤ 0,3	–	≤ 0,9	≤ 0,15	–	–
<b>6. Aceite de orujo de oliva crudo</b>	–	–	≤ 350	≤ 2,2	–	≤ 0,6	–	–	–	–	–
<b>7. Aceite de orujo de oliva refinado</b>	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 2,2	–	≤ 0,5	–	≤ 2,0	≤ 0,2	–	–
<b>8. Aceite de orujo de oliva</b>	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 2,2	–	≤ 0,5	–	≤ 1,7	≤ 0,18	–	–

A nivel comercial vamos a encontrar tres categorías de aceites de oliva: el aceite de oliva virgen extra, el aceite de oliva virgen y el aceite de oliva. El aceite de oliva de orujo, que según la normativa comunitaria no se considera un aceite de oliva, pero que se hará mención a él. En el siguiente esquema se muestran los tipos de aceites que se comercializan en la actualidad:

### ACEITES DE OLIVA COMERCIALES



Los aceites de oliva virgen extra pueden estar comercializados bajo la calificación de una Denominación de Origen Protegida; estos aceites tienen que cumplir los requisitos dictados por los Reglamentos de los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen; también se comercializan aceites ecológicos.

En el sector oleícola existen dos mercados de referencia: el mercado de graneles y el de aceite envasado. En el primero, tienen especial relevancia las almazaras cooperativas y en el segundo las refinadoras/envasadoras, que compran el aceite a granel a las almazaras si es necesario lo refinan y posteriormente lo envasan.

Las almazaras, de tipo cooperativo en su mayoría, obtienen como producto principal el aceite de oliva virgen, venden la mayor parte del aceite a granel, bien directamente ó a través de cooperativas de segundo grado a las grandes envasadoras/refinadoras del mercado; está tarea es realizada por corredores, tan sólo venden pequeñas cantidades de aceite envasado para el autoconsumo de sus socios.

En cuanto al consumo de aceite de oliva, destacar el incremento del consumo mundial, debido al aumento de la demanda en países típicamente consumidores de aceite de oliva como España, Italia y Grecia y de otros como Brasil, Jordania, Canadá, Japón ó Estados Unidos, todo ello consecuencia de las cualidades saludables.

En España, los aceites más consumidos son el aceite de girasol (30%) y el “aceite de oliva” (60%), cuya cuota de mercado es diferente según el sector de consumo al que nos refiramos, ya que en los hogares se consume más aceite de oliva, con una cuota de mercado de 69,8%, frente al aceite de girasol, con una cuota de mercado en el sector HORECA (Hostelería y Restauración) de 51,43%, aunque en este último caso está disminuyendo la diferencia entre el aceite de oliva y girasol. Los hogares españoles se abastecen de aceite de oliva normalmente a través de establecimientos de libre servicio.

Según el Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se consumieron en España 895,49 millones de litros de aceites, de los que el 90% eran aceites de oliva. El consumo per cápita se situó en 21,20 litros distribuyéndose en 3,5 litros para el Aceite de Oliva Virgen, 9,4 litros para el Aceite de Oliva, 7,1 litros de Aceite de Girasol y 1,24 de Otros Aceites.

Destacar el aumento de la cuota de mercado que han experimentado los aceites de oliva, y sobre todo de los aceites vírgenes, debido principalmente a su imagen saludable y su sabor.

### 3.4. Extracción de aceite de orujo de aceituna

Las extractoras de orujo representan industrias auxiliares de aprovechamiento de subproductos procedentes del sector oleícola. Obtienen un producto, el aceite de orujo de aceituna que deben en todo caso someterlo a refinación

#### 3.4.1. Características de los orujos

El orujo es el residuo sólido, obtenido como subproducto de la almazara, tras la extracción del aceite de oliva por cualquiera de los distintos métodos: prensado, extracción selectiva, extracción por centrifugación,...)

Su naturaleza y composición dependen sobre todo del sistema de extracción empleado y de la variedad, condiciones de cultivo, clima, estado de madurez, conservación, etc.

La siguiente tabla recoge las distintas características de los orujos en función del sistema de extracción.

Sistema	Cantidad kg/t aceituna	Humedad %	Grasa s/ húmedo %	Grasa s/seco %
Prensas	310-350	25-28	5.0-8.0	7.0-11.0
Decánter 3 fases	490-520	46-52	3.0-4.5	6.0-9.0
Decánter 2 fases	780-830	55-61	2.3-3.4	6.0-7.5

Fuente: Civantos

Las características del orujo seco de prensas y de tres fases son similares dando lugar a un manejo y aprovechamiento también similar, en cambio las del orujo de dos fases al tener mayor porcentaje en humedad y un contenido mayor de azúcares



reductores, polifenoles y otros compuestos orgánicos hacen muy diferente este orujo de 2 fases, más fluido y con mayores problemas de manipulación.

Todos ellos presentan como características comunes su alta capacidad fermentadora y su alteración durante el almacenamiento.

### **3.4.2. Extracción de aceite de orujo de oliva**

La extracción de aceite de orujo de oliva es un proceso que consta de las siguientes etapas.

#### **3.4.2.1. Recepción y almacenamiento**

Los orujos de dos fases debido a sus propiedades más fluidas van a tener dificultades para su transporte, almacenamiento, secado y el propio proceso de extracción. Por este motivo con la masiva implantación de sistemas de extracción de dos fases ha sido necesario introducir modificaciones en la manipulación de los orujos en la almazara como han sido:

- Movimiento interno del orujo a través de bombas de pistón, bombas de rotor helicoidal, transportadores helicoidales internos, redlers.
- Almacenamiento en tolvas con compuertas de descarga a prueba de goteo, es decir, con cierre estanco.

De igual forma se ha realizado modificaciones en el transporte desde la almazara a la extractora, ya que debe de realizarse en remolques tipo bañera, divididos en compartimentos para disminuir la movilidad del orujo.

En la extractora de orujo es donde se han realizado los cambios más destacables:

- Mayor espacio en la zona de recepción y almacenamiento. Construcción de balsas para mantener el orujo hasta el momento de secado. En este caso al tener mayor composición de antioxidantes, las fermentaciones se producen de manera más lenta.
- Modificaciones del proceso de secado. Su alta humedad y la gran cantidad

de azúcares y de ácido orgánicos cambian la textura del orujo y su comportamiento en la operación de secado.

- Corrección en los extractores y en su manejo. Debido a las altas temperaturas de secado los azúcares se caramelizan y se depositan en la parte externa de las partículas de orujo, y este hecho dificulta la circulación de disolvente, de la miscela y del propio vapor en la operación de desolventización.

### **3.4.2.2. Preparación de los orujos**

Esta fase de preparación requiere de una serie de pasos que se describen a continuación y son precedentes a la extracción del aceite.

#### **3.4.2.2.1. Remolido**

En el caso de orujos procedentes de la extracción por dos fases no es necesaria realizarla, en los otros casos de orujos procedentes de tres fases y prensas si ya que el grado de trituración del orujo antes del secado tiene mucha importancia. El tamaño que se considera óptimo es el comprendido entre 0.5 a 2.5 mm, ya que se ha producido la rotura de las celdillas que contienen el aceite, por la extracción de la materia grasa va a ser más fácil.

Actualmente los molinos más utilizados para este fin son los molinos de martillos, cuyos elementos son de alta resistencia.

#### **3.4.2.2.2. Secado**

Esta operación es una separación controlada por la transferencia de materia y energía, tan importante como la propia extracción de aceite. El porcentaje de Humedad óptimo, está estimado entre un 8-12%, ya que valores por debajo de este porcentaje acabaría por anular la permeabilidad de las moléculas de las celdillas donde está el aceite, dificultando la capacidad de extracción del aceite.

La importancia de esta operación radica en la dificultad que produce la humedad por el contacto íntimo entre el disolvente extractor, generalmente no polar y el sólido húmedo.

### **A) Secaderos tradicionales**

Son los que se han empleado tradicionalmente, llamado Tromel, generalmente de tipo rotativo y funcionamiento en continuo.

Está constituido por un gran cilindro por cuyo interior circula de modo paralelo el orujo húmedo y el gas caliente del tal modo que el gas caliente provoca la evaporación del agua. El gas proviene de los humos producidos por la combustión del orujillo u orujo extractado. El avance del orujo a través del tromel se produce por una cierta inclinación y la existencia de paletas interiores que obligan el “volteo” del orujo y facilitan su contacto con la corriente de aire caliente.

Este sistema de secado, era muy utilizado con los orujos de tres fases, en cambio para los procedentes de dos fases comenzaron a surgir una serie de problemas debido a la adherencia del producto a las paredes donde la temperatura era superior y el consecuente riesgo de incendio. Además se producía como consecuencia del volteo la aglomeración del producto en esferas que dificultaban el secado y por tanto la extracción de aceite.

Se adoptaron una serie de medidas para solucionar tales problemas como:

- Aumento de la temperatura del gas a la entrada del secadero.
- Disposición de un segundo secadero a continuación del existente.

### **B) Secado del orujo de dos fases**

Para resolver el problema del comportamiento del orujo de dos fases en el interior del secadero se han propuesto una serie de alternativas para aprovechar las instalaciones de secado tradicionales:

- Mezcla de orujo seco y húmedo, llegando a proporciones de hasta el 50%.
- Mezclas de orujo de dos fases con orujo de tres fases en mayor proporción. Debido a que la producción de orujo de dos fases es superior está no se considera una alternativa aceptable.
- Operación de secado en dos fases, con utilización de dos secaderos uno a continuación del otro. En este caso se continúan observando los mismos problemas que en el secadero tradicional.

- Secadero tipo turbo flash, es vertical y se secado se produce por la dispersión del orujo en un abundante flujo de gas.

### 3.4.2.3. Proceso de extracción

Consiste en la obtención de aceite de orujo debido a fenómenos de difusión dentro del sistema que producen la extracción del aceite desde el interior de las celdillas donde está contenido el aceite hasta obtención de un soluto donde se encuentra disuelto dicho aceite.

El proceso industrial transcurre en un corto periodo de tiempo, gracias a la preparación del sólido, la elección del disolvente adecuado y el empleo de temperaturas los más próximas a su punto de ebullición.

Los extractores más utilizados en nuestro país son de tipo discontinuo, estáticos, verticales, económicos y de fácil mantenimiento.

La operación consiste en someter a maceración el orujo haciéndolo pasar por distintos depósitos, durante un periodo de tiempo regulado; de tal manera que la miscela va concentrándose en contenido graso.

### 3.4.2.4. Filtración de la miscela

El fin que se persigue con esta operación es la separación del líquido de partículas sólidas en suspensión, ya que una cuidada filtración proporciona aceites puros y poco coloreados.

Las sustancias sólidas son de tipo orgánico y proceden de “finos” de la molienda, las cuales bajo la acción de la temperatura ceden al aceite impurezas como ceras, ligninas, colorantes, etc y pueden dificultar posteriores operaciones como la refinación del aceite.

En la industria en general se utilizan un par de filtros según la capacidad de producción de la instalación. El material del que está compuesto es tela ó lona filtrante. Su limpieza y lavado se realizan a través de flujos de contracorrientes. Los filtros más empleados por este tipo de industrias son filtros prensas, compuestos por cuadros metálicos que soportan telas filtrantes.

### **3.4.2.5. Desolventización de la miscela**

La desolventización se realiza mediante la eliminación del disolvente, por calentamiento y evaporación del disolvente en un evaporador y posterior arrastre de vapor de agua en un destilador.

El proceso de calentamiento y evaporación del disolvente en un evaporador se realiza mediante la ebullición de la miscela y la evaporación del disolvente hasta la concentración del 85-95 % en aceite.

En el paso de eliminación del disolvente de la miscela parcialmente evaporada se condensa en la torre de agotamiento o destilador, para producir la condensación de vapores; por último se realiza una decantación de la mezcla agua-disolvente, para recuperación de este último.

3

3

manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



# análisis de la información

manual de puestos de trabajo  
de la cadena de producción  
de aceites  
manual de puestos de trabajo  
cadena de producción - consumo  
aceites de oliva



## 4. Análisis de la información

---

Una vez descritas todas las fases y procesos llevados a cabo desde la producción de aceituna hasta la comercialización de su aceite, se determinará el trabajo humano requerido para ejecutarlas para poder definir así los puestos de trabajo idóneos en cada una de ellas, de cara a la optimización de la gestión de los recursos humanos en el sector oleícola.

Como punto de partida se ha realizado un análisis de la situación actual que, como se verá más adelante, proporcionará una información básica acerca de las tareas y funciones suficiente o insuficientemente cubiertas, solapadas, realizadas o no realizadas y, en definitiva, del grado de adecuación de los puestos de trabajo a las necesidades de los procesos descritos.

Para ello, se ha entrevistado a los/las agentes del sector, tanto productor como transformador y comercializador. Estas entrevistas, realizadas según una distribución territorial equitativa y por tramos de producción, abarcan aspectos genéricos y de caracterización, así como específicos de los puestos de trabajo actuales en las distintas áreas, sus características, sus funciones específicas... A continuación se exponen los resultados y conclusiones obtenidas en las mismas.

### 4.1. Sector productor

Se han realizado once entrevistas, de las que seis corresponden a los pequeños agricultores definidos en el Art. 1.8 de la Ley 19/1995, de modernización de las explotaciones agrarias, como los agricultores a título principal cuyas explotaciones agrarias no superen 12 unidades de dimensión europea (UDEs) y cuyas rentas totales sean iguales o inferiores al 75% de la renta de referencia.

Sus rasgos más característicos son los siguientes:

En todas las explotaciones visitadas, los **empresarios** son hombres, por lo que el grado de integración de la mujer es nulo. De los once entrevistados, diez de los que son a su vez los titulares de las explotaciones, definidos en el Art. 1.4 de la Ley 19/1995 de

modernización de las explotaciones agrarias como “la persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con criterios empresariales y asumiendo los riesgos y responsabilidades civil, social y fiscal que puedan derivarse de la gestión de la explotación”, figuran en la Seguridad Social casi al 50% en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos y el Régimen Especial Agrario.

Prácticamente la mayoría -el 82%- son Agricultores Profesionales, definidos según el Art. 1.5 de la misma Ley anterior, como “ la persona física que siendo titular de una explotación agraria, al menos, el 50% de su renta total la obtenga de actividades agrarias u otras actividades complementarias, siempre y cuando la parte procedente directamente de la actividad agraria realizada en su explotación no sea inferior al 25% de su renta total y el tiempo de trabajo dedicado a actividades agrarias o complementarias sea superior a la mitad de su tiempo de trabajo total...” y su dedicación es total; sólo hay dos empresarios que son Agricultores a Tiempo Parcial, que el Art. 1.9 de la misma Ley los define como “la persona física que siendo titular de una explotación agraria, dedica a actividades agrarias en la misma, no menos de la quinta parte ni más de la mitad de su tiempo total de trabajo”, aunque sólo uno de ellos compagina la agricultura con otras labores (es trabajador por cuenta ajena en una empresa externa), y a la vez dos de los que declaran dedicación total compaginan este trabajo con el propio de una almazara.

La mayoría son a su vez Agricultores a Título Principal, que, el Art. 1.6 de la misma Ley los define como “el agricultor profesional que obtenga al menos el 50% de su renta total de la actividad agraria ejercida en su explotación y cuyo tiempo de trabajo dedicado a actividades no relacionadas con la explotación sea inferior a la mitad de su tiempo de trabajo total”.

Todas las explotaciones están dadas de alta por el nombre del titular excepto una, que lo está como Comunidad de Bienes. La mayoría de estos titulares tiene más de 45 años de edad, pero con situación laboral en activo, y su nivel de utilización de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación es bastante básico.

En cuanto a su formación, casi la mitad de ellos poseen únicamente estudios primarios, siendo algo mas de la cuarta parte los que cursaron hasta la secundaria. Con estudios superiores y dirigiendo alguna explotación son apenas dos de cada diez agricultores.

Hay que señalar que, al hablar de formación, y de cara a la posterior caracterización de los puestos de trabajo que se definan en el siguiente punto del estudio, se ha establecido un paralelismo entre los sistemas educativos anteriores y el actual. Así, los estudios primarios del anterior sistema educativo (hasta la obtención del certificado escolar), regulados por la Ley 4/1.970 de 4 de Agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, actualmente se asimilarían a la Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1.990, de 3 de Octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.); y los estudios secundarios de la Ley de 1.970 (bachillerato y formación profesional) se asimilarían a la Enseñanza Obligatoria de la Ley de 1.990. En cuanto a los estudios medios (diplomaturas universitarias y carreras técnicas) y superiores (licenciaturas universitarias), no se observan diferencias entre los dos sistemas.

Volviendo a las personas entrevistadas, esta formación académica se ve complementada en algunos casos por otra formación más específica, recibida generalmente en forma de jornadas o cursos de media duración, la mayoría actualizados (impartidos en los últimos 5 años): seis de los agricultores han recibido formación sobre poda, fertilización, riego, recolección, laboreo y suelo o tratamientos fitosanitarios, además de obtener el título de Aplicador de plaguicidas, generalmente de nivel avanzado. Uno de ellos, además ha recibido conocimientos sobre gestión empresarial y tres sobre riesgos laborales. El resto de las personas entrevistadas no tienen o no contestan ningún tipo de formación complementaria.

En cuanto a las labores de campo, lo normal es que las realicen según costumbre, en algunos casos unida a los conocimientos técnicos adquiridos, y en otros mediante asesoramiento técnico externo. Sobre los recursos propios de las explotaciones, el 82% aprox. posee, como mínimo, un vehículo todo terreno; el 63% al menos un tractor, siendo frecuente tener más de uno en éstos casos, con sus remolques correspondientes. Al ser la media de antigüedad de estos medios mecánicos de 5 a 10 años, se puede concluir que el grado de modernización de estas explotaciones es medio - alto. En cuanto a aperos, se percibe a su vez una buena dotación, y sobre maquinaria para la recolección, hay que notar que el 63% posee un vibrador manual, y casi un 30% lo tiene autopropulsado o para tractor. El 63% tiene cuba para los tratamientos y un 54% atomizador.

Los servicios que generalmente se contratan en estas explotaciones a empresas externas son: en más del 50% de los casos, sistemas de prevención de riesgos laborales,

contabilidad, fiscalidad, gestión de recursos humanos (altas y bajas en la S.S., nóminas, ..) y gestión de subvenciones; y en cuanto a tareas propias de la explotación, en algo menos del tercio de los casos, se suelen contratar servicios para laboreo y suelos, poda, tratamientos fitosanitarios, recolección o transporte.

En relación a los **trabajadores** contratados por estos empresarios, lo normal es que los pequeños agricultores no suelen emplear personal, realizando ellos mismos todas las labores necesarias en la explotación. El resto de los empresarios contratan para determinadas tareas: en seis de las once explotaciones se contrata personal temporal en la campaña de recolección, en número según el volumen de la misma, además del personal fijo en las tres explotaciones que lo poseen. La siguiente tarea que contrata más personal temporal, aunque con muchos menos trabajadores, es la poda, seguida del laboreo. Las tareas para el personal fijo contratado suelen abarcarlo todo, siendo favoritos para desempeñar el laboreo y suelo, los tratamientos o el riego, que son las tareas más de diario y rutinarias.

En cuanto a la formación de este personal, para seleccionar al personal fijo se prefiere que tengan estudios primarios, ya que de hecho los cinco únicos empleados indefinidos poseen esta cualificación. Sobre el personal temporal (el 94% del total), son 82 empleados quienes en un mayoritario 64% no han cursado algún tipo de estudios, el 37% tiene los estudios primarios y sólo un 2% cursó estudios medios. Como añadidura, casi todo el personal fijo recibe alguna formación complementaria específica sobre las tareas agrícolas, mientras que esta formación es prácticamente inexistente entre el personal temporal.

Por último, destacar que no se contratan a mujeres en estas explotaciones para ninguna de las tareas realizadas.

## 4.2. Sector transformador - comercializador

Se han realizado un total de 26 entrevistas a industrias extractoras de aceite, que se han clasificado en pequeñas (las que tienen una producción de aceite menor de 1.000.000 Kg.), medianas (con producción de aceite entre 1 y 3 millones de Kg.), y grandes (con más de 3.000.000 Kg. de aceite) y se ha tomado una muestra de cada uno de estos tipos en proporción a los porcentajes que representa cada categoría sobre el total de estas industrias en la provincia.

El análisis se ha realizado siguiendo la estructuración de las encuestas. Así, en un primer bloque se estudian las características genéricas de las empresas para, en segundo término, ir recorriendo área por área las mismas. A grandes rasgos, las conclusiones obtenidas sobre las características genéricas y la estructura organizativa son las siguientes:

Se observa gran preferencia en las industrias medianas y grandes a constituirse como Sociedades Cooperativas, mientras que en las pequeñas la tendencia es hacia la sociedad Mercantil. Del total del aceite producido por estas industrias, algo menos de la mitad es Virgen Extra, repartiéndose el resto entre Virgen y Lampante, porcentajes que dan una idea clara sobre la necesidad de fomentar la formación del personal trabajador en producción de aceites de calidad, y en implantación de sistemas de calidad, que solamente tienen un 30% de las industrias. Por otro lado, el 79,5% de estos aceites son destinados a la venta a granel, quedando un escaso 20,5% de aceite envasado, que implica una necesidad de dirigir a su vez la formación hacia la comercialización y captación de valor añadido, para lo que también se debería fomentar el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, que vuelve a ser escaso en este sector.

Aparte de los sistemas de calidad mencionados, la práctica totalidad de las empresas tienen implantados sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP), y en menores porcentajes de prevención de riesgos laborales y de trazabilidad. La persona responsable del control y gestión de éstos sistemas, en las industrias pequeñas suele ser el/la propietario/a y en las medianas y grandes el/la gerente, en caso de existir, el maestro de almazara o alguna persona del área de administración.

El órgano de gobierno en estas empresas es el Consejo Rector, excepto en las privadas que es el/la propio/a titular. Esta figura se encarga de asumir las decisiones importantes de la empresa, tales como inversiones de cierta envergadura, comercialización de aceite y subproductos, etc. El hecho de que la mujer no se encuentre representada en el mismo, los integrantes suelen presentar una edad avanzada, su formación predominante sean los estudios medios y primarios, y no exista renovación en sus cargos, dan una idea de escasa capacidad de asumir riesgos y cambios, nuevas tecnologías, etc.

Características similares se aprecian en la figura del Presidente: ninguna mujer ocupando este cargo, avanzada edad media, formación heterogénea y no relacionada con las técnicas específicas del sector.

En cuanto al resto de las áreas de trabajo que conforman estas industrias, el análisis se va a realizar de manera más pormenorizada, dividiéndolas por los grupos indicados: pequeñas, medianas y grandes.

### 4.2.1. Industrias pequeñas

Han sido nueve las empresas encuestadas, siendo la media de sus trabajadores y trabajadoras de seis a siete, que oscilan entre uno y once. Los parámetros y áreas estudiadas en estas empresas, así como las conclusiones obtenidas son:

#### Género:

La presencia de la mujer en estas industrias es prácticamente nula: sólo en dos de ellas se contrata a una mujer en el área de administración.

#### Formación:

En estas industrias, al haber una gran confusión entre los puestos de administración y gerencia, en su caso, la formación es similar para ambas áreas, prevaleciendo las personas que poseen estudios medios y sólo en algún caso estudios superiores. De nuevo, entre las áreas de patio y cuerpo de fabrica se observan unas características comunes, ya que en estos casos una mayoría amplia de los trabajadores y trabajadoras poseen estudios primarios, aunque hay algunas personas con estudios medios. Igualmente solo hay algunos casos de empleados y empleadas sin estudios de algún tipo.

#### Gerencia:

En los casos en que las industrias tienen forma jurídica de cooperativas, ni siquiera existe esta figura (aproximadamente en la mitad de las empresas). En el resto, cuando existe, es un puesto que va unido a la *propiedad* de la empresa, no habiendo en ningún caso una o un profesional contratada/o al efecto.

#### Administración:

Como en el caso anterior, tan solo en la mitad de las empresas hay alguna persona al frente de este área, y cuando existe, además de las funciones propias del

área suelen realizar otras actividades fuera de la misma, según necesidades. Excepto en un caso, donde hay gerente y personal de administración a la vez, en el resto existe la figura del administrativo/a donde no está la de Director/a - Gerente, es decir, o se contrata a uno o se contrata al otro, asumiéndose en estos casos las funciones de ambos puestos de trabajo en uno solo. La tipología de los contratos, en su caso, es como indefinidos no estacionales bajo la categoría de administrativo o administrativa y/o auxiliar administrativo o administrativa.

#### Patio / Pesaje:

A excepción de una empresa, todos son empleos estacionales, predominando ligeramente el contrato eventual estacional sobre el fijo-discontinuo. En los casos de contratos fijos, suele ser porque las funciones que se le encomiendan sobrepasan a las de su área, habiendo casos en que es el maestro, el/la administrativo/a, etc., quienes a su vez realizan las funciones del patio y/o pesaje. En cualquier caso, las categorías de los contratos se suelen hacer como oficiales de primera, segunda o tercera, se trabaja realizando dos turnos de 8 horas, al margen de una entidad que no realiza turnos y otra que en la que hacen tres de 8 horas de un trabajador (de horario rotativo)

#### Maestro de fábrica:

Existen en un tercio de estas almazaras pequeñas, bajo su categoría de maestro correspondiente. En el resto es una tarea más del Propietario/a - Gerente. Su contratación tiene carácter indefinido, al 50% estacional y no estacional. Siempre desempeñan a su vez las tareas de bodega y gestión de subproductos. Hay dos maestros que desempeñan las tareas de conservación y mantenimiento fuera de campaña. Casi todos los casos reconocen un solo turno de 8 horas.

#### Operarios/as de fábrica:

Es el área mas empleadora, junto con el patio, y del mismo modo todos los puestos son estacionales, con el doble de contratos eventuales que indefinidos. Estos operarios unas veces están reconocidos como oficiales de primera, y las menos veces como oficiales de tercera, maquinistas o ayudantes maquinistas. En algún caso están al cargo de algún subproducto o de la caldera. En una industria son los encargados de bodega y subproductos, junto con el maestro, así como de la envasadora.

#### Envasadora:

En seis casos las industrias envasan alguna cantidad, normalmente el 10% de media. De las cinco que envasan en sus propias instalaciones, generalmente el maestro es el encargado de la envasadora, y en dos casos es el mismo propietario, que abarca todas las áreas.

#### Laboratorio:

Está externalizado a excepción de una cooperativa, donde emplean a un auxiliar de laboratorio eventual para la campaña.

#### Comercialización:

Las industrias que no envasan venden a granel o a una cooperativa de 2º grado, sin ninguna persona específicamente encargada de comercializar. En las que envasan alguna cantidad es el gerente (propietario normalmente) o el administrativo/a los responsables, aunque sin que sea una tarea sistemática ni planificada.

### **4.2.2 Industrias medianas**

Han sido once las empresas encuestadas, siendo la media de sus trabajadores y trabajadoras de quince, que oscilan entre 9 y 25. Los parámetros y áreas estudiadas en estas empresas, así como las conclusiones obtenidas son:

#### Género:

De nuevo vuelve a ser insignificante la presencia de la mujer en estas industrias, existiendo solamente en áreas de administración, aunque llama la atención una cooperativa en la que se contrata a una mujer para el puesto de Dirección - Gerencia.

#### Formación:

La mayoría de los gerentes tienen estudios medios, mientras que en administración están casi igualadas las personas que poseen estudios medios y superiores, y, en muchos casos, estas personas poseen una formación complementaria en temáticas relacionadas con el aceite, la administración o la gestión de empresas. En el resto de los casos (patio,



maestros, operarios, ...) prevalecen las personas con estudios primarios, seguidas por las personas sin estudios, habiendo algún caso muy puntual de personas con estudios medios o superiores.

#### Gerencia:

En seis de las once industrias no existe la figura del Gerente. En una de ellas es el maestro de fábrica quien “teóricamente” cubre sus funciones, en otra una administrativo, y en las cuatro restantes no están cubiertas por nadie. En las industrias donde existen, sólo hay uno que realiza las funciones propias del área, otro sólo está contratado para temas de representación comercial, quedando descubiertas el resto de las funciones del área, y en los cuatro casos restantes, comparten sus funciones con las de otras áreas, generalmente las de administración, y luego envasado y comercialización.

Casi todos son fijos no estacionales, y sus categorías según convenio varían entre Director - Gerente, Técnico y Oficial de primera.

#### Administración:

Sólo en tres industrias en la Administración se realizan exclusivamente las funciones propias del área. En la mayoría de los casos, además de estas funciones se lleva la comercialización; en un caso el pesaje, y en otro se realizan operaciones en el patio, fábrica y gestión de subproductos, según necesidades.

El 61% del personal de este área son fijos no estacionales, y el resto se reparte entre fijos y eventuales estacionales (campaña), en la misma proporción. Algo más de la mitad (nueve) están contratados con categorías relacionadas con el puesto - administrativo, auxiliar administrativo y jefe administrativo-, y los ocho restantes tienen categorías de Oficiales de primera y segunda, y de técnico.

#### Patio / Pesaje:

Este es el área que más personal emplea y prácticamente en el 100% de los casos con contratos -fijos o eventuales- estacionales por la duración de la campaña, destacando el hecho de que solamente en tres industrias éstos son por las categorías de Basculistas y Pesadores (en el resto están , principalmente como oficiales de primera y como peones). Los trabajadores se dedican exclusivamente a estas tareas del área, a

excepción de una cooperativa, en la también están como operarios de fábrica, y otra en la que se encargan de los subproductos.

Suelen trabajar por turnos, siendo lo normal dos turnos de 8 h. con una media de dos trabajadores por turno. En dos casos se hace un único turno de 8 h., uno con siete trabajadores y otro con cuatro. En otros dos casos se hacen tres turnos de 8h., con uno o dos trabajadores por turno y en otros dos casos, curiosamente uno de ellos con 12 trabajadores en patio, no se hace ningún turno.

#### Maestro de fábrica:

En ocho de las once industrias hay un solo maestro, en dos hay cuatro en cada una, y en la última hay de dos a tres, según sea la campaña, no habiendo relación directa en estos tres casos entre el número de trabajadores del resto de las áreas con el de maestros. Lo que sí es genérico es que hacen turnos de forma que siempre hay un solo maestro por turno (a excepción de una cooperativa, en la que hay dos trabajando a la vez, pero que también realizan las funciones de la gerencia). Esto implica que, probablemente en las industrias que emplean a un sólo maestro, este tiene una jornada laboral mayor que el resto (más de 8 h.) puesto que, en recepción, y sobre todo en el cuerpo de fábrica, entre todos los turnos que se hacen se emplean más de 8 h. Además, todos los maestros realizan otras funciones complementarias además de las del área: control de automatismos y calderería, gestión de la bodega, de la envasadora y de los subproductos.

Todos son fijos, la mayoría discontinuos (campaña) y todos menos uno, que tiene la categoría de Oficial de primera, tienen la categoría por convenio de Maestro de almazaras.

#### Operarios de fábrica:

Prácticamente todos están contratados de forma estacional para la campaña (siendo la mayoría eventuales), con la categoría de Oficial de primera, aunque hay alguno que está contratado como maquinista y como ayudante especialista. Llama la atención que, cuando en casi todas las industrias la media de operarios de fábrica es de 3 ó 4, en una cooperativa hay 12 que además, no realizan otras funciones que las propias del área. En los otros casos, también casi todos se dedican exclusivamente a las funciones

del área, menos en tres cooperativas, en las que trabajan también en la bodega y en la envasadora. Siempre trabajan por turnos - dos o tres turnos de 8 h.-, de manera que en cada turno hay generalmente de uno a dos trabajadores.

#### Bodega:

Sólo en un caso hay una persona contratada como responsable de la bodega, en el resto de los casos es el maestro de fábrica, a veces junto a los trabajadores del patio, quien se encarga de su gestión.

#### Envasadora:

Sólo tres de las industrias no tienen envasadora, dos de ellas venden toda la producción a granel y a la otra les envasan externamente. De las ocho restantes, hay una que envasa sin marca y siete envasan con marca propia. De estas ocho cooperativas últimas, solo tres tienen personal contratado para la gestión de la envasadora, siendo en el resto el Gerente el encargado de esta tarea.

#### Laboratorio:

Ninguna de las empresas encuestadas tienen laboratorio propio ni personal contratado que realice alguna tarea al respecto.

#### Subproductos:

Generalmente los subproductos se retiran por empresas externas, bien de forma gratuita, bien por venta, no dedicándose personal específico a estas tareas. Sólo hay un caso de una cooperativa que tiene una pequeña planta de compostaje, en la que reutilizan principalmente combustible en la empresa.

#### Comercialización:

De las ocho industrias que comercializan aceite, sólo una tiene a una persona contratada específicamente al efecto, siendo además este contrato eventual dependiendo de las necesidades. En el resto de los casos suele ser desde la gerencia y administración desde donde se realizan las gestiones comerciales. Incluso, en dos casos, estas tareas se reservan al Presidente de la Cooperativa y a la Junta Rectora.

### 4.2.3 Industrias grandes

Han sido seis las empresas encuestadas, siendo la media de sus trabajadores y trabajadoras de veintinueve, que oscilan entre veintiuno y cuarenta y seis. Los parámetros y áreas estudiadas en estas empresas, así como las conclusiones obtenidas son:

#### Género:

Vuelve a ser prácticamente nula la presencia de la mujer en estas empresas estando, ocasionalmente, en el área de administración, aunque cabe señalar, como único caso de todas las entrevistas realizadas, la presencia de una mujer en el patio de la fábrica, lo que muestra la capacidad para este tipo de trabajo.

#### Formación:

Solamente se encuentran personas con estudios medios y superiores en las áreas de administración y gerencia, a veces complementados con formación específica relacionada con el sector. En el resto de las áreas predominan, con diferencia, las personas con estudios primarios, seguidos por las personas sin estudios.

#### Gerencia:

Esta figura vuelve a ser insignificante en las cooperativas de gran tamaño. Así, son sólo dos las industrias que cuentan con ella (con contratos indefinidos y categorías de Gerente / Director), en una de las cuales, compartiendo funciones de la Administración. En las otras 4 industrias, una cuenta con responsables de área que cubren las funciones de la gerencia en los distintos departamentos de la empresa, pero en las tres restantes no existe esta figura. Se podría por tanto generalizar en que las funciones básicas de coordinación y dirección no existe en estas empresas.

#### Administración:

En todos los casos, las personas contratadas son fijas no eventuales y realizan exclusivamente las funciones propias del área, aunque en una de las cooperativas tienen disponibilidad para realizar otras funciones de cualquiera de las áreas según las necesidades. Destaca una cooperativa que tiene a siete personas contratadas en este área, cuando lo normal es que haya de dos a cuatro, coincidiendo con que es la cooperativa que más porcentaje de aceite envasa y comercializa.

En cuanto a las categorías por convenio son muy diversas: se reparten entre Oficiales de primera y de segunda y Jefes de primera y de segunda, quedando sólo un Contable General y dos Administrativos con categorías propias del área.

#### Patio / Pesaje:

Las operaciones de recepción y limpieza de aceituna vuelven a ser las que más personal ocupan en todas las fábricas, siendo todos estos contratos estacionales por la duración de la campaña, - fijos o eventuales casi en la misma proporción y-, dedicándose todo este personal a las funciones propias del área. Destacan, entre las categorías por convenio, los Oficiales de primera, seguidos por peones, Oficiales de segunda, Ayudantes, Pesadores, Basculista y un Maestro de Patio, figura que vemos por primera vez en todas las industrias estudiadas.

Lo normal es que trabajen por turnos, habiendo sólo una cooperativa que hace un único turno de 8 h., en el que emplea a once trabajadores. En el resto, se hacen dos turnos de entre 7 y 8 horas, con una media de tres a siete trabajadores por turno. También por primera vez vemos a una mujer contratada para estas tareas.

#### Maestro de fábrica:

En una cooperativa hay dos maestros que hacen turnos de 8 h., y en el resto hay uno. Son fijos en todos los casos, uno de ellos estacional, y las categorías por convenio están perfectamente definidas como Maestros. Ninguno de ellos se dedican solo a sus funciones en la fábrica, sino que además, intervienen en otras áreas, bien en bodega, en envasado, subproductos, incluso en gestión de la calidad y de los socios.

#### Operarios de fábrica:

Después de los trabajadores del patio, es la segunda área en cuanto a personal contratado, siendo todos estacionales por la duración de la campaña, de los que la mayoría son a su vez fijos. Las categorías predominantes son las de Oficiales de primera, seguidos por algún Oficial de segunda y por una persona que tiene categoría de Maestro. Curiosamente, no hay ninguna persona contratada con la categoría de Peón. Trabajan por turnos, entre dos y cuatro, siendo lo más frecuente realizar tres turnos de 8 h., y con un número de dos trabajadores por turno. Llama la atención un caso en el que hay veintitrés personas contratadas para el cuerpo de fábrica, cuando en el resto de

las fábricas la media de trabajadores es de siete, y en este caso también se hacen tres turnos de 8 h., habiendo ocho trabajadores por turno. Además, en este último caso, es en uno de los pocos en que se dedican exclusivamente a las funciones del área, ya que lo normal es que se compartan con otras áreas, principalmente bodega y envasado.

#### Bodega:

En ninguno de los casos hay personal contratado en este área, de cuya gestión generalmente se ocupa el maestro, a veces junto con algún operario.

#### Envasadora:

Una de las cooperativas envasa y comercializa toda la producción a través de una Cooperativa de segundo grado de la que es socia. De las cinco restantes, hay tres (entre ellas dos de las que más envasan) que tienen personal contratado como responsables y trabajadores (Oficiales de segunda) de la envasadora, los que normalmente están asistidos por los maestros y los operarios de fábrica.

#### Laboratorio:

En tres de las seis industrias se contratan laboratorios externos que analizan todos los parámetros y en las tres restantes hay además laboratorio propio, en el que se analizan el rendimiento graso y la acidez, realizando el resto de los parámetros un laboratorio externo. En estas tres últimas, las personas contratadas, fijas o eventuales, están de manera estacional para la campaña, y sus categorías son, la mayoría, de auxiliares de laboratorio, además de haber un farmacéutico y un técnico; hay también una persona contratada como Oficial de primera.

#### Subproductos:

Son retirados, en todos los casos, por empresas externas, bien de manera gratuita o bien por venta, y aunque también se llevan a balsas de evaporación, no hay personal específico contratado al efecto. La gestión la realiza o el maestro de fábrica o el/la Gerente.

#### Comercialización:

La cooperativa que más porcentaje de aceite envasa en la fábrica (un 35-40%), es la única que posee un departamento comercial con un Jefe de ventas (director



comercial) y cuatro Oficiales de primera (comerciales para la captación de clientela), todos fijos, y de manera no estacional. En el resto de los casos la comercialización se realiza de diversas maneras: a través del Consejo Rector, de una Cooperativa de segundo grado, del/la gerente o del área de administración.

## conclusiones generales

En general, como rasgos comunes a estas industrias, se puede concluir que la representación de la mujer y de las personas con discapacidad es mínima, cuando hay puestos que pueden ser ocupados por ambos (Gerencia, Administración, etc.), así como nula la de personas inmigrantes. La edad media de los/las trabajadores/as suele estar acorde con la actividad física necesaria para desempeñar sus tareas y en cuanto a sus especialidades formativas, existe una gran ambigüedad y confusión, no siendo este un requisito a la hora de las contrataciones. Algo similar ocurre en muchas ocasiones con las categorías con las que son contratados, observándose una tendencia a subir de categoría según la antigüedad, pero no por el tipo de trabajo a realizar. Lo que sí es común, en relación a todo esto, es volver a contratar a las mismas personas de campaña en campaña, puesto que una gran cantidad de trabajadores/as eventuales tienen una antigüedad en la empresa superior a tres años.

De igual manera, se aprecia que de forma general, la gestión de los recursos humanos no mantiene relación alguna con el tamaño de la industria o la capacidad de molturación; se subcontratan muchas tareas que se podrían realizar dentro de la empresa (fiscalidad, contabilidad, informática, análisis de laboratorio, gestión de subproductos) y que hay áreas que no cuentan con personal específico a su cargo y son los trabajadores y trabajadoras, indistintamente y según disponibilidades de tiempo, quienes cubren esas tareas.

En resumen, destacar la gran indefinición en las funciones a desempeñar por los distintos puestos de trabajo, aparejado a una falta de formación específica y por tanto a una escasa profesionalización.



manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



descripción  
de perfiles  
ocupaciones

manual de puestos de trabajo  
de la cadena de producción  
de aceites  
ual de puestos de trabajo  
dena  
ucción-consum  
aceites de oliva

## 5. Descripción de perfiles ocupaciones

---

La cadena de producción-comercialización del Aceite de Oliva Virgen genera una serie de puestos de trabajo en la provincia, a los que se pueden asociar unos perfiles ocupacionales más idóneos, en función de las características de las tareas a realizar. La caracterización de los diferentes puestos de trabajo se ha basado en los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a productores y almazaras-enzasadoras-comercializadoras.

Según el análisis de la información obtenida en las encuestas, se detecta el “caos”, falta de criterio y heterogeneidad en la gestión y organización de los recursos humanos, lo que justifica la necesidad de profesionalizar el sector; ya que, en distintas situaciones, no existe personal específico para las tareas normales a desempeñar, siendo una misma persona la encargada de realizar diversas funciones, sin la formación, experiencia o habilidades específicas necesarias.

Al mismo tiempo que se han identificado los puestos de trabajo, se han detectado aquellos que representan las nuevas necesidades, al no contemplarse en los Convenios Colectivos de referencia.

Para la identificación y desarrollo de los puestos de trabajo, se ha dividido al sector oleícola en áreas funcionales relacionadas con las actividades a desempeñar. Para cada área funcional se han establecido una serie de unidades competenciales a las que se les asocian los puestos de trabajo respectivos, realizando una descripción tanto de las tareas a desarrollar como del perfil competencial mínimo requerido para ocupar dicho puesto de trabajo; teniendo en cuenta que un mismo trabajador/a puede desempeñar diferentes puestos de trabajo, siempre y cuando reúna los requisitos establecidos en el perfil competencial definido para cada uno de ellos. Finalmente, se recogen para cada puesto de trabajo una ficha, donde se resume la descripción, el perfil competencial y la aplicación de la categoría/grupos profesionales según el Convenio Colectivo.

El desarrollo que se realiza para cada puesto de trabajo consta de:

- o Descripción del puesto de trabajo: se detallan las actividades generales a desarrollar por el/la trabajador/a en su puesto de trabajo.

- o Perfil competencial: se describen los requerimientos mínimos de formación, experiencia y habilidades necesarios para desempeñar la tareas del puesto, los cuales están basados en criterios establecidos en la normativa actual, a la que se hace referencia en cada caso.
- o Aplicación de Categorías/Grupos profesionales según Convenio: se numeran las posibles categorías y grupos profesionales a los que puede pertenecer el/la trabajador/a según el puesto que desempeñe, según los Convenios Colectivos:
  - a) Convenio Colectivo de Trabajo, de ámbito sectorial, para las Actividades Agropecuarias de la provincia de Jaén.
  - b) Convenio Colectivo de Trabajo, de ámbito sectorial, para Industrias del Aceite y sus Derivados y Aderezo y Relleno de Aceitunas de la provincia de Jaén.

A continuación se procede a realizar una descripción detallada de todos los puestos de trabajo descritos para el sector oleícola, describiendo de modo general las ocupaciones que realizan, así como la formación y los conocimientos básicos necesarios para su desempeño.



## sector productor

### 5.1. Sector productor

En función de la estructura productiva descrita en el capítulo 3 del presente Manual, podemos definir de manera general distintas ocupaciones, que son comunes a las explotaciones olivareras jiennenses, pudiendo establecer de forma general los correspondientes puestos de trabajo recogidos en la siguiente tabla:

área funcional	unidad competencial	identificación de puestos	categorias profesionales según convenio	tareas asociadas	
5.1.1. Dirección General/Gerencia	Dirección /Gerencia	Director General/Gerente	No está contemplado en el Convenio	Organizar y gestionar la explotación oliverera y supervisar y controlar el área funcional 5.1.2 y 5.1.3.	
	Administración	Administrativo/a	Administrativos	Realizar las labores administrativas indicadas por la Gerencia.	
5.1.2. Asesoramiento	Gestión de Asesoramiento	Técnico/a	Técnicos	Asesorar y generar información sobre el estado de la explotación	
5.1.3. Supervisión y Control	Gestión de Supervisión y Control	Encargado/a-Capataz	Capataces, manijeros o encargados	Supervisar y controlar el área funcional 5.1.4.	
		Tractorista/Maquinista	Tractoristas, maquinistas, manipuladores de motocultores y conductor de carretillas		
5.1.4. Producción y Mantenimiento	Gestión de las Operaciones Asociadas a los Procesos Productivos del Olivar	Podador/a	Maestro Podador con máquina Oficial		
		Aplicador/a de Productos Fitosanitarios y Fertilizantes	Escarda química, repartidores de abonos, tratamiento de plagas y aplicador fitosanitarios	Realizar las labores/operaciones de cultivo del olivar, establecidas por el área funcional 5.1.3.	
		Operario/a de Riego	Riego por aspersión y goteo		
		Operario/a de Labores Auxiliares de Producción	Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla		
		Operario/a de Recolección	Vareadores/as Recogedores/as Auxiliares de recolección Vareador auxiliar de vibrador autopropulsado Vareador con vara mecánica		
		Operario/a de Mantenimiento	Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla		
		Operario/a de Mantenimiento	Preparar y mantener en uso las instalaciones y maquinaria siguiendo las indicaciones del área funcional 5.1.3.		



### **5.1.1. Área funcional: dirección general/gerencia**

Las actividades relacionadas con la dirección de una explotación oleícola jiennense, requieren la realización de una serie de tareas de gestión técnica y administrativa necesarias para llevar a cabo la producción y comercialización de aceituna, consiguiendo bajos costes de producción, con la Calidad requerida en condiciones de seguridad e higiene, respetando y conservando el Medio Ambiente.

Este área comprende dos unidades competenciales: Dirección/Gerencia y Administración; para cada una de ellas se define un puesto de trabajo: Gerente-Jefe de Explotación (pudiendo ser o no titular de la explotación) y Administrativo, respectivamente.

#### **5.1.1.1. unidad competencial: dirección/gerencia**

Las tareas asociadas a esta unidad competencial comprenden las funciones relacionadas con la dirección y administración de la explotación olivarera, organizando y gestionando la explotación en función de los medios de producción disponibles.

**identificación del puesto:*****director general/gerente***

Figura ocupacional que puede o no estar representada por el/la titular de la explotación.

**descripción del puesto de trabajo**

Las funciones asociadas a este puesto son:

1. Establecer el plan general de actividades de la explotación en función de los objetivos y de los medios de producción disponibles:
  - 1.1. Obtener información relativa al sector y en concreto sobre las explotaciones oleícolas, supervisando la realización de actividades y el cumplimiento de la normativa vigente establecida.
  - 1.2. Establecer la programación general de actuación: mano de obra necesaria para cubrir los objetivos de la explotación, recursos materiales necesarios, canales de comercialización de la producción y el programa de gestión económica de la misma.
  - 1.3. Prever la ayuda técnica que se va a recibir: técnico/a.
  - 1.4. Tener en cuenta la información y documentación aportada por las Áreas de Asesoramiento y Supervisión y Control, así como la normativa oleícola actual, para establecer la nueva planificación.
  - 1.5. Indicar las actividades a realizar al encargado/a- capataz.
2. Supervisar la realización de la gestión y organización de la documentación necesaria para el funcionamiento de la explotación, incluidas las ayudas directas establecidas por la Política Agrícola Común:
  - 2.1. Establecer el sistema de organización de la información de la explotación, para tener un conocimiento actualizado de la situación técnico y económica de la explotación olivarera.
  - 2.2. Controlar y supervisar la aplicación de la condicionalidad en relación con las ayudas directas en el marco de la Política Agrícola Común, según la normativa vigente.



3. Realizar las actividades previas a la comercialización de la producción atendiendo a las exigencias de los mismos y optimizando los recursos disponibles:
  - 3.1. Seleccionar y tipificar los productos para mejorar la Calidad de la oferta.
  - 3.2. Establecer relaciones con clientes para la comercialización de la aceituna producida.
4. Supervisar la gestión y organizar la adquisición y almacenamiento de materiales, productos, equipos, repuestos y demás útiles necesarios para la explotación:
  - 4.1. Prever las necesidades de materiales, productos, equipos, repuestos y demás útiles para que estén preparados para su utilización.
  - 4.2. Verificar que se efectúan los pedidos correspondientes comprobando a su recepción que el material recibido se ajusta a la cantidad y Calidad solicitado.
  - 4.3. Comprobar que el estado de envasado y embalaje de todos los materiales se encuentra en perfecto estado.
  - 4.4. Supervisar que la descarga, manipulación y transporte de materiales se realiza en el momento, lugar y medios adecuados, aplicando las normas de Seguridad e Higiene.
  - 4.5. Dirigir y controlar la disposición de los materiales y productos según sus características y los criterios de óptimo aprovechamiento del almacenamiento disponible.
  - 4.6. Verificar que los medios de producción propios se encuentran en la ubicación asignada y en las condiciones requeridas para cada uno de ellos.
5. Gestionar la adquisición de medios y la venta de la producción, buscando las condiciones más ventajosas:
  - 5.1. Establecer en la negociación con proveedores: Precios de mercado, los plazos y condiciones de entrega, la Calidad de los productos, las condiciones de pago, los medios de transporte, si procede, los descuentos en función del volumen de pedido y el servicio posventa del proveedor.
  - 5.2. Establecer en la negociación con clientes: los márgenes de beneficio, el precio de coste, el tipo de cliente, el volumen de venta, las condiciones de cobro y descuentos, los plazos de entrega, los medios de transporte, si procede, la manipulación de los productos para almacenar o envasar y la garantía y Calidad.

6. Supervisar y controlar la aplicación de las medidas de seguridad e higiene en el trabajo, según la normativa vigente:
  - 6.1. Organizar el sistema de seguridad e higiene en el trabajo.
  - 6.2. Verificar que las actividades que se realizan se llevan a cabo cumpliendo las normas de seguridad específicas.
  - 6.3. Comprobar que se cumplen las normas de higiene establecidas en la reglamentación sobre: locales e instalaciones, manipulación de productos, manejo de maquinaria y equipos de protección del personal de trabajo: vestuario, calzado, gafas, casco, etc.
  - 6.4. Verificar que los productos y materiales de desecho se sitúan en la forma y lugar conforme a la normativa legal.
  - 6.5. Verificar los conocimientos sobre Prevención de Riesgos laborales que deben de poseer los/as trabajadores/as, según la normativa establecida.
7. Responsable del cumplimiento de los Sistemas de Calidad y Gestión implantados en la empresa: Sistema de Calidad según Normas ISO (9001:2000 de Gestión de la Calidad, ISO 14001 de Gestión Medioambiental), Sistema de Autocontrol (APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y Sistema de Trazabilidad.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Enseñanza Universitaria: Licenciado/a (2º ciclo), regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.). (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990)

#### formación complementaria:

- o Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.

- o Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro del marco de la Política Agrícola Común, según el Real Decreto 2352/54, de 23 de diciembre, sobre la aplicación de la condicionalidad en relación con las ayudas directas en el marco de la política agrícola común.(BOE nº 309 de 24/12/2003).
- o Conocimientos sobre la normativa sobre buenas prácticas oleícolas y sistemas de autocontrol, establecidos en la Resolución de 27 de octubre de 2003, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la Calidad de sus producciones. (BOJA nº 215 de 7/11/2003).
- o Manejo de sistemas informáticos para la gestión de las tareas.
- o Conocimientos sobre Sistemas de Gestión y de Calidad establecido en la empresa.
- o Conocimientos en idiomas; en especial el inglés.

#### experiencia:

No es necesaria, pero si puede ser un criterio a valorar la experiencia profesional relacionada con el puesto.

#### habilidades profesionales:

- o Alta implicación y fidelidad hacia la empresa.
- o Capacidad de: mando, liderazgo, resolución y análisis.
- o Capacidad de trabajo en equipo.
- o Facilidad de comunicación, persona desenvuelta y dinámica.
- o Con gran iniciativa y responsabilidad.
- o Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

#### **aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- o No está contemplada en el Convenio.

### 5.1.1.2. unidad competencial: administración

Se trata de las labores asociadas a la Gerencia y que son realizadas por el personal de oficina para el funcionamiento de una explotación olivarera, aunque no son labores directamente productivas.

#### identificación del puesto:

*administrativo/a*

#### descripción del puesto de trabajo:

Las tareas asociadas a este puesto de trabajo son:

1. Realizar las tareas administrativas normales indicadas por la Gerencia y que son necesarias para el funcionamiento de la empresa:
  - 1.1. Realizar las actividades administrativas derivadas de las obligaciones legales de la empresa en cuenta a: altas y bajas laborales, nóminas, seguros sociales y tipos de contratos.
  - 3.3. Realizar las actividades administrativas derivadas de la actividad productiva de la empresa: anotaciones contables, anotaciones de los gastos e ingresos corrientes.
  - 3.4. Realizar las actividades administrativas derivadas de las ayudas y/o subvenciones a la actividad productiva.
2. Registrar y archivar toda la documentación administrativa derivada de la actividad productiva de la empresa, según el sistema de registro de información establecido:
  - 1.1. Registrar y archivar los documentos de la comercialización de la producción.
  - 1.2. Registrar y archivar la adquisición y almacenamiento de materiales, productos, equipos, repuestos y demás útiles necesarios para la explotación.
  - 1.3. Informar a la Gerencia de toda la actividad y documentación generada en esta unidad competencial.



3. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo, establecidas por la normativa:
  - 1.1. Utilizar completa y correctamente los equipos personales de protección en el puesto o área de trabajo (p.e. protector de pantalla de ordenador)
  - 1.2. Mantener el área de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 1.3. Utilizar los dispositivos de seguridad en los aparatos y equipos de forma correcta durante el trabajo.
  - 1.4. Detectar las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas a la Gerencia.
  
5. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

**perfil competencial:**

idoneidad en edad y género:

Indiferente.

formación:

**formación académica mínima:**

Educación Secundaria: Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio específica en Administración; regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- o Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- o Conocimientos básicos de Informática para el uso y manejo de los

programas necesarios para gestionar toda la información y los datos generados con la realización de la actividad.

- o Curso sobre Administración en caso de no poseer la formación académica específica.
- o Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad establecido en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- o Capacidad de organización y orden.
- o Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- o Administrativos



## 5.1.2. Área funcional: asesoramiento

Este área que depende de la Gerencia, se configura como una de las más específicas dentro de la empresa olivarera, ya que requiere ser desempeñada por personal con una formación muy definida en olivicultura.

### 5.1.2.1. unidad competencial: gestión de asesoramiento

Se define dentro de esta unidad competencial el puesto de trabajo de Técnico/a

#### identificación del puesto:

*técnico/a*

#### descripción del puesto de trabajo:

Las funciones a realizar en este puesto son:

1. Planificar las operaciones culturales a realizar en el olivar.
2. Desarrollar y dirigir el plan general de actividades de la explotación en función de sus objetivos y de los medios de producción disponibles.
3. Comunicación e información continua con el/la Encargado/a-Capataz, dictando las actuaciones necesarias a realizar en la explotación.
4. Planificar y controlar las medidas de protección sanitaria (del cultivo) y laboral:
  - 1.1. Elaborar los protocolos para realizar el inventario y control de los ciclos biológicos de las plagas, enfermedades y de las especies útiles (depredadores específicos de plagas del olivo).
  - 1.2. Establecer las medidas de detección de plagas, enfermedades o daños que afecten al olivar, valorando su alcance y magnitud.
  - 1.3. Establecer el programa de lucha integrada y tratamiento contra las plagas y enfermedades del olivar, fijando los tipos de productos fitosanitarios adecuados, sus dosis y métodos de aplicación.

- 1.4. Supervisar las operaciones de manipulación y tratamiento de productos fitosanitarios, verificando que se cumple correctamente la aplicación de las normas de Seguridad e Higiene.
  - 1.5. Proporcionar e impartir información y conocimientos de manipulación y tratamientos con productos fitosanitarios a la Gerencia y a los/as Aplicadores/as de los tratamientos.
5. Planificar y controlar el programa de fertilización o fertirrigación a aplicar:
- 1.1. Elaborar los protocolos para realizar el inventario y control de los productos fertilizantes a aplicar de modo foliar, en suelo o fertirrigación.
  - 1.2. Establecer los análisis de nutrientes necesarios (análisis foliares, análisis de suelo, análisis de agua), mediante la gestión de la tomas de muestras correspondientes y su procesamiento externo (Laboratorio) o interno (realizado por el/la Técnico/a).
  - 1.3. Establecer el programa de fertilización o fertirrigación adecuado, seleccionar los productos, sus dosis y métodos de aplicación.
  - 1.4. Supervisar las operaciones de manipulación y tratamiento de productos fertilizantes, verificando que se cumple correctamente la aplicación de las normas de Seguridad e Higiene.
  - 1.5. Proporcionar e impartir información y conocimientos de manipulación y tratamientos con productos fertilizantes a la Gerencia y a los/as Aplicadores/as de los tratamientos.
6. Planificar y controlar el programa de riego a aplicar:
- 1.1. Elaborar los protocolos para realizar el riego según las necesidades del año y del olivar.
  - 1.2. Establecer el programa de riego adecuado, determinando las dosis y frecuencia de aplicación.
  - 1.3. Supervisar las operaciones de manipulación del sistema de riego.
  - 1.4. Proporcionar e impartir información y conocimientos sobre el sistema y la aplicación del riego a la finca, tanto a la Gerencia como a los/as Operarios/as de riego.
  - 1.5. Realizar los análisis de agua, en la forma y con la periodicidad adecuada, según el programa de riego establecido.
7. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:



- 7.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección utilizados para el desarrollo de las tareas.
  - 7.2. Realizar la manipulación de productos con las medidas de protección adecuadas para cada caso.
  - 7.3. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas a la Gerencia.
8. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y de Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

Enseñanza Universitaria específica: Diplomado/a (1<sup>er</sup> ciclo), como por ejemplo Ingeniería Técnica Agrícola, que bien por su experiencia o por su formación complementaria en temas de Olivicultura, puedan desempeñar este puesto. Regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- o Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- o Conocimientos básicos de Informática para el manejo de los programas necesarios para gestionar toda la información y los datos generados con la realización de la actividad.
- o Conocimientos sobre la normativa de buenas prácticas oleícolas y sistemas de autocontrol, establecidas en la Resolución de 27 de octubre

de 2003, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la Calidad de sus producciones. (BOJA nº 215 de 7/11/2003).

- o Curso sobre Olivicultura, en caso de no poseer la formación académica específica.
- o Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No necesaria, si bien puede ser un criterio valorable la experiencia en puestos similares.

#### habilidades profesionales:

- o Capacidad de organización y comunicación con el resto de personal de la empresa.
- o Capacidad para realizar el trabajo en equipo.
- o Ajustarse a las nuevas situaciones laborales generadas por los cambios en las técnicas culturales de producción del olivar.
- o Predilección por el trabajo al aire libre y por el respeto al Medio Ambiente.
- o Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

#### **aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- o Técnicos



### **5.1.3. Área funcional: supervisión y control**

Esta área funcional constituye un escalón intermedio entre la Gerencia y el resto de personal de la empresa; comprendiendo y ejecutando las órdenes de la Gerencia y controlando a dicho personal. Se define una única unidad competencial asociada, encargada de la gestión de la supervisión y el control del personal.

#### **5.1.3.1. unidad competencial: gestión de supervisión y control**

El puesto de trabajo identificado para esta unidad competencial se denomina Encargado/a-Capataz y va a supervisar, controlar y coordinar al personal del área funcional de Producción y Mantenimiento.

#### **identificación del puesto:**

***encargado/a-capataz***

#### **descripción del puesto de trabajo:**

Sus funciones como Encargado/a-Capataz de la explotación olivarera son:

1. Organizar y controlar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de la empresa:
  - 1.1. Controlar y verificar el correcto funcionamiento de las instalaciones, maquinaria, equipos y útiles, así como de su correcta utilización.
  - 1.2. Controlar y verificar averías, reparaciones y puestas a punto del equipo de la explotación olivarera, determinando su alcance e informando al Técnico/a.
  - 3.3. Supervisar las operaciones de preparación y mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos, dando solución a las incidencias que se originen.

2. Realizar el transporte del personal al lugar (olivar) específico de trabajo en la forma y con los medios adecuados para tal fin.
3. Ejecutar el plan general de actividades dirigido por el/la Técnico/a, en función de los medios de producción disponibles:
  - 1.1. Coordinar y controlar los recursos materiales y humanos en función del plan general de actividades.
  - 1.2. Gestionar la información y documentación precisa para la organización y control de todas las actividades realizadas en el área y su comunicación al Técnico/a.
4. Organizar y controlar las operaciones culturales a realizar en el olivar:
  - 1.1. Supervisar la realización del laboreo y mantenimiento del suelo en función del sistema establecido: laboreo, laboreo mínimo o no laboreo.
  - 1.2. Supervisar el manejo de la cubierta vegetal, controlando todas las operaciones de mantenimiento y eliminación química (aplicación de herbicidas) o física (desbrozado).
  - 1.3. Supervisar la instalación y utilización del sistema de riego y de fertirrigación.
  - 1.4. Supervisar y controlar las labores relacionadas con el cuidado (fertilización) y protección (aplicación de fitosanitarios y/o depredadores específicos de plagas del olivo) del olivar utilizando los medios adecuados y siguiendo la normativa establecida.
  - 1.5. Supervisar y controlar la recolección y el transporte de la cosecha determinando la época más conveniente y utilizando la maquinaria más adecuada para cada actividad; realizando el transporte en las condiciones más adecuadas.
  - 1.6. Supervisar y controlar las operaciones realizadas por el personal de las labores auxiliares de producción, tales como: planteo, escarda, desbareto, etc.
5. Supervisar y adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 1.1. Verificar la utilización completa y correcta de los equipos personales de protección requeridos para la actividad concreta del personal a su cargo: mono, guantes, gafas, botas, mascarilla, etc.
  - 1.2. Supervisar que se utiliza de forma correcta los dispositivos de seguridad



en las máquinas y equipos durante las diferentes tareas a realizar.

- 1.3. Tomar las decisiones oportunas en el caso de incidencias o averías comunicadas por la unidad competencial de Producción.
  - 1.4. Informar y dirigir a la unidad de Mantenimiento de las incidencias o averías ocasionadas durante la jornada de trabajo.
2. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad o Normativa legal aplicable; controlando y realizando los registros necesarios, de acuerdo con lo establecido en los Sistemas de Calidad y Gestión implantados.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

Educación Secundaria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- o Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- o Conocimientos sobre la normativa de buenas prácticas oleícolas en el sector oleícola, establecida en la Resolución de 27 de octubre de 2003, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la Calidad de sus producciones. (BOJA nº 215 de 7/11/2003).
- o Carné de conducir específico, según el vehículo utilizado para el transporte del personal al olivar.
- o Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- o Curso de formación específico en el caso de no poseer la formación académica adecuada.

**experiencia:**

No necesaria, aunque sería un criterio a valorar la experiencia laboral en puestos similares.

**habilidades profesionales:**

- o Capacidad de mando y organización, ya que constituyen habilidades básicas para el desarrollo de su trabajo.
- o Implicación y fidelidad a la empresa.
- o Responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones, según el grado de autonomía que posea.
- o Capacidad de trabajo en equipo.
- o Predilección por el trabajo al aire libre.
- o Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

Capataces, manijeros o encargados



#### **5.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento**

Las actividades asociadas a la olivicultura se engloban en este área, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones y medios de producción. Este área constituye la base ocupacional de la empresa y se divide en varias unidades competenciales, en las que a su vez definen una serie de puestos de trabajo, cuya realización de tareas va a ser secuencial en el tiempo, estando íntimamente ligadas dichas tareas al estado fenológico del olivar, que marcará la fecha de realización de las diferentes labores agrícolas, al sistema de producción (tradicional, integrado o ecológico) y a los recursos materiales con los que cuenta la empresa y que marcarán el modo de operar de este área.

Se divide en dos unidades competenciales: Gestión de las Operaciones Asociadas a los Procesos Productivos del Olivar y la Gestión del Mantenimiento.

A continuación se desarrollan los puestos de trabajo definidos para cada unidad competencial.

##### **5.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar**

Estos puestos de trabajo están muy relacionados con una actividad concreta a realizar dentro del conjunto de labores culturales establecidas para la producción de aceituna, consiguiendo a través de dichas labores la máxima producción de aceituna, con el mínimo coste posible y el mayor respeto por el Medio Ambiente.

Los puestos de trabajo definidos en esta unidad competencial son:

**identificación del puesto:*****tractorista/maquinista*****descripción del puesto de trabajo:**

Viene determinado por las tareas mecánicas relacionadas con el tipo de vehículo utilizado, en función de la ocupación específica y de la época del año. El modo de ejecución del trabajo está relacionado con el tipo de vehículo, sentado y con escaso movimiento, teniendo un control constante del funcionamiento de la máquina (tractor), mediante la cual realiza las siguientes tareas:

1. Seleccionar, enganchar y regular los aperos y maquinaria teniendo en cuenta la labor que se va a realizar y controlar su funcionamiento y manejo.
2. Efectuar la preparación y mantenimiento del suelo en función de las exigencias técnicas del sistema de laboreo utilizado (laboreo, laboreo mínimo o no laboreo), manejando y manipulando los diferentes aperos con la maquinaria (tractor) adecuada.
3. Podrá efectuar las tareas de transporte del resto de los/as trabajadores/as a lugar concreto de trabajo, así como otro tipo de actividades indicadas por el/la Encargado/a-Capataz, como por ejemplo el transporte de los elementos necesarios para el riego con sistemas móviles (aspersores, tubos o conducciones).
4. Realizar el transporte de la aceituna recolectada hasta su destino.
5. Realizar la recogida y/o el transporte de restos de poda manejando y manipulando en función de sus exigencias técnicas, la maquinaria utilizada para cada actividad.
6. Informar al Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías surgidas durante la realización de la actividad.
7. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 1.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos en las de las diferentes actividades de su competencia: mono de trabajo, guantes, gafas, gorra o casco, etc.





- 1.2. Mantener la maquinaria con la que trabaja libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 1.3. Utilizar los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de forma correcta durante las operaciones: señalización luminosa obligatoria durante el manejo del tractor, etc.
  - 1.4. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas al/la Encargado/a-Capataz.
8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

**perfil competencial:**

**idoneidad en edad y género:**

Indiferente.

**formación:**

**formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Carné de conducir específico en función de los vehículos y maquinaria que son necesarios manejar para la realización de las tareas.
- Conocimientos básicos de mecánica para poder hacer frente a las incidencias o averías leves que puedan surgir durante la realización del trabajo.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Curso específico de formación, para el personal que no posee la formación académica mínima.

**experiencia:**

No necesaria, aunque sería valorable la posesión de conocimientos empíricos para el cumplimiento de las diferentes tareas que se le encomiendan.

**habilidades profesionales:**

- Polivalencia para realizar diferentes actividades a lo largo del año.
- Poseer la suficiente destreza, rapidez y cuidado en la manipulación de maquinaria.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene y de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Tractoristas, maquinista, manipuladores de motocultores y conductor de carretillas.

## identificación del puesto:

### *podador/a*

## descripción del puesto de trabajo:

Constituye una de las funciones más singulares y específicas del olivar, con características de realización y frecuencias diversas en función de la zona de producción; en general se efectúa una poda bianual (“tipo Jaén”) que tiene lugar después de la recolección.

Realizada por lo general de modo manual con diverso utillaje más o menos sofisticado, es uno de los puestos de trabajo más tradicionales de la olivicultura y que goza de una gran importancia, por la repercusión que sobre la producción de aceituna puede tener su correcta realización; su función es muy específica y consiste en:

1. Realización de la poda del olivo mediante el uso de diversos utensilios, como tijeras y/o motosierra, siguiendo diferentes criterios en función del tipo de poda: formación, producción o renovación; consiguiendo la proporción adecuada entre la hoja y la madera del olivo:
  - 1.1. Ejecutar las labores de preparación y mantenimiento de los diferentes equipos a utilizar: aprovisionamiento de gasolina, limpieza y engrase.
  - 1.2. Realizar los cortes de troncos y/o ramas adecuados en función del tipo de poda: formación, producción o renovación.
  - 1.3. Disponer las ramas y troncos de manera que se facilite su recogida posterior.
  - 1.4. Informar al/la Encargado/a-Capataz de cualquier incidencia o avería producida durante la actividad.
  - 1.5. Limpiar adecuadamente tras realizar la actividad los utensilios empleados para evitar propagar enfermedades de un olivo a otro (p.e. Verticilosis)
2. Para esta tarea en especial se requiere adoptar durante la realización del trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene durante el mismo:

- 1.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección durante la poda: guantes, mascarilla, mono de trabajo, botas, etc., así como los dispositivos de seguridad de las maquinas y utensilios empleados (motosierra y/o tijeras).
- 1.2. Realizar la poda con precaución y cautela, teniendo pleno control de la maquinaria en todo momento.
3. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Puesto que requiere de gran fortaleza física por el peso de los equipos a manipular y la actividad a realizar, sería más idóneo la realización de esta función por una persona fuerte.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomiendan Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos básicos relacionados con la poda, tales como: bases biológicas de la poda, principios de la poda, influencia de la poda sobre el cultivo, tipos de poda (formación, renovación y producción), sanidad en la poda, desinfección de árboles y herramientas, debido a la gran repercusión que sobre diferentes enfermedades (Verticilosis), pueden ocasionar la mala práctica de esta actividad.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.



**experiencia:**

Sí es necesaria, ya que se trata de un trabajo muy específico y que requiere de conocimientos y experimentación previos para su realización, repercutiendo de forma directa sobre la producción de aceituna.

**habilidades profesionales:**

- Se trata de uno de los puestos de trabajo con mayor riesgo laboral, debido a la peligrosidad de los aparatos y herramientas a utilizar por lo que es básico, la adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene establecidas en la normativa respecto al empleo del vestuario (mono de trabajo) y calzado adecuado , mascarilla o gafas, cascos, guantes, etc.
- Capacidad para el trabajo en equipo ya que estas tareas deben de coordinarse con las de recogida y eliminación o tratamiento de los restos de poda.
- Agilidad en el uso y manejo de los utensilios de poda.
- Responsabilidad para realizar las tareas descritas de forma correcta, segura y fiable.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Maestro
- Podador con máquina
- Oficial

**identificación del puesto:*****aplicador/a de productos fitosanitarios y fertilizantes*****descripción del puesto de trabajo:**

Este puesto engloba la aplicación de productos químicos en el olivar con diferente finalidad: la aplicación de productos fitosanitarios para el tratamiento y control de plagas y enfermedades del olivar y la aplicación de fertilizantes para equilibrar el estado nutritivo del olivar.

Si bien, en función del sistema de cultivo establecido en la explotación olivarera: tradicional, producción integrada y ecológica; se aplicarán unos u otros productos, según la normativa reguladora vigente.

**Fertilización**

Se realiza de forma muy variable en función de la orientación del tratamiento, suelo o planta, de la forma de aplicación, líquida o sólida; su frecuencia y duración está condicionada al sistema de riego, las incidencias climatológicas y sobre todo el estado nutricional de la planta. Su ejecución precisa de utillaje específico, formado por un tractor al que se le incorpora como apero un atomizador, cuba o abonadora en función del tipo de fertilizante que vaya a utilizarse.

**Tratamientos fitosanitarios**

Se realizan con frecuencia variable sobre el suelo o árbol en función de las características del ciclo de la plaga o enfermedad a controlar y su relación con las circunstancias climatológicas y presencia de afecciones sanitarias; se pueden realizar de forma mecanizada mediante un tractor con aperos específicos, como atomizador y cuba y de forma manual, con mochila. Es necesario la posesión de un carné que lo habilite para la aplicación de los tratamientos con plaguicidas utilizados en el olivar.

Sus funciones son fundamentalmente:

1. Realizar las operaciones previas a la aplicación de los tratamientos de control de los ciclos biológicos de las plagas y las especies útiles (depredadores específicos para las plagas del olivo), situando los puntos de control en distintos lugares del olivar:

- 1.1. Colocar los puntos de control previamente definidos por el Técnico/a y marcados por el/la Encargado/a-Capataz.
  - 1.2. Practicar los recuentos o conteos de umbrales de plagas y fauna útil (depredadores específicos para las plagas del olivo) en cada punto de control.
  - 1.3. Realizar conteos y toma de muestras en el momento apropiado y con el material adecuado, según el ciclo biológico de la plaga, el depredador o el parásito del que se trate.
  - 1.4. Dar la información necesaria al Técnico/a y al/la Encargado/a-Capataz.
2. Realizar las medidas de protección y seguridad que deben ser adoptadas en los tratamientos contra plagas y enfermedades, así como en los tratamientos de fertilización:
- 1.1. Comprobar antes de proceder al tratamiento que funcionan correctamente los dispositivos de seguridad de las máquinas y equipos y utilizarlos correctamente durante el tratamiento.
  - 1.2. Utilizar correctamente los equipos personales de protección requeridos para cada tipo de tratamiento y producto que se vaya a emplear, utilizando las prendas de protección personal que el tipo de tratamiento recomiende: mascarilla y/o gafas protectoras, mono de trabajo, botas, etc.
  - 1.3. Manipular los diferentes productos tomando las medidas de protección prescritas en las instrucciones de utilización específicas para cada uno de ellos.
  - 1.4. Aplicar en caso de accidente las técnicas sanitarias básicas.
  - 1.5. Respetar los plazos de seguridad establecidos, para cada tipo de producto fitosanitario según lo indicado en la reglamentación correspondiente.
3. Realizar la aplicación de plaguicidas empleando los productos y dosis establecidas por la reglamentación:
- 3.1. Utilizar las formulaciones de fitosanitarios en función de las características de las plagas que se tienen que combatir, de manera que se minimicen los efectos sobre el Medio Ambiente.
  - 3.2. Realizar los tratamientos según el procedimiento establecido y las indicaciones del/la Técnico/a.
  - 3.3. Informar al/la Encargado/a-Capataz de cualquier incidencia o avería ocurrida durante la realización de la actividad.

4. Realizar la aplicación de fertilizantes empleando los productos y dosis establecidas por el/la Técnico/a y marcadas por el/la Encargado/a-Capataz.
  - 1.1. Preparar y utilizar las formulaciones de fertilizantes en función de las características del olivar, de manera que se minimicen los efectos sobre el Medio Ambiente.
  - 1.2. Realizar los tratamientos según el procedimiento establecido y las indicaciones del técnico de asesoramiento.
  - 1.3. Informar al/la Encargado/a-Capataz de cualquier incidencia o avería ocurrida durante la realización de la actividad.
5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

La legislación vigente obliga a que todo el personal que la realiza tratamientos con plaguicidas posea el correspondiente Carné de aplicador de productos fitosanitarios que lo capacita:

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.



- Carné de manipulador de productos fitosanitarios, Nivel Básico: Cuando se trate del personal auxiliar de tratamientos terrestres y aéreos y a los agricultores que los realicen en su propia explotación sin emplear personal auxiliar y utilizando plaguicidas no clasificados como muy tóxicos, según lo dispuesto en el Real Decreto 3349/1983. Regulado por la Orden de 8 de marzo de 1994, del Ministerio de Presidencia, por la que se establece la normativa reguladora de la homologación de cursos de capacitación para realizar tratamientos con plaguicidas (BOE nº 63 de 15/03/1994) y por el Decreto 260/1998, de 15 de diciembre, por el que se establece la normativa reguladora de la expedición del carné para la utilización de plaguicidas (BOJA nº 3 del 07/01/1.999).
- Carné de manipulador de productos fitosanitarios, Nivel Cualificado: Cuando se trate de los responsables de equipos de tratamiento terrestre y a los agricultores que los realicen en su propia explotación empleando personal auxiliar y utilizando plaguicidas no clasificados como muy tóxicos según lo dispuesto en el Real Decreto 3349/1983. Regulado por la Orden de 8 de marzo de 1994, del Ministerio de Presidencia, por la que se establece la normativa reguladora de la homologación de cursos de capacitación para realizar tratamientos con plaguicidas (BOE nº 63 de 15/03/1994) y por el Decreto 260/1998, de 15 de diciembre, por el que se establece la normativa reguladora de la expedición del carné para la utilización de plaguicidas (BOJA nº 3 del 07/01/1.999)
- Carné de conducir específico para los aplicadores/as de productos fitosanitarios y fertilizantes que realicen estas funciones mediante el tractor y el apero (atomizador o cuba).
- Curso específico para el personal que no posea ninguna formación académica y realice la aplicación de los productos con mochila a pie o desde la cuba, además del correspondiente Carné Nivel Básico de manipulador de productos fitosanitarios.
- Conocimientos del Sistema de Gestión y de Calidad implantados en la empresa.

experiencia:

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Exige respeto por el Medio Ambiente y las normas de seguridad establecidas, debido a la peligrosidad y toxicidad de los productos empleados, por tanto se precisa de una gran adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene y de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Escarda química, repartidores de abonos, tratamientos de plagas y aplicador de fitosanitarios.

## identificación del puesto:

### *operario/a de riego*

## descripción del puesto de trabajo:

Esta labor se realiza en secuencias determinadas en función de las condiciones pluviométricas del año y según los sistemas y métodos de riego utilizados. Por ello, el número de aplicaciones es muy variable y el sistema de riego condiciona las tareas a desarrollar. Uno de los métodos más utilizados para el olivar es el sistema de riego localizado con o sin incorporación de fertilizantes (fertirrigación), restringido en muchos casos las labores al manejo de los dispositivos técnicos del sistema de riego. En el caso de sistemas de riego localizado con sistemas de aplicación de riego móviles (tubos y aspersores) se precisa de una mayor manipulación de dichos dispositivos, lo cual intensifica la realización de tareas.

Las funciones a desempeñar son:

1. Realizar las labores que faciliten el riego y fertirrigación de la plantación.
2. Utilizar y manejar el sistema de riego, siguiendo las indicaciones establecidas por el/la Encargado/a-Capataz respecto a las especificaciones técnicas del tipo de sistema: inundación, aspersion y/o goteo.
  - 2.1. Preparar y mantener los utensilios y equipos de riego necesarios para realizar el riego en el olivar.
  - 2.2. Realizar la operaciones de riego utilizando el volumen de agua que es suficiente para el número de riegos que se van a efectuar, siguiendo la frecuencia de arranque y parada del sistema establecida.
  - 2.3. Comprobar que todos los elementos de riego funcionan adecuadamente y en su caso, arreglar o sustituir los elementos desgastados y averiados.
  - 2.4. Informar de cualquier incidencia y/o avería al/la Encargado/a-Capataz.
3. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 3.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos para las labores asociadas al riego del olivar.

- 3.2. Utilización de los dispositivos de seguridad de los sistemas de riego y en los utensilios a utilizar durante las operaciones de riego.
- 3.3. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas al/la Encargado/a-Capataz.
4. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Es más idóneo una persona de gran fortaleza física para la manipulación y transporte de los diferentes elementos que conforman el sistema (cabezal de riego, sistema de impulsión y red de distribución).

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos de la mecánica de los sistemas de riegos para detectar y abordar cualquier incidencia o avería producida.
- Curso específico, para el personal que no posea la formación mínima adecuada.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado por la empresa.



**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- No precisa mucha iniciativa por el ritmo de trabajo repetitivo de las funciones vinculadas y la supervisión directa del o de la Encargado/a-Capataz.
- Fortaleza física para actuar con agilidad y movilidad durante la realización de las diferentes tareas.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Riego a pie
- Riego por aspersion y goteo

**identificación del puesto:*****operario/a de labores auxiliares de producción*****descripción del puesto de trabajo:**

Incluyen a la gran masa de trabajadores/as que, en general, desempeñan indistintamente el resto de las funciones asociadas a la producción. Las funciones a realizar en este puesto de trabajo son en general las siguientes:

1. Seleccionar, preparar y mantener en uso los diferentes equipos y utensilios necesarios para la operación que vaya a realizarse.
2. Realizar las operaciones de desvareto, aclareo y escarda manual del olivo.
3. Recoger y preparar los restos de poda y realizar el resto de operaciones necesarias para el tratamiento o eliminación de los mismos: transportar y colocar en el medio de transporte o abastecer la picadora/tritadora de restos de poda.
4. Realizar las operaciones de planteo y replanteo de la plantación indicadas por el/la Encargado/a-Capataz.
5. Realizar las operaciones de manipulación de productos, aparatos y materiales almacenados, bajo indicación del o de la Encargado/a-Capataz.
6. Informar al/la Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías producidas durante el desarrollo normal de la actividad.
7. Adoptar durante la realización de las distintas operaciones de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene, de forma específica para cada una de ellas:
  - 7.1. Realizar las operaciones utilizando de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos en la tarea específica a realizar: mono de trabajo, guantes, calzado adecuado, mascarilla o gafas de protección, etc.
  - 7.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan



- resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
- 7.3. Utilizar los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de forma correcta durante las operaciones, sobre todo con la trituradora/picadora debido a su alta peligrosidad.
  - 7.4. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas al/la Encargado/a-Capataz.
8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### **idoneidad en edad y género:**

Preferiblemente una persona, hombre o mujer, de gran fortaleza física para la manipulación y transporte de las ramas, troncos y el equipamiento propio utilizado para realizar las diversas funciones.

#### **formación:**

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomiendan Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Curso específico sobre las tareas a desempeñar en el puesto de trabajo, en el caso de personal que no posea la formación académica adecuada.
- Conocimientos del Sistema de Calidad y de Gestión implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla.



## identificación del puesto:

### *operario u operaria de recolección*

## descripción del puesto de trabajo:

Este puesto de trabajo engloba la recolección y el transporte de aceituna hasta la almazara, almacén o punto de compra.

### **Recolección**

La recolección de aceituna que es la fase culminante del proceso productivo, puede realizarse de forma manual, manual mecanizada o mecanizada. La mecanización en la recolección es proporcional al tamaño de la explotación y la maquinaria para la recolección más empleada está representada por vibradores manuales, vibradores multidireccionales (autopropulsados o cabezales acoplados al tractor), palas, sopladoras y barredoras. Su intensidad y demanda de trabajo es alta durante la época de recolección, es decir, es uno de los puestos más solicitados y que emplea a mayor número de trabajadores/as. Los modos de organización son muy diversos, con fórmulas como gestión directa de la empresa agrícola mediante jornal (con personal propio o contratado para la actividad), destajo, subcontrata, incentivos, etc., implicando la necesidad de contratación temporal y externa en la mayoría de las explotaciones de olivar.

La recolección de la aceituna es planificada generalmente por el/la Gerente y/o Técnico/a de la explotación, mediante la contratación de la correspondiente mano de obra y de la previsión de los medios materiales necesarios. La organización típica en la recogida de aceituna es la formada por un/a Encargado/a-Capataz y su cuadrilla. La cuadrilla está formada por un número variable de trabajadores/as, en función de las necesidades, dirigidos/as por el Encargado/a-Capataz. Éste es responsable ante la Gerencia y marca a la cuadrilla las tareas a realizar, así como su ritmo.

La recolección consta de dos fases: la recogida de la aceituna procedente del árbol y/o suelo y su carga en el remolque o camión para su posterior transporte a la almazara.

La necesidad de mano de obra en esta tarea representa una gran variabilidad, que viene determinada por una serie de factores como el tamaño, vigor y forma del

árbol (nº de pies y diámetro de copa), sistema de plantación (tradicional, intensivo y superintensivo), producción por hectárea, variedad de aceituna (tamaño de fruto), si la recolección se realiza a destajo o jornal, de las destreza y rapidez de los/as trabajadores/as y si la recolección se realiza de forma manual o mecanizada.

Las actividades que va a realizar específicamente son:

1. Llevar a cabo las operaciones de recolección de la aceituna del árbol, de forma manual (derribo tradicional o vibrador manual) o autopropulsada (vibrador autopropulsado), realizando previamente la manipulación de los mantones y su descarga en el lugar correspondiente.
2. Llevar a cabo las operaciones de recolección de la aceituna del suelo: de forma manual (cepillo) o mecanizada (barredora).
3. Descargar la aceituna recolectada por ambos sistemas en el lugar indicado para su transporte.
4. Mover y manipular los materiales y equipos auxiliares: mantones, espuelas, etc de acuerdo con el sistema de trabajo establecido por el/la Encargado/a-Capataz.
5. Acondicionar las aceitunas recolectadas de forma adecuada y siguiendo las normas de Seguridad e Higiene establecidas en la reglamentación.
6. Adoptar durante las diversas tareas de la recolección, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene tanto en la recolección como en el transporte:
  - 6.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección específicos para cada actividad a realizar: mascarilla o gafas protectoras, orejera de protección auditiva, calzado adecuado, mono de trabajo, etc.
  - 6.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 6.3. Utilizar los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de forma correcta durante todas las operaciones a realizar dentro de la recolección y el transporte.
  - 6.4. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo, notificándolas al/la Encargado/a-Capataz.



7. Informar al/la Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías producidas durante el desarrollo normal de la actividad.
8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomiendan Estudios Primarios: Estudios Básicos Obligatorios (Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria), regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

##### **formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Curso específico para el personal que no posea la formación académica adecuada.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No necesaria.

#### habilidades profesionales:

- Agilidad y destreza para realizar las actividades siguiendo el ritmo de trabajo y la organización establecida por el/la Encargado/a-Capataz.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

## aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Vareadores/as
- Recogedores/as
- Auxiliares de recolección
- Vareador auxiliar de vibrador autopropulsado
- Vareador con vara mecánica



#### 5.1.4.2. unidad competencial: gestión de mantenimiento

En esta unidad competencial se define un puesto de trabajo que depende directamente del/la Encargado/a-Capataz.

#### identificación del puesto:

### *operario u operaria de mantenimiento*

#### descripción del puesto de trabajo:

Las principales actividades que definen este puesto son:

1. Realizar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de la empresa:
  - 1.1. Realizar las operaciones necesarias para el correcto funcionamiento de las instalaciones, maquinaria, equipos y útiles, así como la utilización correcta de los medios de la explotación.
  - 1.2. Realizar las operaciones de arreglo de averías, reparaciones y puestas a punto del equipo de la explotación olivarera, determinando su alcance e informando a la Gerencia.
  - 1.3. Realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos, dando solución a las incidencias que se originen.
2. Realizar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos efectuando las operaciones básicas de soldadura, mecanizado y montaje/desmontaje requeridas:
  - 2.1. Realizar la revisión de los tractores, máquinas y equipos con la periodicidad indicada en los manuales de mantenimiento y operación.
  - 2.2. Realizar un control continuo sobre los tractores, maquinaria y equipos, detectando e identificando las averías producidas.

- 1.1. Comprobar que la maquinaria tras su uso está en correcto estado para volverla a utilizar.
- 1.2. Realizar las operaciones de montaje/desmontaje y mecanizado requeridas según la maquinaria, así como las operaciones básicas de soldadura.
3. Preparar y manejar tractores, maquinaria, equipos e instalaciones y otros útiles para su utilización en las labores/operaciones programadas:
  - 3.1. Regular los equipos e instalaciones teniendo en cuenta los planes y actividades de la producción.
  - 3.2. Preparar el tractor y la maquinaria adaptándolos y señalizándolos convenientemente, cumpliendo el código de circulación y la normativa correspondiente referente a la circulación de vehículos por vías públicas.
  - 3.3. Realizar el transporte para el abastecimiento de los productos necesarios: gasolina, fitosanitarios, abonos, etc. de manera que se realice la actividad ininterrumpidamente.
4. Actuar bajo las normas de seguridad durante las operaciones con máquinas, equipos y herramientas para prevenir riesgos personales:
  - 4.1. Cumplir con las medidas de precaución y protección establecidas.
  - 4.2. Utilizar correctamente los equipos de protección personal requeridos para el trabajo concreto que se va a realizar, por ejemplo utilizar máscara de protección para soldar.
  - 4.3. Ejecutar las tareas con las máquinas y herramientas de acuerdo con las normas de seguridad específicas para cada caso.
  - 4.4. Manipular los productos y materiales tomando las medidas de protección adecuadas.
  - 4.5. Aplicar las técnicas sanitarias básicas en caso de accidente.
5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

**formación:**

**formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Curso de formación específico el personas que no posean la formación académica adecuada.
- Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad, necesarios para la realización de las labores de mantenimientos y reparación de la maquinaria.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Carné de conducir específico, en función del vehículo que vaya a utilizarse para realizar todos los transportes oportunos.

**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Habilidad para el manejo de aparatos, equipos y herramientas en general que van a utilizarse durante la realización de las diferentes actividades.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla.

sector almazaras  
envasadoras  
comercializadoras





## 5.2. Sector almazaras-ensadoras-comercializadoras

En función de las diferentes tareas que se desarrollan en una almazara-ensadora-comercializadora, se definen para cada una de ellas una serie de áreas funcionales estructuradas a su vez en unidades competenciales, que en última instancia justifican los diferentes puestos de trabajo que conforman la estructura de los recursos humanos de estas industrias.

Las distintas áreas funcionales recogen el conjunto de actividades profesionales claramente identificadas por las tareas a realizar y que corresponden a una función homogénea de organización del trabajo. En este sentido, según el tamaño de la empresa y número de personas que la constituye, estará más o menos desarrollada cada área funcional y las responsabilidades recaídas sobre cada uno de los/as trabajadores/as será también diferente, aunque de forma general, cuanto más pequeña sea la empresa las diferentes tareas serán realizadas por un número menor de personal, con mayor grado de responsabilidad.

Esquemáticamente, se recoge en la siguiente tabla un resumen de las áreas funcionales, unidades de competencia, puesto de trabajo, categorías según el convenio colectivo y tareas asociadas al proceso de elaboración de Aceite de Oliva Virgen:

## almazaras-ensavasadoras-comercializadoras

ÁREA FUNCIONAL	UNIDAD COMPETENCIAL	IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS	CATEGORÍAS/GRUPOS PROFESIONALES SEGÚN CONVENIO	TAREAS ASOCIADAS
5.2.1. Dirección General/Gerencia	Dirección/Gerencia	Director/a General/ Gerente	No contemplado en el Convenio Colectivo	Controlar, gestionar y realizar el plan general de actividades productivas y económicas de la empresa
	Gestión de Administración	Responsable de Administración	Jefe de primera Jefe de segunda	Controlar, gestionar y realizar las labores administrativas de la empresa
		Administrativo/a	Oficial de primera Oficial de segunda Auxiliar	
	Gestión de Comercialización	Director Comercial	No contemplado en el Convenio Colectivo	Controlar, gestionar y realizar las labores comerciales de la empresa
Comercial		No contemplado en el Convenio Colectivo		
5.2.2. Laboratorio	Gestión de Laboratorio	Responsable de Laboratorio	Analista (oficial)	Controlar, gestionar y realizar los análisis en laboratorio
		Auxiliar de Laboratorio	Auxiliar de laboratorio	



ÁREA FUNCIONAL	UNIDAD COMPETENCIAL	IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS	CATEGORÍAS/GRUPOS PROFESIONALES SEGÚN CONVENIO	TAREAS ASOCIADAS
5.2.3. Producción y Mantenimiento	Gestión de Patio	Responsable de Patio	Maestro Oficial de primera Oficial de segunda	Controlar, gestionar y realizar los procesos de recepción y almacenamiento de la aceituna
		Basculista-Pesador/a	Basculero pesador	
		Operario/a de Patio	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón de patio	
	Gestión de Fábrica	Responsable de Fábrica	Maestro Oficial de primera Oficial de segunda	Controlar, gestionar y realizar los procesos de extracción de aceites
		Operario/a de Fábrica	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón	
		Gestión de Bodega	Responsable de Bodega	
Operario/a de Bodega	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón			

5.2.3. Producción y Mantenimiento	Gestión de Envasado	Responsable de Envasado	Maestro Oficial de primera Oficial de segunda	Controlar, gestionar y realizar las operaciones de envasado y embalaje de los aceites obtenidos
		Operario/a de Envasado	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón	
	Gestión de Subproductos	Responsable de Subproductos	Maestro Oficial de primera Oficial de segunda	Controlar, gestionar y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos, respetando las normas de protección del medio ambiente
		Operario/a de Subproductos	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón	
	Gestión de Mantenimiento	Responsable de Mantenimiento	Maestro Oficial de primera Oficial de segunda	Controlar, gestionar y realizar las operaciones de mantenimiento de las instalaciones, equipos y todo lo relacionado con el proceso productivo.
		Operario/a de Mantenimiento	Oficial de primera Oficial de segunda Ayudante especialista Peón	



### **5.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia**

Las tareas asociadas a esta unidad son las relacionadas con la gerencia de la empresa, la gestión de las labores administrativas y las comerciales, pudiéndose identificar los siguientes puestos de trabajo: Gerente o Director/a General, Responsable de Administración, Director/a Comercial, Comercial y Administrativo/a.

Este área funcional hace de intermediario entre el órgano de gobierno y la unidad de producción de la almazara y engloba los puestos de trabajo de las personas que se encuentran en las oficinas de las almazaras. Se definen las siguientes unidades competenciales:

#### **5.2.1.1. unidad competencial: dirección/gerencia**

Abarca el control, la gestión y coordinación del resto de áreas funcionales y de la implantación de las decisiones adoptadas por el órgano de gobierno (Propietario, Consejo Rector, Consejo de Dirección,...), respecto a las líneas generales a seguir por la empresa.

**identificación del puesto de trabajo:*****director/a general y/o gerente*****descripción del puesto de trabajo:**

Este puesto necesita de información precisa sobre el resto de áreas funcionales de la almazara, para en función de la información emitida por los responsables de cada una de ellas, ir marcando las actividades generales de la empresa.

Las funciones a desempeñar en este puesto de trabajo son:

1. Dictar las guías generales de actuación de la almazara, es decir en todas las unidades de competencia de la misma: organizar el plan general de actividades en función de los objetivos y de los medios humanos y materiales disponibles:
  - 1.1. Obtener e interpretar toda la información del sector y en concreto sobre la empresa: normativa, subvenciones, etc.
  - 1.2. Establecer en la programación general:
    - 1.2.1. Previsión de aceituna a procesar en la almazara, así como del aceite obtenido y los subproductos y materias auxiliares necesarios.
    - 1.2.2. Previsión de la mano de obra necesaria para cumplir los objetivos de la empresa.
    - 1.2.3. Previsión de los recursos materiales necesarios.
  - 1.3. Tomar las decisiones que repercutan sobre el funcionamiento normal de la empresa.
  - 1.4. Representar ante terceros a la entidad.
  - 1.5. Informar al órgano de gobierno de las acciones que se van desarrollando en la empresa, de igual modo recibir y ejecutar las directrices de dicho órgano de gobierno.
2. Coordinarse con el resto de personal con el que mantiene relaciones verticales (responsables de las distintas unidades competenciales) y horizontales (responsables de administración y comercialización).

3. Comprobar, supervisar y regular el funcionamiento general de todas las unidades de competencia; estableciendo los planes de mejora tanto en los procesos como en los procedimientos de actuación.
4. Supervisar y controlar la aplicación de las medidas de seguridad e higiene en el trabajo, según la normativa vigente:
  - 4.1. Organizar el sistema de seguridad e higiene en la empresa.
  - 4.2. Verificar que las actividades que se realizan se llevan a cabo cumpliendo las normas de seguridad específicas.
  - 4.3. Comprobar que se cumplen las normas de higiene establecidas en la reglamentación sobre: locales e instalaciones, manipulación de productos, manejo de maquinaria y aparatos y equipo personales de trabajo: vestuario, calzado, equipos de protección, etc.
  - 4.4. Verificar los conocimientos sobre Prevención de Riesgos laborales que deben de poseer los/as trabajadores/as, según la normativa establecida al respecto.
5. Elaborar el Plan Estratégico y los Planes de Actuación de la Empresa.
6. Responsable del cumplimiento de los Sistemas de Calidad y Gestión implantados en la empresa: Sistema de Calidad según Normas ISO (ISO 9001:2000 de Gestión de la Calidad, ISO 14001 de Gestión Medioambiental), EN, etc., Sistema de Autocontrol (APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y Sistema de Trazabilidad.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Enseñanza Universitaria: Licenciado/a (2º ciclo), que le permitan adquirir conocimientos importantes y complejos necesarios para aplicarlos al puesto de trabajo; enseñanza regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- Conocimientos básicos del sector que le permitan poseer una visión de conjunto y coordinada de los procesos del sector oleícola y del proceso de obtención de aceite de oliva.
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos básicos sobre las diferentes características de los aceites de oliva establecidas en la reglamentación actual. (REGLAMENTO (CE) Nº 1989/2003, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. DOCE L 295/57)
- Conocimientos sobre la implantación y supervisión de los sistemas de autocontrol establecidos en la normativa de Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía. (Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola, BOOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003)
- Conocimientos sobre los Sistemas de Gestión y de Calidad (Normas ISO, EN, etc)
- Conocimientos de informática: nivel usuario de los principales programas que va a utilizar diariamente: Office, Internet, etc.
- Conocimientos básicos de idiomas (preferible inglés), necesario para la realización de las actividades relacionadas con la comunicación oral y escrita con entidades y personal extranjero.

**experiencia:**

No es necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puestos similares.

**habilidades profesionales:**

- Alta implicación y fidelidad hacia la empresa.
- Capacidad de: mando, liderazgo, resolución y análisis.
- Facilidad de comunicación, persona desenvuelta y dinámica.
- Con gran iniciativa y responsabilidad.





- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.
- Capacidad de trabajo en equipo.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- No está contemplada en el Convenio.

### 5.2.1.2. unidad competencial: gestión de la administración

Esta unidad es la encargada de controlar, supervisar y realizar todas las labores administrativas de la empresa. Engloba dos puestos de trabajo: Responsable de Administración y Administrativo/a.

#### identificación del puesto de trabajo:

### responsable de administración

#### descripción del puesto de trabajo

Será el/la responsable de la supervisión y la correcta ejecución de las siguientes actividades:

1. Organizar el plan general de actividades del área de Administración, bajo la supervisión directa de la Gerencia:
  - 1.1. Planificación financiera y de inversiones.
  - 1.2. Supervisión y control de la contabilidad general de la empresa.
  - 1.3. Supervisión y control de la liquidación de impuestos.
  - 1.4. Supervisar y controlar las liquidaciones de los socios/proveedores de materia prima (aceituna) a la almazara.
  - 1.5. Realizar el asesoramiento y la gestión para la tramitación de las ayudas y/o subvenciones tanto a los socios/proveedores como a la almazara, en la forma y tiempo establecidos por el organismo público competente.
  - 1.6. Realizar las operaciones de financiación para el pago a los socios proveedores.
2. Gestionar y organizar la documentación necesaria para el funcionamiento normal de la empresa:
  - 2.1. Establecer un sistema de organización de la información adecuado, que proporcione datos de forma actualizada sobre la situación técnico económica de la empresa, facilitando el flujo de información desde los/las responsables de cada unidad hasta la Gerencia.

- 2.2. Supervisión de la tramitación de la documentación necesaria para el funcionamiento normal de la empresa, así como de la tramitación de la documentación requerida por los organismos públicos.
- 2.3. Controlar y supervisar toda la información proporcionada por los responsables de cada unidad competencial, manteniendo informado a la Gerencia con los sistemas y procedimientos establecidos por la empresa.
- 2.4. Controlar el Libro de Actas de la Entidad.
3. Ejecutar y controlar las órdenes de compra y venta de productos, materiales y equipos, suministrados por proveedores, la gestión del stock de todas las áreas y el sistema de logística; mediante los procedimientos establecidos para cada área funcional:
  - 3.1. Controlar los pedidos de suministros internos requeridos por las áreas funcionales, de acuerdo con el programa de producción establecido.
  - 3.2. Controlar los partes de transporte de los productos a expedir, verificando que se realiza en la forma, cuantía y tiempo establecidos.
4. Supervisar que se realiza en tiempo y forma las acciones derivadas de las obligaciones legales y de las actividades derivadas del funcionamiento normal de la empresa:
  - 4.1. Establecimiento del plan de anotaciones contables de las actividades que se van a desarrollar.
  - 4.2. Cumplimentar los documentos establecidos y exigidos por la normativa vigente en forma y plazo correcto.
  - 4.3. Controlar la cumplimentación del calendario fiscal correspondiente.
  - 4.4. Supervisar que se realizan en tiempo y forma las obligaciones legales sobre:
    - 4.4.1. Altas y bajas laborales.
    - 4.4.2. Nóminas.
    - 4.4.3. Seguros sociales.
    - 4.4.4. Tipos de contratos.
5. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad:

- 5.1. Controlar que la zona de trabajo (mesa de oficina) se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 5.2. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en los equipos y se utilizan correctamente durante la realización de actividades:
  - 5.3. Utilizar los equipos de protección personal de forma correcta para la realización de las actividades administrativas: posición correcta ante el ordenador, protector de pantalla del ordenador, silla adecuada, etc.
6. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas realizadas por el personal:
    - 6.1. Coordinar y controlar las tareas realizadas en administración.
    - 6.2. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.
  7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

Enseñanza Universitaria específica en Dirección y Administración de Empresas: Diplomado/a (1<sup>er</sup> ciclo), que le permitan adquirir conocimientos importantes y complejos necesarios para aplicarlos a su puesto de trabajo; regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).



**formación complementaria:**

- Conocimientos de informática sobre el manejo de los programas informáticos de Gestión Administrativa (contabilidad, fiscalidad,...) y de Sistemas de Gestión de la Calidad, así como de los principales programas que van a utilizarse diariamente: Office, Internet, etc;
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro de la Política Agrícola Común, según el Real Decreto 2352/54, de 23 de diciembre, sobre la aplicación de la condicionalidad en relación con las ayudas directas en el marco de la Política Agrícola Común.(BOE nº 309 de 24/12/2003).
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Conocimientos en idiomas; en especial inglés.

**experiencia:**

No es necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puestos similares.

**habilidades profesionales:**

- Alta capacidad de organización y de mando.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Responsabilidad e implicación en la empresa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Jefe de primera
- Jefe de segunda

**identificación del puesto de trabajo:*****administrativo o administrativa*****descripción del puesto de trabajo:**

Las funciones a realizar, bajo la supervisión directa del Responsable de Administración, son:

1. Registrar, procesar y transmitir información, siguiendo las indicaciones del/la Responsable de Administración:
  - 1.1. Proporcionar directa o telefónicamente la información requerida de las consultas realizadas por otras unidades competenciales de acuerdo con los criterios de prioridad, confidencialidad y acceso establecidos.
  - 1.2. Recibir, registrar y distribuir la correspondencia de acuerdo con las normas internas.
  - 1.3. Introducir información y datos en los sistemas de información establecidos por la empresa asegurando su permanencia, actualización y confidencialidad.
  - 1.4. Elaborar y cumplimentar la documentación indicada por el responsable mediante los medios adecuados al tipo y forma de documentación: fax, correo electrónico, archivadores, documento informático, etc.
  - 1.5. Archivar, custodiar y controlar información en soporte convencional o informático de acuerdo con el espacio, distribución y criterios de organización internos que permitan su acceso o consulta.
  - 1.6. Trasladar al Libro de Actas de la Entidad, el contenido de las mismas.
  - 1.7. Control de registro de entradas/salidas de documentos.
2. Realizar las gestiones administrativas de las actividades comerciales y financieras realizadas en la actividad normal de la empresa:
  - 2.1. Registrar y archivar la documentación de todas las operaciones realizadas en la empresa de acuerdo a las normas establecidas.
  - 2.2. Cotejar que la información y datos de los documentos sean correctos y cumplan las normativa establecida y remitir copia a los diferentes unidades competenciales, comunicando las incidencias o errores detectados y las soluciones adoptadas, así como su trascendencia en la actividad.

- 2.3. Realizar todas las peticiones de suministros internos a los proveedores establecidos, bajo indicación del Responsable de Administración.
- 2.4. Realizar todas las operaciones relacionadas con el transporte en la empresa, siguiendo las indicaciones del Responsable de Administración.
3. Realizar las gestiones administrativas de personal:
  - 3.1. Cumplimentar y registrar los contratos de trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con la normativa laboral vigente.
  - 3.2. Ejecutar las medidas establecidas para el control de asistencia del personal, cumplimentando fichas y partes de incidencias según los formatos y procedimientos establecidos.
  - 3.3. Elaborar, mantener y actualizar los incluidos en los expedientes personales de los/as empleados/as según instrucciones, procedimientos internos y normativa laboral vigente.
  - 3.4. Elaborar nóminas y demás documentos relacionados con la retribución de los empleados según instrucciones, procedimientos internos y normativa laboral vigente.
  - 3.5. Notificar e informar de las incidencias relativas al personal, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
4. Realizar las gestiones administrativas de tesorería y los registros contables:
  - 4.1. Cumplimentar y verificar los documentos de pago y/o ingreso de acuerdo con las indicaciones recibidas.
  - 4.2. Efectuar las operaciones de gestión externa relativas a la presentación de documentos de ingresos y pagos ante bancos, Administraciones Públicas y empresas en general, teniendo en cuenta la normativa vigente y el procedimiento interno.
  - 4.3. Realizar oportuna y correctamente pagos e ingresos a través de caja, atendiendo a las órdenes de pago e ingreso, vencimientos y disponibilidad de efectivo, prioridades y normas internas.
  - 4.4. Efectuar el arqueo diario de caja, solventando las incidencias normales en cuanto a plazos y procedimientos.
  - 4.5. Reflejar los asientos contables correspondientes a las operaciones comerciales, financieras o de otro ámbito que se producen diariamente, según el Plan General Contable.

- 4.6. Comprobar periódicamente el saldo de cada una de las cuentas, mediante la realización del balance de comprobación.
  - 4.7. Obtener el beneficio o la pérdida que se produce mediante la cuenta de resultados, atendiendo a las normas del Plan General Contable.
5. Realizar las gestiones administrativas de los/as socios/as-proveedores/as de materia prima (aceituna) de la almazara:
  - 5.1. Informar y atender a los/as socios/as-proveedores/as de aceituna sobre las ayudas, liquidaciones y servicios que presta la almazara (seguros, servicios financieros, etc).
  - 5.2. Cumplimentar y tramitar toda la documentación relativa a los socios/as-proveedores/as de la almazara.
  - 5.3. Registrar, archivar y actualizar toda la información generada sobre los/as socios/as-proveedores/as.
6. Realizar las gestiones administrativas relacionadas con los organismos públicos:
  - 6.1. Cumplimentar la documentación derivada de las obligaciones legales según las indicaciones del responsable y siguiendo los modelos oficiales.
  - 6.2. Registrar, archivar y mantener actualizada toda la documentación relacionada con la Administración pública, generada durante el funcionamiento normal de la empresa.
7. Preparar y mantener todos los elementos materiales necesarios para el funcionamiento del área de Dirección y Administración, comunicando las incidencias o necesidades al/ la Responsable de dicho área:
  - 7.1. Comprobar que se dispone de los medios y materiales de oficina adecuados, realizando la petición de suministros al proveedor establecido, según las necesidades detectadas.
  - 7.2. Detectar cualquier incidencia o avería y comunicarla al servicio técnico de mantenimiento.
8. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 8.1. Utilizar los equipos personales de protección específicos para la unidad de Administración de forma completa y correcta: protector de pantalla de ordenador, adoptar la posición adecuada en la silla, etc.





- 8.2. Mantener la zona de trabajo (mesa) libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 8.3. Utilización de los dispositivos de seguridad en los equipos de oficina de forma correcta durante la realización del trabajo.
9. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, siendo preferible Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, especialidad en Administración, regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos de informática, para el uso y manejo de los programas necesarios de gestión de toda la información y los datos generados en el puesto de trabajo (programas de contabilidad y gestión)
- Curso específico de Administración, para el personal que no posea la formación académica adecuada.
- Conocimientos del Sistema de Calidad y de Gestión implantado en la empresa.

### experiencia:

No necesaria, aunque puede ser un criterio a valorar la experiencia profesional en puestos similares.

**habilidades profesionales:**

- Capacidad de organización y orden.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Auxiliar

### 5.2.1.3. unidad competencial: gestión de la comercialización

Incluye las labores de control, supervisión y realización de las tareas asociadas a las actividades comerciales de la empresa, según las cual se identifican dos puestos de trabajo: Director Comercial y Comercial.

#### identificación del puesto de trabajo:

### *director / directora comercial*

#### descripción del puesto de trabajo:

Realización y supervisión de las siguientes tareas:

1. Organizar el plan general de actividades comerciales de la empresa en función de los objetivos y de la previsión de medios de producción disponibles:
  - 1.1. Obtener e interpretar la información de la Gerencia relativa a la almazara: previsiones de producción, previsiones de Calidades de los aceites obtenidos, mano de obra, etc.
  - 1.2. Establecer los canales de comercialización de la empresa.
  - 1.3. Realizar la adopción de marcas por parte de la empresa, incluyendo los diseños de envasado, etiquetado y embalaje, siguiendo los criterios y procedimientos previamente establecidos por la Gerencia.
1. Realizar y seguir la estrategia comercial de la empresa: formulación de los objetivos de venta y determinación del margen comercial.
  - 1.1. Establecer las operaciones de promoción y comercialización de los productos teniendo en cuenta la capacidad productiva y los clientes potenciales, es decir realizar la planificación estratégica de marketing.
  - 1.2. Seleccionar y tipificar los productos que van a comercializarse.
  - 1.3. Elegir la estrategia de promoción que más optimice la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la misma.

- 1.4. Establecer la distribución de los productos en el mercado manteniendo las relaciones oportunas con los distribuidores o clientes.
  - 1.5. Elaboración de estudios de mercado para la detección de nuevas áreas de negocio.
1. Organización y coordinación del equipo de comerciales: asignación de su área geográfica de actuación, motivación y evaluación de la actividad comercial:
    - 1.1. Resolver problemas y tomar decisiones, según el Protocolo de Funcionamiento del Manual de Calidad y/o Gestión implantado en la empresa, dentro del ámbito de su competencia, consultando a la Gerencia decisión adoptada cuando los efectos que se puedan producir alteren las condiciones normales de seguridad, organización o económicas.
    - 1.2. Realizar las operaciones de cobro y pago en moneda, cheques y tarjetas de crédito nacionales y extranjeras asegurando su fiabilidad.
  4. Negociar con proveedores y clientes, buscando las condiciones más ventajosas en la adquisición de medios y venta del aceite y de subproductos de la almazara.
    - 1.1. Negociar con los proveedores:
      - 1.1.1. Los precios de mercado
      - 1.1.2. Los plazos y condiciones de entrega
      - 1.1.3. La Calidad de los productos
      - 1.1.4. Las condiciones de pago
      - 1.1.5. Los medios de transporte, si procede
      - 1.1.6. Los descuentos en función del volumen de pedido
      - 1.1.7. El servicio postventa del producto
    - 1.2. Establecer las condiciones de venta:
      - 1.2.1. Los márgenes de beneficio
      - 1.2.2. El precio de coste
      - 1.2.3. El tipo de cliente.
      - 1.2.4. El volumen de venta
      - 1.2.5. Las condiciones de cobro y descuentos
      - 1.2.6. Los plazos de entrega
      - 1.2.7. Los medios de transporte, si procede
      - 1.2.8. La garantía y la Calidad de los productos
    - 4.3. Realizar y controlar las operaciones de cobro y pago en moneda, cheques y tarjetas de crédito nacionales y extranjeras asegurando su fiabilidad.

2. Informar a la Gerencia de las actividades comerciales realizadas, petición de autorización a la misma, si procede, para la realización de actividades comerciales u otras actividades de cierta envergadura o que puedan tener trascendencia para el funcionamiento normal de la empresa.
3. Adoptar y controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 3.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos, de igual modo que en la unidad de Administración.
  - 3.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 3.3. Utilizar de los dispositivos de seguridad de los equipos de oficina en la forma correcta durante el trabajo.
7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente

### formación:

#### formación académica mínima:

Enseñanza Universitaria: Diplomado/a (1<sup>er</sup> ciclo), que le permitan adquirir conocimientos importantes y complejos necesarios para aplicarlos a su puesto de trabajo; enseñanza regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Conocimientos de Informática: nivel usuario de los principales programas que van a utilizarse diariamente: Office, Internet, Comercio electrónico, etc.

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales
- Conocimientos específicos sobre el Mercado del sector oleícola y la Distribución que le permitan poseer una visión de conjunto y coordinada del producto y del mercado al que va dirigido dicho producto.
- Conocimientos en inglés, para la comunicación y relación con clientes y proveedores extranjeros.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No es necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puestos similares.

#### habilidades profesionales:

- Capacidad de organización y mando.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Dotes de comunicación, expresión y motivación.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

#### aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- No contemplado en el Convenio Colectivo.

## identificación del puesto de trabajo:

### *comercial*

## descripción del puesto de trabajo

Representa la imagen personal de la empresa y en dependencia del Director Comercial sus funciones son:

1. Realizar la gestión de las operaciones de almacenaje de la mercancía producida, valorando el producto almacenado siguiendo los criterios del “stock” gestionados por el Responsable de Administración, realizando los inventarios con la periodicidad adecuada para mantener al Director Comercial y al resto del área funcional informada:
  - 1.1. Registrar las entradas y salidas de productos mediante el sistema de registro establecido por la empresa.
  - 1.2. Realizar las operaciones necesarias para que se mantenga el nivel de existencias dentro de los límites establecidos.
  - 1.3. Realizar los cálculos para obtener el valor de los productos según los criterios de valoración establecidos.
2. Realizar las operaciones necesarias para la expedición de la mercancía en las condiciones estipuladas con los/as clientes:
  - 2.1. Comprobar que la mercancía del almacén cumple las cantidades y Calidades necesarias para cubrir el pedido.
  - 2.2. Realizar las instrucciones necesarias al almacén para cumplir con los requisitos del pedido.
  - 2.3. Cumplimentar toda la documentación necesaria que debe de acompañar al pedido.
3. Realizar las operaciones de venta de productos y/o servicios, transmitiendo la imagen deseada y siguiendo las normas e indicaciones establecidas por sus superiores:
  - 3.1. Búsqueda y fidelización de clientes.
  - 3.2. Mantenerse informado sobre los productos a comercializar para orientar adecuadamente al cliente.

- 3.3. Atender al cliente en la solicitud de productos y/o servicios, satisfaciendo sus necesidades y teniendo en cuenta los planes de actuación y los objetivos de venta de la unidad competencial.
  - 3.4. Obtener la firma del pedido utilizando las técnicas de cierre adecuadas, dentro de los márgenes de actuación establecidos por la empresa.
  - 3.5. Resolver en el marco de su responsabilidad las reclamaciones presentadas por los clientes, según los criterios y procedimientos establecidos por la empresa.
  - 3.6. Seguimiento de las operaciones de cobro y pago en moneda, cheques y tarjetas de crédito nacionales y extranjeras asegurando su fiabilidad.
4. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
    - 1.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección específicos para las tareas a desempeñar.
    - 1.2. Realizar el manejo de equipos informáticos con las medidas de protección adecuadas para cada caso: protector de pantalla del ordenador, posiciones de trabajo correctas, etc.
  5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Conocimientos de Informática: nivel básico necesario para el manejo y utilización del programa informático de ventas, para la gestión de toda la





información generada con la realización de la actividad.

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos básicos sobre el producto que va a comercializar y las técnicas de ventas más adecuadas.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Conocimientos en inglés, para la comunicación y relación con clientes y proveedores extranjeros

**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Buena capacidad de comunicación y de relaciones sociales.
- Buena presencia.
- Facilidad de dominio y manejo de las técnicas de ventas.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- No está contemplado en el Convenio Colectivo

## 5.2.2. Área funcional: laboratorio

En toda industria es necesario un control del proceso de producción y sus productos, mediante observaciones visuales y controles analíticos de las materias y productos que se van obteniendo. Del control analítico se ocupa la unidad competencial referente al laboratorio.

### 5.2.2.1. unidad competencial: gestión de laboratorio

Esta unidad competencial, tiene la función de suministrar información sobre:

- La Calidad potencial de la aceituna a procesar.
- El agotamiento de los subproductos, tan importante en el control del proceso de elaboración.
- La Calidad del aceite obtenido en las distintas etapas de la campaña.
- La Calidad de las aguas utilizadas en el proceso productivo.

Para la realización de estas funciones se identifican dos puestos de trabajo: Responsable de Laboratorio y el Auxiliar de Laboratorio.

## identificación del puesto de trabajo:

### *responsable de laboratorio*

#### descripción del puesto de trabajo

Sus funciones como Responsable de Laboratorio son:

1. Verificación y supervisión de los procedimientos realizados en el laboratorio comprobando que cumplen las especificaciones establecidas previamente, en función de los Manuales de Calidad y Gestión para el laboratorio:
  - 1.1. Verificación de que la toma de muestras se efectúa en la forma, cuantía y con el instrumental indicados en las instrucciones de la operación, según se trate de aceituna, aceite, subproductos, agua o cualquier otra materia a analizar.
  - 1.2. Controlar que la identificación y traslado de las muestras al laboratorio se realiza de acuerdo con los códigos y métodos establecidos.
  - 1.3. Verificar que las pruebas realizadas en el laboratorio se llevan a cabo según los protocolos establecidos en el Manual de Calidad o la normativa aplicable, para cada tipo de muestra y obteniendo los resultados con la precisión requerida.
  - 1.4. Control y supervisión de los informes de cada muestra.
2. Realización de analíticas en coordinación con el Auxiliar de laboratorio cuando sea necesario.
3. Control y supervisión de la limpieza y mantenimiento de los equipos y materiales utilizados en el laboratorio:
  - 1.1. Supervisión del correcto mantenimiento de los equipos y aparatos y de su calibración.
  - 1.2. Supervisión de la limpieza de las instalaciones y equipos utilizados.
  - 1.3. Controlar la puesta a punto y la reparación de los equipos, contactando con los servicios de asistencia técnica y/o mantenimiento.
2. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en el laboratorio, así como a las personas que trabajan en el mismo:
  - 2.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote el laboratorio y los equipos y materiales de laboratorio se mantienen limpios y en

- condiciones adecuadas para su utilización.
- 2.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas por el personal.
  - 2.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.
3. Responsable de la consecución de los objetivos establecidos por la Gerencia, aportando toda la información necesaria a los otros miembros de la cadena sobre la realización de actividades en el laboratorio y de reaccionar y dar respuestas ante la presencia de anomalías:
- 3.1. Supervisar y controlar el seguimiento de los protocolos establecidos para la preparación de las muestras y la realización de las pruebas o ensayos, obteniendo los resultados con la precisión requerida.
  - 3.2. Evaluación de los resultados de las pruebas practicadas, verificando que las características de Calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas.
  - 3.3. Comprobar que las propiedades organolépticas de los distintos productos (aceite, agua y subproductos) se encuentran dentro de los requerimientos de Calidad establecidos.
  - 3.4. En caso de desviaciones se practican las medidas correctoras establecidas en el Manual de Calidad y se emite el informe correspondiente.
  - 3.5. Registrar y archivar los resultados de los controles y pruebas de Calidad de acuerdo con el sistema y soporte establecido.
4. Interpretar y comunicar a la Gerencia los resultados de los diferentes análisis organolépticos y físico-químicos de los aceites obtenidos y almacenados; así como, de las diferentes muestras realizadas para el control del proceso productivo (aguas de suministro, contenido graso de fracciones de centrifugación,...), en colaboración directa con los responsables de las áreas competenciales de patio, fábrica, bodega y subproductos.
5. Registrar y realizar la petición de los suministros internos como reactivos, productos de limpieza, utillaje, etc., necesarios para realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.
6. Supervisar y actuar bajo normas de buenas prácticas de seguridad y Medio Ambiente en el laboratorio:



- 6.1. Mantener en condiciones de uso, limpio y ordenado su puesto de trabajo.
  - 6.2. Cuidar del correcto funcionamiento de los servicios auxiliares del laboratorio: fuentes de electricidad, agua, calefacción, etc.
  - 6.3. Controlar el almacenamiento, conservación y eliminación de los productos químicos peligrosos.
  - 6.4. Supervisar la aplicación de normas de seguridad (utilización de la bata y gafas de protección adecuadas) y responder en condiciones de emergencia.
9. Responsable de la implantación y cumplimiento del Sistema de Calidad implantado en el laboratorio (ISO 17025), así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima mínima:

Educación Secundaria, Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio específico de laboratorio, regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos sobre las diferentes características y métodos de análisis (físico- químicos y organolépticos) de los aceites de oliva establecidas en la reglamentación actual. (REGLAMENTO (CE) Nº 1989/2003, relativo a

las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. DOCE L 295/57): conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva.

- Curso de analista de laboratorio de almazara, para el personal que no posea la formación académica adecuada.
- Conocimientos de informática necesarios para el manejo y tratamiento de la información y el control de los equipos y aparatos de laboratorio.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No es necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional relacionada con el puesto.

#### habilidades profesionales:

- Buenas actitudes para la organización, la limpieza, el orden y el trabajo en equipo.
- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad, así como de las actividades que coordina y supervisa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidad para la Cata.

#### aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Analista (oficial)

## identificación del puesto de trabajo:

### *auxiliar de laboratorio*

## descripción del puesto de trabajo:

Es el personal que está bajo la dirección del/la Responsable del Laboratorio, sus tareas de modo general son:

1. Seguir los protocolos establecidos para la preparación de las muestras y la realización de las pruebas o ensayos, obteniendo los resultados con la precisión requerida, siguiendo las indicaciones del Responsable de Laboratorio y de acuerdo a las condiciones de seguridad e higiene:
  - 1.1. Tomar e identificar las muestras representativas bajo procedimientos establecidos.
  - 1.2. Preparar las muestras para el análisis según la técnica establecida en el laboratorio.
  - 1.3. Realizar los análisis correspondientes en función del tipo de muestra.
2. Montar y desmontar los aparatos y equipos propios de laboratorio, utilizados en la preparación y determinación de los parámetros a analizar, seleccionando los aparatos, equipos y materiales necesarios.
3. Registro y procesamiento de los datos y de toda la información referente a las muestras, según el sistema de información establecido por el Manual de Calidad de la empresa.
4. Realización de la limpieza y mantenimiento de las instalaciones y los equipos y aparatos utilizados en el laboratorio, según los procedimientos establecidos por el Manual de Calidad, informando de cualquier incidencia al/la Responsable de Laboratorio.
5. En esta zona de trabajo, debido a la peligrosidad de muchos de los productos químicos (disolvente, productos volátiles e inflamables) y aparatos (trabajo con altas temperaturas) con los que se trabaja, se deben adoptar un comportamiento acorde con las normas de Seguridad e Higiene específicas para el laboratorio:
  - 5.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos en el laboratorio para cada actividad específica

que vaya a realizarse: bata de trabajo, gafas protectoras o pantallas faciales, orejeras de protección auditiva, guantes, etc.

- 5.2. Mantener el laboratorio libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización del trabajo con total seguridad.
  - 5.3. Utilizar de forma correcta los dispositivos de seguridad de los equipos y material de laboratorio durante las operaciones, tales como: campanas extractoras, extractores normales, lavaojos, ducha de seguridad, etc.
  - 5.4. Realizar la manipulación de productos de laboratorio con las medidas de protección adecuadas para cada caso.
6. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación: (\*)

#### formación académica mínima:

Enseñanza Secundaria Obligatoria; si bien sería preferible Titulación en Formación Profesional de Grado Medio, especialidad en laboratorio, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos sobre el Sistema de Calidad en el laboratorio.
- Curso de analista de laboratorio de almazara, para el personal que no posea la formación académica adecuada.
- Conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva.
- Conocimientos de informática necesarios para el manejo y tratamiento de la información y el control de los equipos y aparatos de laboratorio.





**experiencia:**

No es necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Buena actitud hacia la organización, la limpieza y el orden.
- Agilidad en el manejo de aparatos y equipos de laboratorio.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Auxiliar de laboratorio

(\*) Esta formación se puede adquirir con la realización del ciclo formativo: Técnico en elaboración de aceites y jugos”, de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

### 5.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

Este área abarca las tareas y competencias propias del personal encargado del proceso productivo o de fabricación propiamente dicho; engloba la gran mayoría de los recursos humanos que se emplean en una almazara-ensasadora-comercializadora.

Debido a las características del ciclo biológico del Olivo, la recolección del fruto y por tanto la producción de Aceite de Oliva Virgen se concentra en un período concreto del año; por ello, la mayoría de los puestos que se describen van a ejercer estas tareas solo durante la época de recolección (campaña de recogida de aceituna), realizando labores de preparación y mantenimiento previas y posteriores a la campaña en la empresa.

Las unidades competenciales que se han identificado para esta área funcional son:

#### 5.2.3.1. unidad competencial: gestión de patio

Recoge todas las tareas asociadas a las fases iniciales de la almazara tales como:

- 1) Organización del patio en función de las diferentes líneas de clasificación de fruto.
- 2) Descarga en la tolva de recepción.
- 3) Limpieza y lavado.
- 4) Pesaje y tramitación de la documentación de entrada.
- 5) Toma de muestras.
- 6) Transporte interno del fruto.
- 7) Control del almacenamiento/molturación de aceituna.

Apartir de estas tareas se establecen tres tipos de puestos de trabajo: Responsable de Patio, Basculista-Pesador/a de Patio y Operario/a de Patio.

## identificación del puesto de trabajo:

### *responsable de patio*

## descripción del puesto de trabajo:

Sus funciones dentro del patio son:

1. Organizar y dirigir la clasificación de fruto: Son funciones iniciales del proceso, que abarcan el control, la selección de partidas y la clasificación, previas a la entrada en la línea de molturación correspondiente:
  - 1.1. Dirigir la partida de aceituna a la línea de procesado correspondiente según las características de la misma: suelo o vuelo, sucia o limpia.
  - 1.2. Comprobar que los medios de transporte (remolques) reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas para el mantenimiento de la integridad de la aceituna.
  - 1.3. Supervisar las características del fruto para dirigir las a la línea de molturación correspondiente.
  - 1.4. Organizar la circulación de los diferentes vehículos tanto previa como posterior a la descarga de aceituna en el patio de la almazara, sobre todo, durante las horas punteras de recepción que corresponden con el final de la jornada de recolección.
2. Supervisar y controlar el registro de entrada de las partidas de aceituna con los datos del oleicultor, la parcela y toda la documentación necesaria, según establece la Trazabilidad en la normativa:
  - 1.1. Controlar el registro y archivo de la información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte.
  - 1.2. Verificar que las características, cantidades y demás información referente a la partida entregada corresponden con la nota de entrega o albarán.
3. Supervisar las tareas necesarias para el control del proceso de limpieza, lavado y pesaje, obteniendo los albaranes de recepción de los diferentes lotes de aceituna a través de los sistemas informáticos instalados para tal efecto:
  - 1.1. Comprobación de la documentación e información necesaria para realizar el registro de entrada.

- 1.2. Control del correcto funcionamiento de las tolvas de pesaje, así como de los diferentes equipos previos a dichas tolvas como son: tolva de recepción, limpiadora y lavadora, según el Manual de Calidad y/o de los Manuales de instrucciones, informando de las incidencias y/o averías surgidas durante el trabajo al personal de mantenimiento.
4. Controlar el almacenamiento y conservación de la aceituna en las tolvas de almacenamiento, atendiendo a las exigencias de calidad de la aceituna y optimizando los recursos disponibles:
  - 1.1. Organizar la distribución de las partidas de aceituna en las tolvas en función de criterios de calidad previamente definidos por la empresa: suelo, vuelo, etc. y siguiendo los criterios establecidos para alcanzar un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible.
  - 1.2. Verificar que las tolvas de almacenamiento, cintas transportadoras y todos los equipos que intervienen en el patio, cumplan con la normativa legal en materia de higiene y seguridad.
  - 1.3. Supervisar que las operaciones de manipulación y transporte interno se realizan con los medios adecuados de forma que no se deteriore la aceituna, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
  - 1.4. Controlar las variables que incidan sobre la correcta conservación del fruto, como la temperatura, humedad relativa y aireación, evitando que se produzcan alteraciones que afecten a la calidad del Aceite de Olivar Virgen.
5. Controlar las existencias de aceituna para asegurar el suministro correcto a las diferentes líneas de molturación, haciendo posible la continuidad del proceso de obtención de Aceite de Oliva Virgen.
6. Supervisar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en el patio de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en el patio, mediante el sistema establecido en el Manual de Calidad:
  - 6.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote la zona de patio se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización.
  - 6.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas en patio.
  - 6.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.

- 6.4. Informar a la unidad competencial de mantenimiento sobre las averías y/o incidencias surgidas en esta unidad competencial.
7. Registrar y controlar el almacenamiento de los suministros internos necesarios para la realización correcta de las tareas (herramientas, productos y utensilios de limpieza,...) siguiendo el procedimiento normal establecido en el Manual de Calidad, sobre gestión de albaranes internos.
8. Supervisar y controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo correspondientes a la unidad competencial del patio, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo, en concreto verificar:
  - 8.1. Utilización completa y correcta de los equipos personales de protección requeridos en el puesto trabajo: guantes, calzado antideslizante, protectores auditivos (orejeras), mono de trabajo, etc.
  - 8.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos, teniendo especial vigilancia sobre la circulación de los vehículos y las personas por la zona de patio (atropellos), así como cualquier otro posible riesgo.
  - 8.3. Utilización de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de forma correcta durante las operaciones: señales luminosas y acústicas de los vehículos y/o maquinaria, señales de circulación (indicaciones para los vehículos el sentido de circulación por el patio), etc.
9. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria Obligatoria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada por la Ley

Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. (Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales).
- Conocimientos informáticos necesarios para el manejo de la información y documentación, así como de los diferentes equipos y aparatos.
- Conocimientos sobre gestión de la documentación necesaria para el sistema de registro de recepción de aceituna: identificación de la almazara y del lote de aceituna, regulado por la Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía. (BOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003)
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria, aunque se valorará la experiencia profesional relacionada con el puesto.

**habilidades:**

- Capacidad de organización, ciertas de dotes de mando y de comunicación respecto al equipo de personal a su cargo.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

## identificación del puesto de trabajo:

### *basculista-pesador/a*

## descripción del puesto de trabajo:

Este puesto está directamente supervisado y dirigido por el/la Responsable de Patio y consiste en:

1. Realización de las tareas necesarias para el proceso de pesaje y obtención de albaranes de recepción de las diferentes partidas de aceituna manejando los sistemas de pesaje (tolva de pesaje), a través de los equipos informáticos instalados para tal efecto.
2. Realización de las comprobaciones en la documentación e información necesaria para realizar el registro de entrada de aceituna.
3. Ejecutar las operaciones de funcionamiento de las tolvas de pesaje, así como de los diferentes equipos previos a dichas tolvas como son: tolva de recepción, limpiadora y lavadora, establecidas en el Manual de Gestión y/o Procedimiento; informando de cualquier incidencia, anomalía y/o avería al Responsable de Patio.
4. Adoptar en las situaciones de trabajo que realiza las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene:
  - 1.1. Utilizar de forma completa y correcta los equipos personales de protección requeridos en el puesto o área de trabajo, así como el vestuario y calzado adecuado para realizar la actividad.
  - 1.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos, ya que por lo general se realizan varias operaciones de recepción a la vez, siendo necesario una gran organización en la ejecución de las tareas.
  - 1.3. Utilizar de forma adecuada los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de patio que utilizadas durante las operaciones.
2. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Recomendable según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos de informática relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los sistemas de pesaje y la información registrada en el proceso.
- Conocimientos sobre la documentación necesaria para realizar la gestión de la documentación de registro de aceituna aportada por el olivicultor, regulada por la normativa establecida en la Resolución de 27 de octubre de 2003, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la Calidad de sus producciones. (BOJA nº 215 de 7/11/2003).
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

### habilidades profesionales:

- Agilidad y destreza en el uso y manejo de aparatos y equipos utilizados.
- Capacidad para trabajar de forma sincronizada con otros puestos de esta unidad competencial.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

## aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Basculero pesador



## identificación del puesto de trabajo

### *operario u operaria de patio*

#### descripción del puesto de trabajo

Las tareas a desarrollar para este puesto de trabajo son:

1. Realizar la descarga mediante el control de la operación de volcado de la aceituna desde el receptáculo de transporte hasta la tolva de recepción, engloba a su vez las siguientes actividades:
  - 1.1. Asistencia en la descarga de la aceituna en la tolva de recepción.
  - 1.2. Mantenimiento de la limpieza de la zona de recepción.
2. Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares de limpieza, lavado y pesado de aceituna de cada lote según el Manual de Procedimiento:
  - 1.1. Limpieza y mantenimiento de equipos y de la zona de trabajo para llevar a cabo de forma correcta el proceso.
  - 1.2. Asistencia en el proceso de limpieza, lavado y pesado manteniendo el flujo de entrada y salida de aceituna a cada uno de los equipos para el correcto funcionamiento del proceso, manteniendo todos los parámetros dentro de los límites establecidos (cambio de agua de la lavadora, retirada de las hojarasca, piedras,..., de la zona de trabajo).
  - 1.3. Aviso de las diferentes incidencias durante el proceso al/la Responsable de Patio.
3. Realizar la toma de muestras de aceituna para cada lote registrado, tarea requerida para verificar los tipos y calidades de aceituna suministrados a la almazara y comprobar que cumplen con las especificaciones requeridas:
  - 3.1. Toma de muestras en el momento, lugar, forma y cuantía indicadas y su identificación y traslado de forma adecuada para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.
  - 3.2. Codificación de la muestra con el código de laboratorio.
  - 3.3. Transporte de la muestra hasta el laboratorio.
  - 3.4. Conservación de la muestra en las condiciones adecuadas para evitar pérdida de la humedad y alteraciones en los resultados posteriores.

4. Realizar las operaciones de transporte interno de la aceituna, mediante el control de los sistemas de transporte:
  - 4.1. Supervisar que las cintas transportadoras funcionan correctamente desde la tolva de salida de pesaje hasta la tolva de almacenamiento, informar sobre cualquier incidencia la Responsable de Patio.
  - 4.2. Mantenimiento de la limpieza en las zonas de las cintas transportadoras.
5. Realizar las operaciones necesarias para el almacenamiento-molturación de aceituna, tales como:
  - 5.1. Mantenimiento de la limpieza de la zona de las tolvas de almacenamiento.
  - 5.2. Informar de cualquier incidencia y/o avería al/la Responsable de Patio.
6. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo:
  - 6.1. Utilizar de forma correcta los equipos personales de protección: guantes, calzado adecuado (antideslizante) y mono de trabajo.
  - 6.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 6.3. Utilización de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de patio de forma correcta durante las operaciones a realizar.
7. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial:**

#### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

#### formación:

##### **formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).



**formación complementaria:**

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Curso de formación específica, para el personal que carezca de la formación académica adecuada.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No es necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Agilidad y destreza en el uso y manejo de carretillas y otros aparatos y equipos utilizados en patio.
- Capacidad para trabajar de forma sincronizada con otros puestos de la unidad competencial.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Ayudante especialista
- Peón de patio

### 5.2.3.2. unidad competencial: gestión de fábrica

Esta unidad competencial comprende las actividades necesarias para la obtención del Aceite de Oliva Virgen, tales como el procesado de la aceituna mediante la preparación de la pasta y la separación de fases sólida y líquida.

Las tareas generales que se asocian a esta unidad competencial son:

1. Gestión/control de la molienda de aceituna
2. Gestión/control de la batidora
3. Gestión/control centrífuga horizontal
4. Gestión/control centrífuga vertical
5. Gestión/control bombas de alimentación
6. Gestión/control automatismos
7. Gestión/control de los diferentes materias y productos que interviene: orujo, alpeorujo, alpechín, aguas de lavado y coadyuvantes
8. Gestión del mantenimiento de la limpieza de las instalaciones y equipos

En función de las tareas asociadas a esta unidad competencial se determinan los puestos de trabajo de Responsable de Fábrica y Operario/a de Fábrica.

## identificación del puesto de trabajo:

### *responsable de fábrica*

## descripción del puesto de trabajo

Es uno de los puestos claves dentro de la almazara, ya que va a dirigir y controlar el proceso de producción, planificando, organizado, distribuyendo, coordinando el trabajo y obteniendo en todo momento información sobre diversos parámetros de control del proceso de extracción de Aceite de Oliva Virgen en la fábrica de la almazara, es decir, se ocupa de la buena marcha de todas las líneas de extracción, de su supervisión, de la resolución de problemas inesperados y de la asistencia a los Operarios/as.

Es responsable del rendimiento y control de la calidad del producto obtenido y del trabajo realizado, respondiendo ante la Gerencia, ya que se trata de un mando intermedio. En concreto este perfil realiza las siguientes actividades:

1. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el proceso de extracción de Aceite de Oliva Virgen por cualquier sistema establecido por la empresa, previamente: sistema continuo (2 ó 3 fases) o sistema de prensado:
  - 1.1. Comprobar que el área de producción se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización.
  - 1.2. Comprobar al iniciar/finalizar cada jornada o turno que la limpieza de los equipos de extracción, sistemas de transporte y otros equipos auxiliares, se realiza siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones y se encuentran listos para su uso.
  - 1.3. Registro de anomalías y comunicación a la unidad competencial de Mantenimiento.
2. Supervisión y control de las operaciones de: preparación de la pasta de aceituna (molienda y batido) y extracción del aceite de oliva por los diferentes sistemas (presión o centrifugación) y decantación del aceite, de acuerdo con las exigencias del proceso definidas en el Manual de Procedimiento establecido:
  - 2.1. Verificar que los procedimientos de preparación y extracción se realizan de forma adecuada a las características de la aceituna y del aceite que se pretende obtener.

- 2.2. Supervisar la selección y control de la regulación de los equipos y de las condiciones del proceso, en función de la aceituna y del aceite a obtener siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de la operación a realizar.
  - 2.3. Controlar que los parámetros (tiempo, temperatura, regulación de la centrífugas, contenido graso de las fracciones, humedad,...) se mantengan dentro de los límites establecidos, tomando en caso de desviaciones las acciones correctoras en el manual del procedimiento establecido por la empresa.
  - 2.4. Controlar el consumo de productos auxiliares (agua y talco) y la producción de subproductos (alpeorujo, orujo, alpechín y aguas de lavado de la centrífuga vertical), en caso de desviación identificar la causa y proceder a su corrección o comunicación al equipo técnico de mantenimiento.
  - 2.5. Conducir las operaciones desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas o informatizadas asegurando la calidad, higiene, tiempo y cantidad de producción optimizada.
  - 2.6. Verificar los instrumentos de control y medida para asegurar el correcto funcionamiento de todo el proceso.
  - 2.7. Suministrar al sistema de control los puntos de consigna y se efectúa la puesta en marcha siguiendo la secuencia de operaciones indicadas en las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa.
  - 2.8. Mantener la medida continua de las variables integradas en el sistema de control siguiendo los procedimientos establecidos en el Manual.
  - 2.9. Controlar junto con el/la Responsable de Laboratorio que las mediciones de otras variables no incluidas en el sistema de control se realizan utilizando instrumental adecuado y los métodos establecidos.
  - 2.10. Comprobar que las variables (temperaturas, presiones, etc) del proceso se mantienen dentro de los límites fijados actuando, en caso de desviación, sobre los reguladores oportunos.
3. Controlar la toma de muestras y realizar durante el proceso los ensayos-pruebas con la precisión requerida, verificando que la Calidad del producto es conforme con las especificaciones establecidas:
    - 3.1. Controlar que las muestras se toman en el momento, lugar, forma y cuantía indicadas y se identifican y trasladan convenientemente para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.

- 3.2. Comprobar que el instrumental necesario para la realización de pruebas y ensayos rápidos y elementales es el adecuado y se calibra de acuerdo con las instrucciones de empleo y de la operación a realizar.
  - 3.3. Seguimiento de los protocolos establecidos para la preparación de las muestras y la realización de las pruebas o ensayos “in situ”, obteniendo los resultados con la precisión requerida.
  - 3.4. Evaluación de los resultados de las pruebas practicadas “in situ”, verificando que las características de Calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas.
  - 3.5. Comprobar que las características organolépticas de los distintos productos: pasta, aceite, alperorrujo, alpechín,..., se encuentran dentro de los requerimientos de calidad establecidos.
  - 3.6. En caso de desviaciones se practican las medidas correctoras establecidas en el Manual de Calidad y se emite el informe correspondiente.
  - 3.7. Registro y archivo de las pruebas de calidad y controles realizados de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.
4. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, en fábrica, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene del proceso:
- 4.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo: mono de trabajo, protectores auditivos, etc.
  - 4.2. Controlar que la zona de trabajo se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 4.3. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos la fábrica y que se utilizan correctamente durante las operaciones.
5. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la fábrica de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en dicha fábrica, mediante el control de los partes de trabajo:
- 5.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada o turno la fábrica, se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización, siguiendo las pautas establecidas en el Manual.
  - 5.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas en fábrica.
  - 5.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa

vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.

6. Controlar el balance de aceituna, aceite y subproductos producidos, para asegurar el suministro correcto a las diferentes líneas de molturación, haciendo posible la continuidad de las siguientes fases del proceso de obtención de aceite, informando a la Gerencia de todas las actividades realizadas.
7. Realizar la gestión de los suministros internos necesarios para la realización de las tareas en la unidad competencial, siguiendo el procedimiento establecido sobre albaranes internos.
8. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación: (\*)

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos sobre las diferentes características y métodos de análisis (físico- químicos y organolépticos) de los aceites de oliva establecidas en la reglamentación actual. (REGLAMENTO (CE) Nº 1989/2003, relativo a



las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. DOCE L 295/57)

- Conocimientos sobre la normativa relacionada con las Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía (Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola, BOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003).
- Conocimientos básicos de Informática para el uso y manejo de los equipos y sistemas de tratamiento de la información (autómatas programables, ordenadores de control).
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantados en la empresa.
- Conocimientos de Cata y de Calidad del Aceite de Oliva Virgen.

#### experiencia:

No es necesaria, pero si puede ser un criterio a valorar la experiencia profesional relacionada con el puesto.

#### habilidades profesionales:

- Capacidad de organización, ciertas de dotes de mando y de comunicación respecto al equipo de personal a su cargo.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene establecidas en la normativa respecto al vestuario adecuado, la utilización correcta de los equipos y del comportamiento conveniente en el puesto de trabajo.

#### aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

(\*) Esta formación se puede adquirir con la realización del ciclo formativo: Técnico en elaboración de aceites y jugos”, de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

**identificación del puesto de trabajo:*****operario u operaria de fábrica*****descripción del puesto de trabajo:**

Este puesto se define en dependencia del/la Responsable de Fábrica. Sus funciones versan sobre el manejo y control de los diferentes equipos y medios auxiliares que se utilizan en el proceso de preparación y extracción de Aceite de Oliva Virgen en fábrica, llevando a cabo las tareas asociadas a la obtención de aceite de oliva de acuerdo a las características establecidas previamente en el Manual de Procedimientos. En concreto las tareas a realizar se detallan a continuación:

1. Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el proceso de extracción de aceite de oliva por cualquier sistema establecido por la empresa: sistema continuo (2 ó 3 fases) o de prensado:
  - 1.1. Mantener limpia y en condiciones adecuadas para su utilización, el área de producción.
  - 1.2. Realización de la limpieza correspondiente a cada jornada, turno o lote de los equipos de extracción, sistemas de transporte y otros auxiliares, siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones de utilización.
  - 1.3. Detección de anomalías y comunicación al Responsable de Fábrica.
  - 1.4. Llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de los aparatos y equipos en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de instrucciones.
  - 1.5. Seleccionar y preparar los equipos de acuerdo con el programa de producción indicado por el responsable de la unidad, realizando correctamente los cambios de utillaje indicados por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente y
  - 1.6. Parar y arrancar los equipos de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones.
  - 1.7. Utilizar los mandos de accionamiento precisos, respetando las normas y mecanismos de seguridad.

2. Realización y control de las operaciones de preparación de la pasta de aceituna (molienda y batido) y extracción del Aceite de Oliva Virgen por los diferentes medios (presión o centrifugación), de acuerdo con las exigencias del proceso definidas en las instrucciones de utilización o del Manual de Procedimiento.
  - 2.1. Operar los aparatos y equipos para la preparación y extracción de forma adecuada a las características de la aceituna y del aceite que se pretende obtener.
  - 2.2. Llevar a cabo la regulación y el control de los equipos y las condiciones del proceso, en función de la aceituna y del aceite a obtener siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de la operación a realizar establecidas por la empresa.
  - 2.3. Controlar que los parámetros (tiempo, temperatura, regulación de la centrifugas, contenido graso de las fracciones, humedad,...) se mantengan dentro de los límites establecidos, comunicando al responsable de modo inmediato las desviaciones detectadas.
3. Realizar la toma de muestras, conforme con las especificaciones establecidas en el Manual de Procedimiento:
  - 3.1. Realización de toma de muestras en el momento, lugar, forma y cuantía indicadas y su identificación y traslado conveniente para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.
4. Adoptar en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, en fábrica, las medidas necesarias para garantizar la seguridad en las tareas realizadas:
  - 4.1. Utilización completa y correcta de los equipos personales de protección requeridos en este puesto de trabajo, en concreto utilizar durante la realización de este trabajo: mono de trabajo, calzado antideslizante, protector auditivo (orejeras) y guantes.
  - 4.2. Mantener la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 4.3. Utilización de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos de forma correcta durante las operaciones realizadas en fábrica.
5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente, no obstante se requiere cierta fortaleza física para la manipulación y manejo de cierta maquinaria y equipos de trabajo.

### formación:

#### formación académica mínima:

No es requisito imprescindible, si bien, se recomiendan Educación Secundaria Obligatoria, regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Recomendable según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- Curso de formación específico para el personal que carezca de la formación académica adecuada.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva Virgen.

### experiencia:

No es necesaria.

### habilidades profesionales:

- Agilidad y destreza en el uso y manejo de aparatos y equipos utilizados en fábrica.



- Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata.

### **aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Ayudante especialista
- Peón

### 5.2.3.3. unidad competencial: gestión de bodega

Comprende las actividades de trasiego del aceite desde la fábrica hasta la bodega, así como su manipulación en cuanto a almacenamiento, manejo y conservación, para su posterior envasado o venta directa a granel.

Las tareas asociadas a las diferentes operaciones establecidas para el trasiego y almacenamiento del Aceite de Oliva Virgen producido son:

- 1) Trasiego y almacenamiento.
- 2) Clasificación de tipos de aceites.
- 3) Gestión de depósitos.
- 4) Inspección y control del aceite almacenado.

Asociados a esta área se determinan dos puestos de trabajo: el Responsable de Bodega y el/la Operario/a de Bodega cuya descripción se realiza a continuación:

#### identificación del puesto de trabajo:

#### *responsable de bodega*

#### descripción del puesto de trabajo:

La funciones a realizar en este puesto de trabajo son:

1. Supervisión y control de la preparación y mantenimiento en uso de los equipos y medios necesarios para el trasiego de aceite desde la fábrica hasta la bodega, mediante:
  - 1.1. Supervisión al inicio y finalización de cada jornada de la limpieza de los equipos de transporte, conducciones y resto de equipos utilizados y su realización siguiendo las pautas establecidas en el Manual de Procedimiento.
  - 1.2. Controlar que las operaciones de parada y arranque de los equipos se realizan de acuerdo con las instrucciones de utilización.

- 1.3. Realizar la gestión de todos los materiales auxiliares y productos necesarios esta unidad competencial, realizando los protocolos establecidos en los Manuales para la gestión de los albaranes internos.
2. Control y supervisión del proceso de almacenamiento del aceite ubicándolo en el depósito correspondiente para su mejor conservación:
  - 2.1. Verificar que de las instalaciones de la bodega sean las adecuadas, comprobando que el estado de iluminación, temperatura y barreras contaminantes; así como que el pavimento se encuentre limpio en todo momento.
  - 2.2. Comprobar que el material de constitución del depósito de almacenamiento es de material inerte.
  - 2.3. Verificar que el depósito dispone de todos los elementos necesarios para el llenado y que está provisto de cierres que garantizan su estanqueidad.
  - 2.4. Determinar el destino concreto de cada partida.
3. Supervisar las operaciones de trasiego y verificar la composición de lotes, para comprobar el llenado de los depósitos:
  - 3.1. Supervisión y control del estado de las instalaciones de trasiego, antes de proceder a la puesta en marcha.
  - 3.2. Controlar la puesta en marcha y ubicación del aceite de unas determinadas características en el lote y depósito correspondiente.
4. Controlar la toma de muestras después del proceso de llenado, para verificar la calidad del producto almacenado en bodega:
  - 4.1. Controlar que la toma de muestras se tome en el momento, forma, cuantía indicadas y se trasladan convenientemente para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en el laboratorio.
  - 4.2. Evaluación de los resultados de las pruebas practicadas, verificando que las características de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas.
  - 4.3. Aplicación de las medidas correctoras en el caso de desviación según el Manual de Calidad establecido por la empresa y se emite el informe correspondiente.
  - 4.4. Registro y archivo de todos los resultados y pruebas de calidad según los sistemas y soportes establecidos.

5. Realizar una cata inicial del aceite, para comprobar que se adapta a las características establecidas:
  - 5.1. Control de la toma de muestra a analizar, comprobando que no se produce ningún tipo de contaminación en este proceso.
  - 5.2. Verificación de la disposición de la correspondiente copa de cata normalizada perfectamente limpia y exenta de olores, así como de un vidrio de reloj.
  - 5.3. Realización del análisis organoléptico (cata).
  - 5.4. Registro de los resultados del análisis organoléptico, verificando si cumple las características requeridas.
6. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la bodega, las medidas necesarias para garantizar la seguridad:
  - 6.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo.
  - 6.2. Controlar que el área de trabajo se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 6.3. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones.
  - 6.4. Controlar que la manipulación de productos se lleve a cabo con las medidas de protección adecuadas para cada caso.
  - 6.5. Detección de las posibles alteraciones en las condiciones ambientales de trabajo se notificándolas al responsable superior, proponiendo medidas para su corrección o mejora.
7. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la bodega de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en dicha área, mediante el control de los partes de trabajo:
  - 7.1. Comprobar que al terminar/iniciar cada jornada, turno o lote la zona de trabajo de bodega se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización, mediante los registros de parte de trabajo.
  - 7.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas en bodega.
  - 7.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.



8. Registrar y gestionar el almacenamiento de los suministros internos (productos de limpieza, repuestos,...) necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.
9. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferentes.

### formación: (\*)

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Experto en cata de Aceites de Oliva, necesarios para realizar su actividad normal en la bodega, para el almacenamiento y clasificación de aceites de acuerdo a la normativa relacionada con las Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía. (Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola, BOOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003)
- Nivel básico de Informática para el manejo de equipos y sistemas informáticos de transmisión de datos.

- Conocimientos del Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No necesaria, pero si es imprescindible conocimientos sobre la características organolépticas, es decir sobre la cata de aceites, del Aceite de Oliva Virgen. Podrá ser un criterio a valorar la experiencia en puestos similares.

#### habilidades profesionales:

- Capacidad de organización, ciertas de dotes de mando y de comunicación respecto al equipo de personal a su cargo.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata.

#### aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

(\*) Esta formación se puede adquirir con la realización del ciclo formativo: Técnico en elaboración de aceites y jugos”, de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.



## identificación del puesto de trabajo:

### *operario u operaria de bodega*

#### descripción del puesto de trabajo

Se trata del personal de bodega que va a realizar operaciones de forma sistemática y bajo el control y dependencia del/la Responsable de Bodega. Dichas actividades comprenden la realización de las operaciones de trasiego, el almacenamiento en función de la clasificación de los distintos tipos de aceites y la limpieza de los depósitos e instalaciones en general. De manera detallada sus funciones son:

1. Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios necesarios para el trasiego de aceite desde la fábrica hasta la bodega y su posterior almacenamiento:
  - 1.1. Mantener limpia y en condiciones adecuadas para su correcto uso el área de bodega.
  - 1.2. Limpiar al finalizar cada jornada los equipos de transporte y el resto de equipos utilizados, siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones de utilización.
  - 1.3. Dirigir las operaciones de parada y arranque de los equipos de acuerdo con las instrucciones de utilización.
  - 1.4. Llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de los aparatos y equipos en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización.
  - 1.5. Seleccionar y preparar los equipos de acuerdo con el programa de producción indicado por el responsable, realizando correctamente los cambios de utillaje indicados por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente y establecidas por la empresa.
  - 1.6. Utilizar los mandos de accionamiento precisos, respetando las normas y mecanismos de seguridad.
2. Conducir el proceso de almacenamiento del aceite ubicándolo en el depósito correspondiente, siguiendo las indicaciones del Responsable.
  - 2.1. Limpiar los depósitos antes de proceder a su llenado.

- 2.2. Llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de los aparatos y equipos en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización.
  - 2.3. Seleccionar y preparar los equipos de acuerdo con el programa de producción indicado por el responsable, realizando correctamente los cambios de utillaje indicados por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente y establecidas por la empresa.
  - 2.4. Parar y arrancar los equipos de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones.
  - 2.5. Utilizar los mandos de accionamiento precisos, respetando las normas y mecanismos de seguridad.
3. Conducir las operaciones de trasiego siguiendo las indicaciones del Responsable.
    - 3.1. Limpiar y realizar el mantenimiento oportuno antes de proceder a la puesta en marcha de las instalaciones de trasiego.
  4. Adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la realización de las diferentes tareas:
    - 4.1. Utilizar completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo: mono de trabajo, calzado antideslizante, guantes, etc.
    - 4.2. Mantener el área de trabajo en la bodega, libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
    - 4.3. Conocer la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos; así como su utilización correcta durante las operaciones a ejecutar.
  5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

### **perfil competencial**

#### **idoneidad en edad y género:**

Aunque es indiferente, sí se requiere de fortaleza física para el manejo y manipulación de algunos equipos utilizados en las actividades normales del puesto de trabajo.

**formación:**

**formación académica mínima:**

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

**formación complementaria:**

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Curso sobre Prevención de Riesgos Laborales. Recomendable según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- Curso de formación específico para personal que carezca de la formación académica adecuada.
- Conocimientos de Cata.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria, pero si puede ser un criterio a valorar la experiencia profesional relacionada con el puesto.

**habilidades profesionales:**

- Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.
- Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial de segunda
- Oficial de segunda
- Ayudante especialista
- Peón



#### **5.2.3.4. unidad competencial: gestión de acondicionamiento, envasado y embalaje del aceite producido**

Esta unidad competencial conformaría la última parte del proceso productivo de elaboración del Aceite de Oliva Virgen.

Dentro de esta unidad competencial se realizan:

- 1) Gestión de pedidos: envases, tapones, filtros,...
- 2) Gestión de envases
- 3) Gestión de la filtración
- 4) Gestión del envasado y embalaje
- 5) Gestión de producto envasado

En función de estas tareas asociadas, se definen dos puestos de trabajo: Responsable de Envasado y el Operario/a de Envasado.

**identificación del puesto de trabajo:*****responsable de envasado*****descripción del puesto de trabajo:**

De modo general va a dirigir y controlar el proceso de envasado, planificando, organizado, distribuyendo y coordinando el trabajo. En concreto este perfil realiza las siguientes actividades:

1. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado y embalaje del aceite de oliva según el Manual de Procedimiento establecido por la empresa o las instrucciones de utilización de los equipos:
  - 1.1. Comprobar que la zona de trabajo en la envasadora se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización.
  - 1.2. Comprobar al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote que la limpieza de los equipos de extracción, sistemas de transporte y otros auxiliares se realiza siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones y se encuentran listos para su uso.
  - 1.3. Registrar las anomalías y comunicarlas a la unidad de Mantenimiento.
2. Supervisar y controlar la preparación de los materiales y la regulación de los equipos específicos de envasado y embalaje del Aceite de Oliva Virgen, de acuerdo con el Manual de Procedimiento:
  - 2.1. Supervisar las diferentes especificaciones de envasado y embalaje del aceite a procesar en función del formato, tipo de envase, envoltura, proceso y método de envasado, material y método de embalaje, siguiendo las indicaciones establecidas desde la unidad competencial de comercialización, para conseguir los requisitos establecidos para el lote y/o cliente.
  - 2.2. Solicitar a la Administración las necesidades de suministros internos, de acuerdo con el ritmo de producción y el procedimiento establecido.
  - 2.3. Comprobar que los materiales envasados y embalaje están dispuestos y son los adecuados al lote que se va a trabajar y a su destino, retirando los que no cumplen las especificaciones (tipo y Calidad del material,



- tamaño, grosor, revestimientos y coberturas, cierres).
- 2.4. Controlar la correcta identificación de los productos a envasar y embalar, para comprobar si cumplen las características establecidas para el lote.
  - 2.5. Comprobar que las etiquetas y rotulaciones son las adecuadas al envase, envoltura o embalaje y las inscripciones corresponden al lote procesado.
3. Controlar la línea de envasado del aceite, verificando las variables del proceso y controlando las operaciones realizadas para garantizar las características finales del lote:
- 3.1. Comprobar que las características del ambiente o atmósfera de envasado se mantienen dentro de los niveles marcados en las instrucciones de la operación.
  - 3.2. Controlar y supervisar la dosificación correcta del producto (realizando muestreos), el cerrado y sellado del envase y el etiquetado.
  - 3.3. Adoptar las medidas correctoras apropiadas en caso de incidencia o de desviación, para reestablecer el equilibrio o parar el proceso, comunicándolo a la unidad de competencia de Mantenimiento.
  - 3.4. Verificar que los materiales de desecho y productos terminados que no cumplen con las especificaciones requeridas, se trasladan en la forma y lugar establecidos para su reciclaje o tratamiento.
  - 3.5. Controlar que la toma de muestras del producto final, su identificación y traslado, se realiza conforme a los procedimientos establecidos por la empresa.
  - 3.6. Supervisar que el producto envasado se traslada en la forma y lugar adecuado en función de los procesos o almacenamientos posteriores.
  - 3.7. Contabilizar los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso de envasado, realizando las modificaciones oportunas en las solicitudes de suministros.
  - 3.8. Registrar la información relativa a los resultados del trabajo, las incidencias producidas y medidas correctoras, referencias de materiales y productos utilizados mediante los soportes y con el detalle indicados en el Manual de Calidad o de procedimientos.
4. Controlar la línea de embalaje del aceite envasado, así como su logística, según el protocolo establecido:
- 4.1. Controlar que el aprovisionamiento a la línea de embalado de materiales

y productos se produce en cuantía, tiempo, lugar y forma permitiendo la continuidad del proceso.

- 4.2. Controlar cuando se realice “in situ” el montaje de embalajes, que se cumplen con los requerimientos establecidos.
  - 4.3. Controlar que el paquete embalado corresponde con lo especificado para el lote; verificar que el cerrado, forrado, precintado y etiquetado, se ajustan a los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
  - 4.4. Controlar la correcta realización de la paletización y la rotulación de embalajes.
  - 4.5. Verificar que los materiales de desecho y productos embalados que no cumplen con las especificaciones, se trasladan en la forma y al lugar señalados para su reciclaje o tratamiento.
  - 4.6. Supervisar el correcto traslado de los productos embalados al lugar de almacenamiento.
  - 4.7. Contabilizar los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso del embalaje, realizando las modificaciones oportunas en las solicitudes de suministros.
  - 4.8. Registrar la información relativa a los resultados del trabajo, las incidencias producidas, medidas correctoras, referencias de materiales y productos utilizados, mediante los soportes y detalle indicados en el Sistema de Gestión.
5. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, las medidas necesarias para garantizar la seguridad:
    - 5.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo respecto a vestuario, calzado, etc.
    - 5.2. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones.
  6. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la fábrica de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en el envasado:
    - 6.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote el área de envasado se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización, mediante los registros de parte de trabajo.



- 6.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas en envasado.
- 6.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.
7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.
8. Registro y gestión del almacenamiento de los suministros (envases, embalajes, etiquetas, etc.) necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el protocolo establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente

### formación: (\*)

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada ambos por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Conocimientos sobre Técnicas y Sistemas de envasado.
- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero. (BOE nº 48 de 25 de febrero)
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos sobre la gestión de la documentación y los procedimientos regulados en la Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola, BOOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003.

- Conocimientos básicos de informática relacionados con el manejo y sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- Conocimientos de Cata.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

#### experiencia:

No necesaria, pero puede ser un criterio a valorar, la experiencia profesional en puestos similares.

#### habilidades profesionales:

- Capacidad de organización, mando y trabajo en equipo.
- Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata.

#### aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

(\*) Esta formación se puede adquirir con la realización del ciclo formativo: Técnico en elaboración de aceites y jugos”, de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.



## identificación del puesto de trabajo:

### *operario u operaria de envasado*

## descripción del puesto de trabajo:

Las funciones a realizar bajo la supervisión directa del Responsable de Envasado son:

1. Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado y embalaje del Aceite de Oliva Virgen, según el Manual de Procedimiento:
  - 1.1. Mantener en condiciones adecuadas para su utilización el área de envasado.
  - 1.2. Limpiar y dejar listo para su uso al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote los equipos de envasado, embalado y otros medios auxiliares siguiendo las pautas establecidas en el Sistema de Gestión.
  - 1.3. Llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de los equipos y aparatos utilizados en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización.
  - 1.4. Seleccionar y preparar los equipos de acuerdo con el programa de producción establecido, realizando correctamente los cambios de utillaje indicados por las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente.
  - 1.5. Realizar las operaciones de parada/arranque de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo.
  - 1.6. Utilizar los mandos de accionamiento precisos, respetando las normas y mecanismos de seguridad establecidos.
  - 1.7. Registrar y detectar las anomalías y comunicarlas al responsable.
2. Preparar los materiales y regular los equipos específicos de envasado y embalaje de los envases terminados de acuerdo con las prescripciones establecidas en el Manual de Procedimiento:
  - 2.1. Interpretar las especificaciones de envasado y embalaje (formato, tipo de envase, envoltura, proceso y método de envasado, material y método de embalaje) del producto a procesar.

- 2.2. Regular la maquinaria y equipos hasta alcanzar la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción.
3. Realizar y controlar las operaciones de envasado:
  - 3.1. Aprovisionar la línea de envasado de materiales y productos en cuantía, tiempo, lugar y forma que permiten la continuidad del proceso.
  - 3.2. Limpiar los envases no formados “in situ” siguiendo las instrucciones de trabajo.
  - 3.3. Realizar la formación de los envases “in situ”, garantizando sus características (forma, tamaño, grosor, soldadura, capas).
  - 3.4. Ajustar el cerrado y sellado de envases según las instrucciones establecidas de la operación.
  - 3.5. Aplicar las medidas correctoras apropiadas en situaciones de incidencia o desviación, informando al Responsable.
  - 3.6. Trasladar en la forma y lugar señalados los materiales y productos terminados que no cumplen las especificaciones requeridas.
4. Realizar y controlar las operaciones de embalaje de aceites para garantizar las características finales del lote; para ello se llevarán a cabo las siguientes tareas:
  - 4.1. Aprovisionar la línea de embalaje con los materiales y productos en cuantía, tiempo, lugar y forma permitiendo la continuidad del proceso.
  - 4.2. Realizar las operaciones para el sellado, forrado, precintado y etiquetado, controlando que se ajusten a los requerimientos establecidos para el lote y su expedición.
  - 4.3. Aplicar las medidas correctoras en situación de incidencia, desviación o no conformidad del proceso de embalaje, informando al Responsable.
  - 4.4. Trasladar en forma y lugar señalados para su reciclaje o tratamiento de los materiales de desecho y productos embalados que no cumplen las especificaciones establecidas.
  - 4.5. Trasladar en forma y lugar señalados para su correcto almacenamiento los productos embalados.
5. Adoptar en las situaciones de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad en todo el proceso de envasado:
  - 5.1. Utilización de los equipos personales de protección requeridos para el puesto de trabajo: mono de trabajo, calzado antideslizante, guantes, etc.

- 5.2. Mantenimiento de la zona de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 5.3. Utilizar los dispositivos de seguridad de las máquinas y equipos, durante el envasado.
6. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente

### formación:

#### formación académica mínima:

No es requisito imprescindible, si bien se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- Curso específico de formación para el personal que carezca de la formación académica adecuada.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.
- Conocimientos sobre Cata.

### experiencia:

No necesaria, aunque puede ser un criterio valorable, la experiencia profesional en puesto similares.

**habilidades profesionales:**

- Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.
- Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.
- Habilidades para la Cata,

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial primera
- Oficial segunda
- Ayudante especialista
- Peón





### **5.2.3.5. unidad competencial: gestión de subproductos**

En la elaboración de Aceite de Oliva Virgen se van a generar una serie de subproductos, cuya gestión es muy importante desde punto de vista medioambiental, así como su control analítico y visual para conocer el buen funcionamiento de los diferentes procesos que se llevan a cabo.

Las tareas asociadas a las operaciones de recogida, depuración y vertido de los subproductos, respetando las normas de protección de medioambiente, son:

- Control/gestión de residuos sólidos: operaciones de traslado y tratamiento.
- Control/gestión de residuos líquidos: operaciones de traslado y tratamiento.

En este área, se identifican dos puestos de trabajo: Responsable de Subproductos y el Operario/a de Subproductos.

**identificación del puesto de trabajo:*****responsable de subproductos*****descripción del puesto de trabajo:**

Se va a encargar de dirigir las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos, respetando las normas de protección del Medio Ambiente:

1. Verificar que las cantidades y tipos de residuos generados por los procesos productivos, se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento; controlar el registro y archivo de las cantidades de residuos generados en la almazara.
2. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el traslado y tratamiento de los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso:
  - 2.1. Comprobar que el área de subproductos se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización.
  - 2.2. Comprobar al iniciar/finalizar cada jornada o turno que la limpieza de los equipos de retirada y tratamiento de subproductos se realizan siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones y se encuentran listos para su uso.
  - 2.3. Registro de anomalías y comunicación a la unidad de Mantenimiento.
3. Supervisión y control de que las operaciones de recogida, almacenamiento y tratamiento de subproductos, se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos para cada uno de ellas en los manuales de procedimiento:
  - 3.1. Controlar y supervisar que la recogida de los distintos tipos de residuos, se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
  - 3.2. Controlar y supervisar que el almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos, establecidos en los manuales de procedimiento de la empresa y cumpliendo las normas legales aprobadas.
  - 3.3. Comprobar el correcto funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración, y en su caso, controlar que se regulan de acuerdo con el tipo

de residuos a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

4. Controlar que la toma de muestras se realiza en la forma, lugares y cuantía indicados y se envían para su análisis siguiendo el procedimiento establecido:
  - 4.1. Controlar que las muestras se toman en el momento, lugar, forma y cuantía indicadas y se identifican y trasladan convenientemente para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.
  - 4.2. Comprobar que el instrumental necesario para la realización de pruebas y ensayos rápidos y elementales es el adecuado y se calibra de acuerdo con las instrucciones de empleo y de la operación a realizar.
  - 4.3. Seguimiento de los protocolos establecidos para la preparación de las muestras y la realización de las pruebas o ensayos “in situ”, obteniendo los resultados con la precisión requerida.
  - 4.4. Evaluación de los resultados de las pruebas practicadas “in situ”, verificando que las características de calidad se encuentran dentro de las especificaciones requeridas.
  - 4.5. En caso de desviaciones se practican las medidas correctoras establecidas en el manual de Calidad y se emite el informe correspondiente.
  - 4.6. Registrar y archivar las pruebas de Calidad y controles realizados de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.
5. Realizar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales de acuerdo con los protocolos y con el instrumental previamente calibrado.
6. Registrar y contrastar los resultados de los análisis recibidos del laboratorio, tomando las medidas correctoras oportunas.
7. Realizar informes a partir de las observaciones visuales y de los resultados analíticos obtenidos, remitiéndolos tanto a la Gerencia, como a los/las Responsable de Fábrica y Patio, para informar como se está desarrollando el proceso productivo.
8. Controlar que se adoptan las medidas necesarias para garantizar la seguridad:
  - 8.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo correspondiente a la unidad de subproductos: mono de trabajo, calzado antideslizante, guantes, gafas protectoras, etc.

- 8.2. Controlar que el área de trabajo se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
- 8.3. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y que se utilizan correctamente durante las operaciones.
9. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la zona de subproductos y dirigir a las personas que trabajan en dicha unidad:
  - 9.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote el área de producción se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización, mediante los registros de parte de trabajo.
  - 9.2. Coordinar y controlar las tareas realizadas en la gestión de subproductos.
  - 9.3. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.
10. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.
11. Registro y gestión del almacén de los suministros internos: necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).



**formación complementaria:**

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos relacionados con la reglamentación medio ambiental, regulada en la Resolución de 23 de octubre de 2003, sobre Buenas Prácticas en el sector oleícola, BOOJA nº 215 de 7 de noviembre de 2003)
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puestos similares.

**habilidades profesionales:**

- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad, según el grado de responsabilidad.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Responsabilidad en el cumplimiento de las normas de Calidad medioambiental.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

**identificación del puesto de trabajo:*****operario u operaria de subproductos*****descripción del puesto de trabajo:**

Las funciones a realizar son:

1. Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el traslado y tratamiento de los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso:
  - 1.1. Mantener limpia y en estado de correcta utilización las zonas habilitadas para los subproductos.
  - 1.2. Mantener limpios al iniciar/finalizar cada jornada, turno o lote que los equipos de retirada y tratamiento de subproductos y realizarla siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones y se encuentran listos para su uso.
  - 1.3. Registro de anomalías y no conformidades y comunicación al servicio de mantenimiento.
2. Realizar y controlar las operaciones de recogida, almacenamiento y tratamiento de subproductos, de acuerdo con los procedimientos establecidos para cada uno de ellos en los Manuales:
  - 2.1. Recoger los distintos tipos de residuos, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
  - 2.2. Almacenar los residuos en la forma y lugares específicos, establecidos en los manuales de procedimiento de la empresa y cumpliendo con la normativa legal vigente.
  - 2.3. Controlar y regular el correcto funcionamiento de los equipos y condiciones de depuración, de acuerdo con el tipo de residuos a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
3. Realizar la toma de muestras en la forma, lugares y cuantía indicados y realizar su traslado para su análisis siguiendo el procedimiento establecido:
  - 3.1. Tomar las muestras en el momento, lugar, forma y cuantía indicadas e identificar y trasladar convenientemente al laboratorio para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.

4. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de necesarias para garantizar la seguridad:
  - 4.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en el puesto.
  - 4.2. Controlar que la zona de trabajo se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos.
  - 4.3. Utilizar correctamente los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos durante las operaciones.
5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria, regulado por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- En caso de personal sin estudios, se requiere la realización de un curso de formación sobre las tareas a desempeñar en el puesto de trabajo.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria.

**habilidades profesionales:**

- Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.
- Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Ayudante especialista
- Peón





### 5.2.3.6. unidad competencial: gestión de mantenimiento

Esta unidad va a actuar sobre el resto de Áreas Funcionales, controlando y verificando el correcto funcionamiento de los sistemas, instalaciones, equipos (motores, calderas, maquinaria) y medios auxiliares de los procesos. Se definen dos tipos de puestos de trabajo dentro esta unidad: el/la Responsable de mantenimiento y el/la Operario/a de mantenimiento:

#### identificación del puesto de trabajo:

### *responsable de mantenimiento*

#### descripción del puesto de trabajo:

Las funciones a realizar son:

1. Supervisar y controlar del funcionamiento mecánico de todas las instalaciones y sus equipos: básculas, cintas, puentes-grúa, maquinaria de extracción, circuitos electrónicos, circuitos de calefacción, circuitos de agua, etc.
2. Supervisar y controlar los repuestos y otros elementos de regulación: cribas de molino, correas, estatores, anillos de regulación de centrifugas verticales, tamices, etc.
3. Supervisar y controlar las máquinas y herramientas para el mantenimiento y reparaciones: bombas de engrase, llaves, fusibles, etc.
4. Realizar la previsión de las necesidades de materias auxiliares como orujillo y agua.
5. Supervisar la limpieza y orden en las instalaciones independientes del Área de Producción (Dirección General y laboratorio) y estancias comunes (aseos, vestuarios, comedor, taller).
6. Controlar que se adoptan las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad:

- 6.1. Controlar que se utilizan completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en para el puesto: mono de trabajo, calzado antideslizante, etc.
- 6.2. Comprobar la existencia y funcionamiento de los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos y se utilizan correctamente durante las operaciones.
7. Controlar todos los equipos y medios auxiliares de la almazara-ensasadora-comercializadora:
  - 7.1. Comprobar que al iniciar/finalizar cada jornada o turno, los equipos y/o instalaciones sobre las que se ha efectuado mantenimiento permanezcan limpias y en condiciones adecuadas para su utilización, mediante los registros de parte de trabajo.
  - 7.2. Dirigir las personas a su cargo teniendo en cuenta la normativa vigente respecto a la seguridad e higiene en el trabajo, velando por su cumplimiento.
8. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.
9. Registro y gestión del almacenamiento de los suministros internos necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Formación Profesional de Grado Superior o similar; regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).



**formación complementaria:**

- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad, necesarios para el desarrollo de sus actividades.
- Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

**experiencia:**

No necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puestos similares.

**habilidades:**

- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad, según el grado de responsabilidad.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

**aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio**

- Maestro
- Oficial de primera
- Oficial de segunda

**identificación del puesto de trabajo:*****operario u operaria de mantenimiento*****descripción del puesto de trabajo:**

Sus funciones como Operario/a de Mantenimiento consisten:

1. Realizar las operaciones de mantenimiento indicadas por el/la Responsable de Mantenimiento:
  - 1.1. Mantener en condiciones óptimas para su utilización las instalaciones y equipos: instalación eléctrica, de calefacción, básculas, cintas, puentes-grúa, maquinaria de extracción, circuitos electrónicos, circuitos de agua, etc.
  - 1.2. Controlar y ordenar los repuestos y otros elementos de regulación: cribas de molino, correas, estatores, anillos de regulación de centrífugas verticales, tamices, etc.
  - 1.3. Mantener en condiciones óptimas de utilización las máquinas y herramientas de mantenimiento y reparaciones: bombas de engrase, llaves, fusibles, etc.
2. Limpiar y mantener en condiciones adecuadas a las normas de Seguridad e Higiene instalaciones independientes del Área de Producción (Dirección General y laboratorio) y estancias comunes (aseos, vestuarios, comedor, taller).
3. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas necesarias para garantizar la seguridad laboral:
  - 3.1. Utilizar completa y correctamente los equipos personales de protección requeridos en cada puesto o área de trabajo.
  - 3.2. Limpiar y mantener libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos, el área de trabajo.
  - 3.3. Utilizar correctamente los dispositivos de seguridad en las máquinas y equipos durante las operaciones.
4. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.

## perfil competencial

### idoneidad en edad y género:

Indiferente.

### formación:

#### formación académica mínima:

Educación Secundaria: Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, regulada por la Ley Orgánica 1/1990 de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (L.O.G.S.E.) (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990).

#### formación complementaria:

- Carné de Manipulador de Alimentos. Obligatorio según el R.D. 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. Necesario según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad.
- Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.

### experiencia:

No necesaria, aunque puede ser un criterio valorable la experiencia profesional en puesto similares.

### habilidades profesionales:

- Agilidad y habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.
- Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.

## aplicación de categorías/grupos profesionales según convenio

- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Ayudante especialista
- Peón



manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



fichas

resumen

manual de puestos de trabajo  
de la cadena de producción  
de aceites  
manual de puestos de trabajo  
cadena de producción - consumo  
aceites de oliva





## **fichas resumen: - áreas funcionales - unidades competenciales - identificación de puestos de trabajo**

A partir del análisis descriptivo de cada uno de los puestos de trabajo definidos a lo largo del capítulo anterior, las fichas que aparecen a continuación, contienen un resumen acerca de la descripción de las funciones a realizar en cada puesto de trabajo, el perfil competencial y la categoría y/o grupo profesional según el Convenio Colectivo de referencia, que debe de cumplir cada trabajador/a para desempeñar el puesto para el que es contratado/a, pudiendo desempeñar también aquellos para los que cumpla los requisitos requeridos.

### **6.1. sector productor**

### 6.1.1. Área funcional: dirección general/gerencia

#### 6.1.1.1. unidad competencial: dirección/gerencia

puesto de trabajo	<b>director- directora general/gerente</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizar el plan general de actividades de la explotación en función de sus objetivos y de los medios de producción disponibles.</li> <li>2. Supervisar la realización de la gestión y organización de la documentación necesaria para el funcionamiento de la explotación, incluidas las ayudas directas establecidas por la Política Agrícola Común.</li> <li>3. Realizar las actividades previas a la comercialización de la producción atendiendo a las exigencias de los mismos y optimizando los recursos disponibles.</li> <li>4. Supervisar la gestión y organizar la adquisición y almacenamiento de materiales, productos, equipos, repuestos y demás útiles necesarios para la explotación.</li> <li>5. Gestionar la adquisición de medios y la venta de la producción, buscando las condiciones más ventajosas.</li> <li>6. Supervisar y controlar la aplicación de las medidas de seguridad e higiene en el trabajo, así como los sistemas de autocontrol según la normativa vigente.</li> <li>7. Responsable del cumplimiento de los Sistemas de Calidad y Gestión implantados en la empresa.</li> </ol>			
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Enseñanza Universitaria: Licenciado/a (2º ciclo)
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro del marco de la Política Agrícola Común.</li> <li>3. Conocimientos sobre la normativa de buenas prácticas oleícolas y sistemas de autocontrol: trazabilidad.</li> <li>4. Manejo de sistemas informáticos.</li> <li>5. Conocimientos sobre Sistemas de Gestión y de Calidad establecidos</li> <li>6. Conocimientos en idiomas (inglés).</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alta implicación y fidelidad hacia la empresa.</li> <li>2. Capacidad de mando, liderazgo, resolución y análisis.</li> <li>3. Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>4. Facilidad de comunicación, persona desenvuelta y dinámica.</li> <li>5. Con gran iniciativa y responsabilidad.</li> <li>6. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No está contemplada en el Convenio</li> </ol>		

## 6.1.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.1.1.1. unidad competencial: administración

<p><b>puesto de trabajo</b></p>	<p><b><i>administrativo o administrativa</i></b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las tareas administrativas normales indicadas por la Dirección y que son necesarias para el funcionamiento de la empresa.</li> <li>2. Registrar y archivar toda la documentación administrativa derivada de la actividad productiva de la empresa, según el sistema de registro de información establecido.</li> <li>3. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo, establecidas por la normativa.</li> <li>4. Controlar y supervisar que se realiza en tiempo y forma las acciones derivadas de las obligaciones legales y de las actividades productivas de la explotación.</li> <li>5. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<p><b>perfil competencial</b></p>	<p>edad y género</p>	<p>Indiferente</p>	
	<p>formación</p>	<p><b>académica</b></p>	<p>Educación Secundaria: preferible Título de Técnico de Grado Medio de Formación Profesional específica en Administración</p>
		<p><b>complementaria</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>3. Curso de Administración, en caso de no poseer la formación académica específica.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado</li> </ol>
	<p>experiencia</p>	<p>No necesaria</p>	
	<p>habilidades</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización y orden.</li> <li>2. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<p><b>categoría según convenio</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administrativos</li> </ol>		

## 6.1.2. Área funcional: asesoramiento

### 6.1.2.1. unidad competencial: gestión del asesoramiento

puesto de trabajo	<i>técnico o técnica</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificar las operaciones culturales a realizar en el olivar</li> <li>2. Desarrollar y dirigir el plan general de actividades de la explotación en función de sus objetivos y de los medios de producción disponibles.</li> <li>3. Comunicación e información continua con el/la Encargado/a-Capataz, dictando las actuaciones necesarias a realizar en la explotación</li> <li>4. Planificar y controlar las medidas de protección sanitaria (del cultivo) y laboral.</li> <li>5. Planificar y controlar el programa de fertilización o fertirrigación a aplicar.</li> <li>6. Planificar y controlar el programa de riego a aplicar.</li> <li>7. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>8. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Enseñanza Universitaria: Diplomado/a (1er ciclo)
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>3. Conocimientos sobre la normativa referente a buenas prácticas en el sector oleícola.</li> <li>4. Curso sobre Olivicultura, en caso de no poseer la formación académica específica.</li> <li>5. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantados en la empresa</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización y comunicación con el resto de personal.</li> <li>2. Capacidad para el trabajo en equipo.</li> <li>3. Predilección por el trabajo al aire libre y respeto al Medio Ambiente.</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>5. Ajustarse a las nuevas situaciones laborales generadas por los cambios en las técnicas culturales del olivo.</li> </ol>		
categoría según convenio	1. Técnicos		

### 6.1.3. Área funcional: supervisión y control

#### 6.1.3.1. unidad competencial: gestión de supervisión y control

puesto de trabajo	<b>encargado/encargada-capataz</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Organizar y controlar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de la empresa.</li> <li>Realizar el transporte del personal al lugar (olivar) específico de trabajo en la forma y con los medios adecuados para tal fin.</li> <li>Ejecutar el plan general de actividades dirigido por la el/la Técnico/a, en función de los medios de producción disponibles.</li> <li>Organizar y controlar las operaciones culturales realizadas en el olivar.</li> <li>Supervisar y adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Educación Secundaria
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>Conocimientos sobre la normativa de buenas prácticas oleícolas.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado.</li> <li>Carné de conducir específico.</li> <li>Curso de formación específico, para el personal que carece de formación académica adecuada.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Capacidad de mando y organización, ya que constituyen habilidades básicas para el desarrollo de su trabajo.</li> <li>Implicación y fidelidad a la empresa.</li> <li>Responsabilidad en el cumplimiento de sus funciones, según el grado de autonomía que posea.</li> <li>Capacidad para el trabajo en equipo.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>Capataces, manijeros o encargados</li> </ol>		

### 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

puesto de trabajo	<b>tractorista/ maquinista</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccionar, enganchar y regular los aperos y maquinaria teniendo en cuenta la labor que se va a realizar y controlar su funcionamiento y manejo.</li> <li>2. Efectuar la preparación y mantenimiento del suelo en función de las exigencias técnicas del sistema de laboreo utilizado (laboreo, laboreo mínimo o no laboreo), manejando y manipulando los diferentes aperos con la maquinaria (tractor) adecuada.</li> <li>3. Podrá efectuar las tareas de transporte del resto de los/as trabajadores/as a lugar concreto de trabajo, así como otro tipo de actividades indicadas por el/la Encargado/a-Capataz, como por ejemplo el transporte de los elementos necesarios para el riego con sistemas móviles (aspersores, tubos o conducciones).</li> <li>4. Realizar el transporte de la aceituna recolectada hasta su destino.</li> <li>5. Realizar la recogida y/o el transporte de restos de poda manejando y manipulando en función de sus exigencias técnicas, la maquinaria utilizada para cada actividad.</li> <li>6. Informar al/la Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías surgidas durante la realización de la actividad.</li> <li>7. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Carné de conducir específico para los vehículos a utilizar.</li> <li>3. Conocimientos básicos de mecánica.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>5. Curso específico de formación, para el personal que no posee la formación académica mínima.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Polivalencia para realizar diferentes actividades a lo largo del año.</li> <li>2. Poseer la suficiente destreza, rapidez y cuidado en la manipulación de maquinaria.</li> <li>3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tractoristas, maquinistas, manipuladores de motocultores y conductor de carretillas.</li> </ol>		

## 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

<p><b>puesto de trabajo</b></p>	<p><b><i>podador o podadora</i></b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de la poda del olivo mediante el uso de diversos utensilios, como tijeras y/o motosierra, siguiendo diferentes criterios en función del tipo de poda: formación, producción o renovación; consiguiendo la proporción adecuada entre la hoja y la madera del olivo.</li> <li>2. Para esta tarea en especial se requiere adoptar durante la realización del trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene durante el mismo.</li> <li>3. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<p><b>perfil competencial</b></p>	<p><b>edad y género</b></p>	<p>Indiferente, aunque se requiere fortaleza física.</p>	
	<p><b>formación</b></p>	<p><b>académica</b></p>	<p>No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.</p>
		<p><b>complementaria</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos básicos relacionados con la poda.</li> <li>3. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantados en la empresa.</li> </ol>
	<p><b>experiencia</b></p>	<p>Mínima en puestos similares</p>	
	<p><b>habilidades</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se trata de uno de los puestos de trabajo con mayor riesgo laboral, debido a la peligrosidad de los aparatos y herramientas a utilizar, por lo que es básico la adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene establecidas en la normativa respecto al empleo de ropa y calzado adecuado, mascarilla o gafas, cascos, guantes, etc.</li> <li>2. Agilidad en el uso y manejo de los utensilios de poda.</li> <li>3. Capacidad para el trabajo en equipo, ya que estas tareas deben de coordinarse con la recogida y eliminación o tratamiento de los restos de poda.</li> <li>4. Responsabilidad para realizar las tareas descritas de forma correcta, segura y fiable.</li> </ol>	
<p><b>categoría según convenio</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Podador con máquina</li> <li>3. Oficial</li> </ol>		

### 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

puesto de trabajo	<b>aplicador o aplicadora de productos fitosanitarios y fertilizantes</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar las operaciones previas a la aplicación de los tratamientos de control de los ciclos biológicos de las plagas y las especies útiles (depredadores específicos para las plagas del olivo), situando los puntos de control en distintos lugares del olivar.</li> <li>Realizar las medidas de protección y seguridad que deben ser adoptadas en los tratamientos contra plagas y enfermedades, así como de fertilización.</li> <li>Realizar la aplicación de plaguicidas empleando los productos y dosis establecidas por la reglamentación.</li> <li>Realizar la aplicación de fertilizantes empleando los productos y dosis establecidos por el/la Técnico/a y marcadas por el/la Encargado/a-Capataz.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Carné de manipulador de productos fitosanitarios, Nivel Básico o Cualificado según el tipo de personal que lo realiza.</li> <li>Carné de conductor específico para el tipo de vehículo a manejar.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Exige respeto por el Medio Ambiente y las normas de seguridad establecidas, debido a la peligrosidad y toxicidad de los productos empleados, por tanto se precisa de una gran adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escarda química, repartidores de abonos, tratamientos de plagas y aplicador de fitosanitarios</li> </ol>		



## 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

puesto de trabajo	<i>operario u operaria de riego</i>		
perfil competencial	edad y género	Indiferente, aunque preferible una persona con fortaleza física.	
	formación	académica	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos de la mecánica de los sistemas de riegos para detectar y abordar cualquier incidencia o avería producida.</li> <li>3. Curso específico, para el personal que no posea la formación mínima adecuada.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No precisa mucha iniciativa por el ritmo de trabajo repetitivo de las funciones vinculadas y la supervisión directa del/la Encargado/a-Capataz.</li> <li>2. Fortaleza física para actuar con agilidad y movilidad durante la realización de las diferentes tareas.</li> <li>3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riego a pie</li> <li>2. Riego por aspersión y goteo</li> </ol>		

### 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

puesto de trabajo	<b><i>operario/a de labores auxiliares de producción</i></b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccionar, preparar y mantener en uso los diferentes equipos y utensilios necesarios para la operación que vaya a realizarse.</li> <li>2. Realizar las operaciones de desvareto, aclareo y escarda manual del olivo.</li> <li>3. Recoger y preparar los restos de poda y realizar el resto de operaciones necesarias para el tratamiento o eliminación de los mismos: transportar y colocar en el medio de transporte o abastecer la picadora/tritadora de restos de poda.</li> <li>4. Realizar las operaciones de planteo y replanteo de la plantación indicadas por el/la Encargado/a-Capataz.</li> <li>5. Realizar las operaciones de manipulación de productos, aparatos y materiales almacenados, bajo indicación del/la Encargado/a-Capataz.</li> <li>6. Informar al/la Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías producidas durante el desarrollo normal de la actividad.</li> <li>7. Adoptar durante la realización de las distintas operaciones de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene, de forma específica para cada una de ellas:</li> <li>8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente, aunque preferible una persona con gran fortaleza física.	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Curso específico sobre las tareas a desempeñar en el puesto de trabajo, en el caso de personal que no posea la formación académica adecuada.</li> <li>3. Conocimientos del Sistema de Calidad y de Gestión implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
	<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.</li> <li>2. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	1. Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla		

## 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

puesto de trabajo	<b>operario u operaria de recolección</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar a cabo las operaciones de recolección de la aceituna del árbol, de forma manual (derribo tradicional o vibrador manual) o autopropulsada (vibrador autopropulsado), realizando previamente la manipulación de los mantones y su descarga en el lugar correspondiente.</li> <li>2. Llevar a cabo las operaciones de recolección de la aceituna del suelo: de forma manual (cepillo) o mecanizada (barredora).</li> <li>3. Descargar la aceituna recolectada por ambos sistemas en el lugar indicado para su transporte.</li> <li>4. Mover y manipular los materiales y equipos auxiliares: mantones, espuelas, etc de acuerdo con el sistema de trabajo establecido por el/la Encargado/a-Capataz.</li> <li>5. Acondicionar las aceitunas recolectadas de forma adecuada y siguiendo las normas de Seguridad e Higiene establecidas en la reglamentación.</li> <li>6. Adoptar durante las diversas tareas de la recolección, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene, tanto en la recolección como en el transporte.</li> <li>7. Informar al/la Encargado/a-Capataz de las incidencias y/o averías producidas durante el desarrollo normal de la actividad.</li> <li>8. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Curso específico para el personal que no posea la formación académica adecuada.</li> <li>3. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
	<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agilidad y destreza para realizar las actividades siguiendo el ritmo de trabajo y la organización establecida.</li> <li>2. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vareadores/as</li> <li>2. Recogedores/as</li> <li>3. Auxiliares de recolección</li> <li>4. Vareador auxiliar de vibrador autopropulsado</li> <li>5. Vareador con vara mecánica</li> </ol>		

### 6.1.4. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.1.4.1. unidad competencial: gestión de las operaciones asociadas a los procesos productivos del olivar

<b>puesto de trabajo</b>	<b><i>operario u operaria de mantenimiento</i></b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de la empresa.</li> <li>2. Realizar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos efectuando las operaciones básicas de soldadura, mecanizado y montaje/desmontaje requeridas.</li> <li>3. Preparar y manejar tractores, maquinaria, equipos e instalaciones y otros útiles para su utilización en las labores/operaciones programadas.</li> <li>4. Actuar bajo las normas de seguridad durante las operaciones con máquinas, equipos y herramientas para prevenir riesgos personales.</li> <li>5. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	No es requisito imprescindible; si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Curso de formación específico para el personal que no posea la formación académica adecuada.</li> <li>3. Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad, necesarios para la realización de las labores de mantenimientos y reparación de la maquinaria.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>5. Carné de conducir específico, en función del vehículo que vaya a utilizarse para realizar todos los transportes oportunos.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
	<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habilidad para el manejo de aparatos, equipos y herramientas en general que van a utilizarse durante la realización de las diferentes actividades.</li> <li>2. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obreros agropecuarios en faenas no recogidas en la tabla</li> </ol>		



## 6.2. sector de las almazaras envasadoras comercializadoras

## 6.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.2.1.1. unidad competencial: dirección/gerencia

puesto de trabajo	<b>director- directora general/gerente</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dictar las guías generales de actuación de la almazara, es decir en todas las unidades de competencia de la misma: organizar el plan general de actividades en función de los objetivos y de los medios humanos y materiales disponibles.</li> <li>2. Coordinarse con el resto de personal con el que mantiene relaciones verticales (responsables de las distintas unidades competenciales) y horizontales (responsables de administración y comercialización).</li> <li>3. Comprobar, supervisar y regular el funcionamiento general de todas las unidades de competencia; estableciendo los planes de mejora tanto en los procesos como en los procedimientos de actuación.</li> <li>4. Supervisar y controlar la aplicación de las medidas de seguridad e higiene en el trabajo, según la normativa vigente establecida al respecto.</li> <li>5. Elaborar el Plan Estratégico y los Planes de Actuación de la Empresa.</li> <li>6. Responsable del cumplimiento de los Sistemas de Calidad y Gestión implantados en la empresa: Sistema de Calidad según Normas ISO (ISO 9001:2000 de Gestión de la Calidad, ISO 14001 de Gestión Medioambiental), EN, etc., Sistema de Autocontrol (APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y Sistema de Trazabilidad.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b> Enseñanza Universitaria: Licenciado/a (2º ciclo)
		<b>complementaria</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos básicos sobre el sector.</li> <li>2. Conocimientos básicos sobre la normativa que regula el sector.</li> <li>3. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>4. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>5. Conocimientos sobre los Sistemas de Gestión y de Calidad .</li> <li>6. Conocimientos en idiomas (Inglés).</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alta implicación y fidelidad hacia la empresa.</li> <li>2. Capacidad de mando, liderazgo, resolución y análisis.</li> <li>3. Facilidad de comunicación, persona desenvuelta y dinámica.</li> <li>4. Con gran iniciativa y responsabilidad.</li> <li>5. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>6. Capacidad de trabajo en equipo.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No está contemplada en el Convenio</li> </ol>	

## 6.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.2.1.2. unidad competencial: gestión de la administración

<p><b>puesto de trabajo</b></p>	<p><b><i>responsable de administración</i></b></p>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Organizar el plan general de actividades del área de Administración, bajo la supervisión directa de la Gerencia.</li> <li>Gestionar y organizar la documentación necesaria para el funcionamiento normal de la empresa.</li> <li>Ejecutar y controlar las órdenes de compra y venta de productos, materiales y equipos, suministrados por proveedores, la gestión del stock de todas las áreas y el sistema de logística; mediante los procedimientos establecidos para cada área funcional.</li> <li>Supervisar que se realiza en tiempo y forma las acciones derivadas de las obligaciones legales y de las actividades derivadas del funcionamiento normal de la empresa.</li> <li>Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad.</li> <li>Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas realizadas por el personal.</li> <li>Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>						
<p><b>perfil competencial</b></p>	<p>edad y género</p>	<p>Indiferente</p>				
	<p>formación</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="394 960 534 1057"> <p><b>académica</b></p> </td> <td data-bbox="534 960 1182 1057"> <p>Enseñanza Universitaria: Diplomado/a (1er ciclo) preferible en Dirección y Administración de Empresas.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="394 1057 534 1326"> <p><b>complementaria</b></p> </td> <td data-bbox="534 1057 1182 1326"> <ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos de informática: sistemas de gestión y administración.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro de la Política Agrícola Común.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>Conocimientos en idiomas (inglés).</li> </ol> </td> </tr> </table>	<p><b>académica</b></p>	<p>Enseñanza Universitaria: Diplomado/a (1er ciclo) preferible en Dirección y Administración de Empresas.</p>	<p><b>complementaria</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos de informática: sistemas de gestión y administración.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro de la Política Agrícola Común.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>Conocimientos en idiomas (inglés).</li> </ol>
	<p><b>académica</b></p>	<p>Enseñanza Universitaria: Diplomado/a (1er ciclo) preferible en Dirección y Administración de Empresas.</p>				
	<p><b>complementaria</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos de informática: sistemas de gestión y administración.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos sobre la normativa de aplicación de las ayudas dentro de la Política Agrícola Común.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>Conocimientos en idiomas (inglés).</li> </ol>				
	<p>experiencia</p>	<p>No necesaria</p>				
<p>habilidades</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Alta capacidad de organización y de mando.</li> <li>Capacidad para el trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad e implicación en la empresa.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>					
<p><b>categoría según convenio</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jefe de primera</li> <li>Jefe de segunda</li> </ol>					

## 6.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.2.1.2. unidad competencial: gestión de la administración

puesto de trabajo	<b>administrativo o administrativa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registrar, procesar y transmitir información, siguiendo las indicaciones del/la Responsable de Administración.</li> <li>2. Realizar las gestiones administrativas de las actividades comerciales y financieras realizadas en la actividad normal de la empresa.</li> <li>3. Realizar las gestiones administrativas de personal.</li> <li>4. Realizar las gestiones administrativas de tesorería y los registros contables.</li> <li>5. Realizar las gestiones administrativas de los/as socios/as-proveedores/as de materia prima (aceituna) de la almazara.</li> <li>6. Realizar las gestiones administrativas relacionadas con los organismos públicos.</li> <li>7. Preparar y mantener todos los elementos materiales necesarios para el funcionamiento del área de Dirección y Administración, comunicando las incidencias o necesidades al/la la Responsable del área.</li> <li>8. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>9. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria, siendo preferible Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio, especialidad en Administración
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos de informática, para el uso y manejo de los programas necesarios de gestión de toda la información</li> <li>3. Curso específico de Administración, para el personal que no posea la formación académica adecuada.</li> <li>4. Conocimientos del Sistema de Calidad y de Gestión implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización y orden.</li> <li>2. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oficial de primera</li> <li>2. Oficial de segunda</li> <li>3. Auxiliar</li> </ol>		



## 6.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.2.1.3. unidad competencial: gestión de la comercialización

puesto de trabajo	<i>director o directora comercial</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizar el plan general de actividades comerciales de la empresa en función de los objetivos y de la previsión de medios de producción disponibles.</li> <li>2. Realizar y seguir la estrategia comercial de la empresa: formulación de los objetivos de venta y determinación del margen comercial.</li> <li>3. Organización y coordinación del equipo de comerciales: asignación de su área geográfica de actuación, motivación y evaluación de la actividad comercial.</li> <li>4. Negociar con proveedores y clientes, buscando las condiciones más ventajosas en la adquisición de medios y venta del aceite y de subproductos de la almazara.</li> <li>5. Informar a la Gerencia de las actividades comerciales realizadas, petición de autorización a la misma, si procede, para la realización de actividades comerciales u otras actividades de cierta envergadura o que puedan tener trascendencia para el funcionamiento normal de la empresa.</li> <li>6. Adoptar y controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Enseñanza Universitaria : Diplomado/a (1er ciclo).
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos de Informática: nivel usuario.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Conocimientos específicos sobre el Mercado del sector oleícola y la Distribución</li> <li>4. Conocimientos en idiomas (inglés).</li> <li>5. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
	habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización y mando.</li> <li>2. Dotes de comunicación, expresión y motivación.</li> <li>3. Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No contemplada en el Convenio Colectivo</li> </ol>		

## 6.2.1. Área funcional: dirección general/gerencia

### 6.2.1.3. unidad competencial: gestión de la comercialización

puesto de trabajo	<b>comercial</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar la gestión de las operaciones de almacenaje de la mercancía producida, valorando el producto almacenado siguiendo los criterios del "stock" gestionados por el Responsable de Administración realizando los inventarios con la periodicidad adecuada para mantener al Director Comercial y al resto del área funcional informada.</li> <li>Realizar las operaciones necesarias para la expedición de la mercancía en las condiciones estipuladas con los/as clientes.</li> <li>Realizar las operaciones de venta de productos y/o servicios, transmitiendo la imagen deseada y siguiendo las normas e indicaciones establecidas por sus superiores.</li> <li>Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos de Informática: programa de ventas.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos básicos sobre el producto que va a comercializar y las técnicas de ventas más adecuadas.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>Conocimientos en idiomas (inglés)</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
	habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Buena capacidad de comunicación y de relaciones sociales.</li> <li>Buena presencia.</li> <li>Facilidad de dominio y manejo de las técnicas de ventas.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>No contemplada en el Convenio Colectivo</li> </ol>		

## 6.2.2. Área funcional: laboratorio

### 6.2.2.1. unidad competencial: gestión de laboratorio

puesto de trabajo	<i>responsable de laboratorio</i>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verificación y supervisión de los procedimientos realizados en el laboratorio comprobando que cumplen las especificaciones establecidas previamente, en función de los Manuales de Calidad y Gestión para el laboratorio.</li><li>2. Control y supervisión de la limpieza y mantenimiento de los equipos y materiales utilizados en el laboratorio.</li><li>3. Realización de analíticas en coordinación con el Auxiliar de laboratorio cuando sea necesario.</li><li>4. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en el laboratorio, así como a las personas que trabajan en el mismo</li><li>5. Responsable de la consecución de los objetivos establecidos por la Gerencia, aportando toda la información necesaria a los otros miembros de la cadena sobre la realización de actividades en el laboratorio y de reaccionar y dar respuestas ante la presencia de anomalías.</li><li>6. Interpretar y comunicar a la Gerencia los resultados de los diferentes análisis organolépticos y físico-químicos de los aceites obtenidos y almacenados, así como de las diferentes muestras realizadas para el control del proceso productivo (aguas de suministro, contenido graso de fracciones de centrifugación,...), en colaboración directa con los responsables de las áreas competenciales de patio, fábrica, bodega y subproductos.</li><li>7. Registrar y realizar la petición de los suministros internos como reactivos, productos de limpieza, utillaje, etc., necesarios para realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.</li><li>8. Supervisar y actuar bajo normas de buenas prácticas de Seguridad y Medio Ambiente en el laboratorio.</li><li>9. Responsable de la implantación y cumplimiento del Sistema de Calidad implantado en el laboratorio (ISO 17025), así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li></ol>

<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>		Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria, Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Superior específico de laboratorio.
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva Virgen.</li> <li>4. Curso de analista de laboratorio de almazara, para personal que no posea la formación académica adecuada.</li> <li>5. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>6. Conocimientos del Sistema de Calidad y Gestión establecido en la empresa</li> </ol>
	<b>experiencia</b>		No necesaria
<b>habilidades</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buenas actitudes para la organización, la limpieza y el orden.</li> <li>2. Iniciativa para tomar decisiones.</li> <li>3. Capacidad para el trabajo e equipo.</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad, establecidas en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>5. Habilidad para la Cata.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	1. Analista (oficial)		

## 6.2.2. Área funcional: laboratorio

### 6.2.2.1. unidad competencial: gestión de laboratorio

puesto de trabajo	<i>auxiliar de laboratorio</i>		
1.	Seguir los protocolos establecidos para la realización de las pruebas o ensayos y la preparación de las muestras, obteniendo los resultados con la precisión requerida, siguiendo las indicaciones del Responsable de Laboratorio y de acuerdo a las condiciones de seguridad e higiene.		
2.	Montar y desmontar los aparatos y equipos propios de laboratorio, utilizados en la preparación y determinación de los parámetros a analizar, seleccionando los aparatos, equipos y materiales necesarios.		
3.	Registro y procesamiento de los datos y de toda la información referente a las muestras, según el sistema de información establecido en el Manual de Calidad.		
4.	Realización de la limpieza y mantenimiento de las instalaciones y los equipos y aparatos utilizados en el laboratorio, según los procedimientos establecidos en el Manual de Calidad informando de cualquier incidencia al/a la Responsable de Laboratorio.		
5.	En esta zona de trabajo, debido a la peligrosidad de muchos de los productos químicos (disolvente, productos volátiles e inflamables) y aparatos (trabajo con altas temperaturas) con los que se trabaja, se deben adoptar un comportamiento acorde con las normas de Seguridad e Higiene específicas para el laboratorio.		
6.	Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.		
<b>perfil competencial</b>	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Enseñanza Secundaria Obligatoria; si bien sería preferible Titulación en Formación Profesional de Grado Medio, especialidad en laboratorio
		complementaria	1. Carné de Manipulador de Alimentos. 2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. 3. Curso de analista de laboratorio de almazara, para el personal que no posea la formación académica adecuada. 4. Conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva. 5. Conocimientos básicos de informática. 6. Conocimientos sobre el Sistema de Calidad del laboratorio.
	experiencia	No necesaria	
	habilidades	1. Buena actitud hacia la organización, la limpieza y el orden. 2. Agilidad en el manejo de aparatos y equipos de laboratorio. 3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa. 4. Habilidades para la Cata.	
<b>categoría según convenio</b>	1. Auxiliar de laboratorio		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.1. unidad competencial: gestión de patio

puesto de trabajo	<i>responsable de patio</i>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizar y dirigir la clasificación de fruto: son funciones iniciales realizadas para el control, la selección de partidas y la clasificación, previas a la entrada en la línea de molturación correspondiente.</li> <li>2. Supervisar el registro de entrada y la partida de aceituna correspondiente según los datos del oleicultor, la parcela y la documentación necesaria, según establece el Sistema de Trazabilidad.</li> <li>3. Realizar las tareas necesarias para el control del proceso de limpieza, lavado y pesaje, obteniendo los albaranes de recepción de los diferentes lotes de aceituna a través de los sistemas informáticos instalados para tal efecto.</li> <li>4. Controlar el almacenamiento y conservación de la aceituna en las tolvas de almacenamiento, atendiendo a las exigencias de calidad de la aceituna y optimizando los recursos disponibles.</li> <li>5. Controlar las existencias de aceituna para asegurar el suministro correcto a las diferentes líneas de molturación, haciendo posible la continuidad del proceso de obtención de Aceite de Oliva Virgen.</li> <li>6. Supervisar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en el patio de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en el patio, mediante el sistema establecido en el Manual de Calidad.</li> <li>7. Registrar y controlar el almacenamiento de los suministros internos necesarios para la realización correcta de las tareas (herramientas, productos y utensilios de limpieza, ...) establecido en el Manual de Calidad.</li> <li>8. Supervisar y controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo correspondientes a la unidad competencial del patio, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>9. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales o Normativa legal aplicable.</li> </ol>

<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>		Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		<b>comple- mentaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>4. Conocimientos sobre gestión de la documentación necesaria para el sistema de registro de recepción de aceituna.</li> <li>5. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>		No necesaria
	<b>habilidades</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización, dotes de mando y comunicación</li> <li>2. Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>3. Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Oficial de primera</li> <li>3. Oficial de segunda</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.1. unidad competencial: gestión de patio

puesto de trabajo	<b><i>basculista-pesador/a</i></b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realización de las tareas necesarias para el proceso de pesaje y obtención de albaranes de recepción de las diferentes partidas de aceituna manejando los sistemas de pesaje (tolva de pesaje), a través de los equipos informáticos instalados para tal efecto.</li> <li>Realización de las comprobaciones en la documentación e información necesaria para realizar el registro de entrada de aceituna.</li> <li>Ejecutar las operaciones de funcionamiento de las tolvas de pesaje, así como de los diferentes equipos previos a dichas tolvas como son la tolva de recepción, limpiadora y lavadora, establecidas en el Manual de Gestión y/o Procedimiento, informando de cualquier incidencia, avería y/o anomalía al Responsable de Patio.</li> <li>Adoptar en las situaciones de trabajo que realiza las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Enseñanza Secundaria Obligatoria
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos básicos de informática para el manejo de los equipos de pesaje.</li> <li>Conocimientos sobre la normativa relativa a buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para la gestión de la documentación.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agilidad y destreza en el uso y manejo de aparatos y equipos utilizados.</li> <li>Capacidad para trabajar de forma sincronizada con otros puestos de esta unidad competencial.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	1. Basculero pesador		



### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.1. unidad competencial: gestión de patio

<b>puesto de trabajo</b>	<b><i>operario u operaria de patio</i></b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlar y dirigir la descarga mediante el control de la operación de volcado de la aceituna desde el receptáculo de transporte hasta la tolva de recepción.</li> <li>2. Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares de limpieza, lavado y pesado de aceituna de cada lote según el Manual de Procedimiento.</li> <li>3. Realizar la toma de muestras de aceituna para cada lote registrado, tarea requerida para verificar los tipos y calidades de aceituna suministrados a la almazara y comprobar que cumplen con las especificaciones requeridas.</li> <li>4. Realizar las operaciones de transporte interno de la aceituna, mediante el control de los sistemas de transporte.</li> <li>5. Realizar las operaciones necesarias para el almacenamiento-molturación de aceituna.</li> <li>6. Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>7. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Curso de formación específica, para el personal que carezca de la formación académica adecuada.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
	<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agilidad y destreza en el uso y manejo de carretillas y otros aparatos y equipos utilizados.</li> <li>2. Capacidad para trabajar de forma sincronizada con otros puestos de esta unidad competencial.</li> <li>3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oficial de primera</li> <li>2. Oficial de segunda</li> <li>3. Ayudante especialista</li> <li>4. Peón de patio</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.2. unidad competencial: gestión de fábrica

puesto de trabajo	<i>responsable de fábrica</i>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el proceso de extracción de Aceite de Oliva Virgen por cualquier sistema establecido por la empresa, previamente: sistema continuo (2 ó 3 fases) o sistema de prensado.</li> <li>2. Supervisión y control de las operaciones de: preparación de la pasta de aceituna (molienda y batido), extracción del aceite de oliva por los diferentes sistemas (presión o centrifugación) y decantación del aceite, de acuerdo con las exigencias del proceso definidas en el Manual de Procedimiento establecido.</li> <li>3. Controlar la toma de muestras y realizar durante el proceso los ensayos-pruebas con la precisión requerida, verificando que la Calidad del producto es conforme con las especificaciones establecidas.</li> <li>4. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, en fábrica, las medidas necesarias para garantizar la seguridad e higiene del proceso.</li> <li>5. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la fábrica de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en dicha fábrica, mediante el control de los partes de trabajo.</li> <li>6. Controlar el balance de aceituna, aceite y subproductos producidos, para asegurar el suministro correcto a las diferentes líneas de molturación, haciendo posible la continuidad de las siguientes fases del proceso de obtención de aceite, informando en todo momento a la Gerencia de todas las actividades realizadas.</li> <li>7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> <li>8. Realizar la gestión de los suministros internos necesarios para la realización de las tareas en la unidad competencial, siguiendo el procedimiento establecido sobre albaranes internos.</li> </ol>

<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>		Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		<b>comple- mentaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Conocimientos sobre las diferentes características y métodos de análisis de los aceites de oliva.</li> <li>4. Conocimientos sobre la normativa relacionada con las Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía.</li> <li>5. Conocimientos básicos de Informática.</li> <li>6. Conocimientos de Cata y Calidad.</li> <li>7. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y Calidad implantados.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>		No necesaria
	<b>habilidades</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización.</li> <li>2. Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>3. Iniciativa para la toma de decisiones</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>5. Habilidades para la Cata.</li> </ol>
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Oficial de primera</li> <li>3. Oficial de segunda</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.2. unidad competencial: gestión de fábrica

puesto de trabajo	<b>operario u operaria de fábrica</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el proceso de extracción de aceite de oliva por cualquier sistema establecido por la empresa: sistema continuo (2 ó 3 fases) o de prensado.</li> <li>Realización y control de las operaciones de preparación de la pasta de aceituna (molienda y batido), extracción del Aceite de Oliva Virgen por los diferentes medios (presión o centrifugación) y la decantación, de acuerdo con las exigencias del proceso definidas en las instrucciones de utilización o del Manual de Procedimiento.</li> <li>Realizar la toma de muestras, conforme con las especificaciones establecidas en el Manual de Procedimiento.</li> <li>Adoptar en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, en fábrica, las medidas necesarias para garantizar la seguridad en las tareas realizadas.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>		
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b> No es requisito imprescindible, si bien, se recomiendan Educación Secundaria Obligatoria
		<b>complementaria</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.</li> <li>Curso de formación específico para el personal que carezca de la formación académica adecuada.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> <li>Conocimientos sobre Cata y Calidad del Aceite de Oliva Virgen.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agilidad y destreza en el uso y manejo de aparatos y equipos utilizados en fábrica.</li> <li>Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>Habilidades para la Cata.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oficial de primera</li> <li>Oficial de segunda</li> <li>Ayudante especialista</li> <li>Peón</li> </ol>	

## 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

### 6.2.3.3. unidad competencial: gestión de bodega

puesto de trabajo	<i>responsable de bodega</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Supervisión y control de la preparación y mantenimiento en uso de los equipos y medios necesarios para el trasiego de aceite desde fábrica hasta bodega.</li> <li>Control y supervisión del proceso de almacenamiento del aceite, ubicándolo en el depósito adecuado para su mejor conservación.</li> <li>Supervisar las operaciones de trasiego y verificar la composición de lotes, para comprobar el llenado de los depósitos.</li> <li>Controlar la toma de muestras después del proceso de llenado, para verificar la calidad del producto almacenado en bodega.</li> <li>Realizar una cata inicial del aceite, para comprobar que se adapta a las características establecidas.</li> <li>Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la bodega, las medidas necesarias para garantizar la seguridad.</li> <li>Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas y equipos que se llevan a cabo en la bodega de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en dicha área, mediante el control de los partes de trabajo.</li> <li>Registrar y gestionar el almacenamiento de los suministros internos: necesarios para realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.</li> <li>Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales o Normativa legal aplicable</li> </ol>		
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Experto en Cata.</li> <li>Conocimientos básicos de Informática.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Calidad implantado.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
	habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Capacidad de organización, ciertas de dotes de mando y de comunicación respecto al equipo de personal a su cargo.</li> <li>Capacidad de trabajo en equipo.</li> <li>Iniciativa para la toma de decisiones sobre las actividades que coordina y supervisa.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>Habilidades para la Cata.</li> </ol>	
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>Maestro</li> <li>Oficial de primera</li> <li>Oficial de segunda</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.3. unidad competencial: gestión de bodega

puesto de trabajo	<b>operario u operaria de bodega</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios necesarios para el trasiego de aceite desde la fábrica hasta la bodega y su posterior almacenamiento.</li> <li>Conducir el proceso de almacenamiento del aceite ubicándolo en el depósito adecuado, siguiendo las indicaciones del Responsable de bodega.</li> <li>Conducir las operaciones de trasiego siguiendo las indicaciones del Responsable de bodega.</li> <li>Adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la realización de las diferentes tareas.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>Curso sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos relacionados con el manejo de los sistemas informáticos que controlan los aparatos y equipos implicados en esta tarea.</li> <li>Curso de formación específico para personal que carezca de la formación académica adecuada.</li> <li>Conocimientos de Cata.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
	habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.</li> <li>Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>Habilidades para la Cata.</li> </ol>	
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oficial de primera</li> <li>Oficial de segunda</li> <li>Ayudante especialista</li> <li>Peón</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.4. unidad competencial: gestión de envasado

puesto de trabajo	<i>responsable de envasado</i>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado y embalaje del Aceite de Oliva según el Manual de Procedimiento establecido por la empresa o las instrucciones de utilización de los equipos.</li><li>2. Supervisar y controlar la preparación de los materiales y la regulación de los equipos específicos de envasado y embalaje del Aceite de Oliva Virgen, de acuerdo con el Manual de Procedimiento.</li><li>3. Controlar la línea de envasado del aceite, verificando las variables del proceso y controlando las operaciones realizadas para garantizar las características finales del lote.</li><li>4. Controlar la línea de embalaje del aceite envasado, así como su logística, según el protocolo establecido.</li><li>5. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de la su competencia, es decir, las medidas necesarias para garantizar la seguridad.</li><li>6. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la fábrica de la almazara y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en el envasado.</li><li>7. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li><li>8. Registro y gestión del almacenamiento de los suministros (envases, embalajes, etiquetas, etc.) necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el protocolo establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.</li></ol>

<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria, bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Técnicas y Sistemas de envasado</li> <li>2. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>3. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>4. Conocimientos sobre las Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía.</li> <li>5. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>6. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado.</li> <li>7. Conocimientos de Cata.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidad de organización, mando y trabajo en equipo.</li> <li>2. Iniciativa para la toma de decisiones.</li> <li>3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> <li>4. Habilidades para la Cata.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Oficial de primera</li> <li>3. Oficial de segunda</li> </ol>		



### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.4. unidad competencial: gestión de envasado

<p><b>puesto de trabajo</b></p>	<p><b><i>operario u operaria de envasado</i></b></p>	
<p>1. Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado y embalaje del Aceite de Oliva Virgen, según el Manual de Procedimiento. 2. Preparar los materiales y regular los equipos específicos de envasado y embalaje de los envases terminados de acuerdo con las prescripciones establecidas en el Manual de Procedimiento. 3. Realizar y controlar las operaciones de envasado. 4. Realizar y controlar las operaciones de embalaje de aceites para garantizar las características finales del lote; para ello se llevarán a cabo las siguientes tareas: 5. Adoptar en las situaciones de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad en todo el proceso de envasado. 6. Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</p>		
<p><b>perfil competencial</b></p>	<p>edad y género</p>	<p>Indiferente</p>
	<p>formación</p>	<p><b>académica</b> No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria.</p>
		<p><b>complementaria</b> 1. Carné de Manipulador de Alimentos. 2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales. 3. Conocimientos básicos de informática. 4. Curso de formación específico, para el personal que carezca de la formación académica adecuada. 5. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa. 6. Conocimientos sobre Cata.</p>
	<p>experiencia</p>	<p>No necesaria</p>
<p>habilidades</p>	<p>1. Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos. 2. Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena. 3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa. 4. Habilidades para la Cata.</p>	
<p><b>categoría según convenio</b></p>	<p>1. Oficial de primera 2. Oficial de segunda 3. Ayudante especialista 4. Peón</p>	

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.5. unidad competencial: gestión de subproductos

puesto de trabajo	<i>responsable de subproductos</i>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar que las cantidades y tipos de residuos generados por los procesos productivos, se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento; controlar el registro y archivo de las cantidades de residuos generados en la almazara.</li> <li>2. Supervisar y controlar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el traslado y tratamiento de los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso.</li> <li>3. Supervisión y control de que las operaciones de recogida, almacenamiento y tratamiento de subproductos, se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos para cada uno de ellos en los manuales de procedimiento.</li> <li>4. Controlar que la toma de muestras se realiza en la forma, lugares y cuantía indicados y se envían para su análisis siguiendo el procedimiento establecido.</li> <li>5. Realizar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales de acuerdo con los protocolos y con el instrumental previamente calibrado.</li> <li>6. Registrar y contrastar los resultados de los análisis recibidos del laboratorio, tomando las medidas correctoras oportunas.</li> <li>7. Realizar informes a partir de las observaciones visuales y de los resultados analíticos obtenidos, remitiéndolos tanto al gerente como al Responsable de fábrica y Patio para conocer como se está desarrollando el proceso productivo.</li> <li>8. Controlar que se adoptan en las situaciones de trabajo de su competencia, es decir, en el área de subproductos, las medidas necesarias para garantizar la seguridad.</li> <li>9. Coordinar y controlar adecuadamente todas las tareas que se llevan a cabo en la zona de subproductos y dirigir y coordinar a las personas que trabajan en dicha área, mediante el control de los partes de trabajo.</li> <li>10. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales y/o Normativa legal aplicable.</li> <li>11. Registro y gestión del almacén de los suministros internos necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.</li> </ol>

<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>		Indiferente
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Enseñanza Secundaria bien Título de Bachiller o Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		<b>comple- mentaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>2. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>3. Conocimientos sobre la normativa medioambiental.</li> <li>4. Conocimientos sobre las Buenas Prácticas en el sector oleícola de Andalucía.</li> <li>5. Conocimientos básicos en informática.</li> <li>6. Conocimientos sobre el Sistema de Calidad y Gestión implantado.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>		No necesaria
	<b>habilidades</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iniciativa para tomar decisiones</li> <li>2. Capacidad para el trabajo en equipo.</li> <li>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las normas medioambientales.</li> <li>4. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Oficial de primera</li> <li>3. Oficial de segunda</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.5. unidad competencial: gestión de subproductos

puesto de trabajo	<b>operario u operaria de subproductos</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar la preparación y el mantenimiento en uso de los equipos y medios auxiliares necesarios para el traslado y tratamiento de los residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso.</li> <li>Realizar y controlar las operaciones de recogida, almacenamiento y tratamiento de subproductos, de acuerdo con los procedimientos establecidos para cada uno de ellos en los Manuales.</li> <li>Realizar la toma de muestras en la forma, lugares y cuantía indicados y realizar su traslado para su análisis siguiendo el procedimiento establecido</li> <li>Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de necesarias para garantizar la seguridad.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>	
<b>perfil competencial</b>	edad y género	Indiferente
	formación	académica No es requisito imprescindible, si bien, se recomienda Educación Secundaria Obligatoria
		complementaria <ol style="list-style-type: none"> <li>Carné de Manipulador de Alimentos.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado.</li> <li>Curso específico de formación, si es preciso.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agilidad y rapidez en la ejecución de las tareas, además de la acomodación al trabajo en grupo, ya que la mayoría de las actividades suelen realizarse en cadena.</li> <li>Habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>	
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oficial de primera</li> <li>Oficial de segunda</li> <li>Ayudante especialista</li> <li>Peón</li> </ol>	

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.6. unidad competencial: gestión de mantenimiento

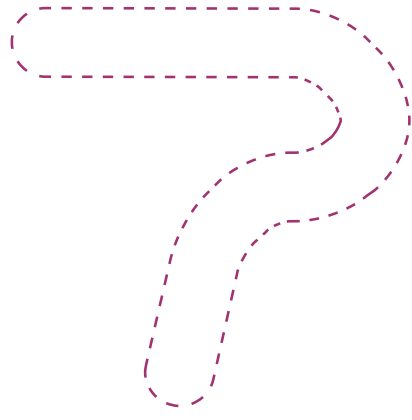
puesto de trabajo	<i>responsable de mantenimiento</i>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisar y controlar el funcionamiento mecánico de todas las instalaciones: básculas, cintas, puentes-grúa, maquinaria de extracción, circuitos electrónicos, circuitos de calefacción, circuitos de agua, etc.</li> <li>2. Supervisar y controlar los repuestos y otros elementos de regulación: cribas de molino, correas, estatores, anillos de regulación de centrífugas verticales, tamices.</li> <li>3. Supervisar y controlar las máquinas y herramientas de mantenimiento y reparaciones: bombas de engrase, llaves, fusibles, etc.</li> <li>4. Realizar la previsión de las necesidades de materias auxiliares como orujillo y agua.</li> <li>5. Supervisar la limpieza y orden en las instalaciones independientes del Área de Producción (Dirección General y laboratorio) y estancias comunes (aseos, vestuarios, comedor, taller).</li> <li>6. Controlar que se adoptan las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad.</li> <li>7. Controlar todos los equipos y medios auxiliares de la almazara-ensavadora-comercializadora.</li> <li>8. Controlar y realizar los registros necesarios, de acuerdo a lo establecido en el Sistema de Calidad y Gestión implantados, así como conocer sus responsabilidades y modo de actuación según dicten los Manuales o Normativa legal aplicable.</li> <li>9. Registro y gestión del almacén de los suministros internos necesarios para la realización correcta de las tareas, siguiendo el procedimiento normal establecido por la empresa sobre la gestión de albaranes internos.</li> </ol>			
perfil competencial	edad y género	Indiferente	
	formación	académica	Formación Profesional de Grado Superior
		complementaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>2. Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad.</li> <li>3. Conocimientos básicos de informática.</li> <li>4. Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado.</li> </ol>
	experiencia	No necesaria	
habilidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad, según el grado de responsabilidad.</li> <li>2. Capacidad para trabajar en equipo.</li> <li>3. Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
categoría según convenio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maestro</li> <li>2. Oficial de primera</li> <li>3. Oficial de segunda</li> </ol>		

### 6.2.3. Área funcional: producción y mantenimiento

#### 6.2.3.6. unidad competencial: gestión de mantenimiento

<b>puesto de trabajo</b>	<b><i>operario u operaria de mantenimiento</i></b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar las operaciones de mantenimiento indicadas por el Responsable de mantenimiento.</li> <li>Limpiar y mantener en condiciones adecuadas a las normas de Seguridad e Higiene las instalaciones independientes del Área de Producción (Dirección General y laboratorio) y estancias comunes (aseos, vestuarios, comedor, taller).</li> <li>Adoptar en las situaciones de trabajo de su competencia, las medidas de necesarias para garantizar la seguridad laboral.</li> <li>Conocer sus responsabilidades y modos de actuación según dicta el Manual de Calidad y/o Normativa legal aplicable.</li> </ol>			
<b>perfil competencial</b>	<b>edad y género</b>	Indiferente	
	<b>formación</b>	<b>académica</b>	Educación Secundaria: Título de Técnico en Formación Profesional de Grado Medio
		<b>complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimientos de mecánica, electrónica y electricidad.</li> <li>Conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales.</li> <li>Conocimientos sobre el Sistema de Gestión y de Calidad implantado en la empresa.</li> </ol>
	<b>experiencia</b>	No necesaria	
<b>habilidades</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agilidad y habilidad para la manipulación de aparatos y equipos.</li> <li>Adaptación al trabajo según las normas de Seguridad e Higiene, de Gestión y de Calidad en la empresa y/o en la normativa.</li> </ol>		
<b>categoría según convenio</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oficial de primera</li> <li>Oficial de segunda</li> <li>Ayudante especialista</li> <li>Peón</li> </ol>		

manual de puestos de trabajo  
de la cadena  
producción-consumo  
de aceites de oliva



# anexo

manual de puestos de trabajo  
de la cadena de producción  
de aceites  
manual de puestos de trabajo  
cadena de producción - consumo  
aceites de oliva





## anexo I

### questionarios a productores y productoras

#### 1. datos del titular de la explotación

##### 1.1. identificativos

Nombre ó Razón Social:		
Persona de contacto:		
Dirección:		
Localidad:	Provincia:	Código Postal:
Teléfono:	Fax:	
e-mail:	Web:	

##### 1.2. de caracterización

1. Sexo: <input type="checkbox"/> Hombre <input type="checkbox"/> Mujer
2. Edad: <input type="checkbox"/> >25 <input type="checkbox"/> >25 - <45 <input type="checkbox"/> >45 años
3. ¿Cuál su situación laboral? <input type="checkbox"/> Activo <input type="checkbox"/> Jubilado
4. ¿A qué Sistema de Seguridad Social pertenece? <input type="checkbox"/> Régimen Especial Agrario: Trabajadores por cuenta propia <input type="checkbox"/> Régimen Especial de Trabajadores Autónomos
5. ¿Es titular de la explotación? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<small>LEY 19/1995, DE 4 DE JULIO DE MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (BOE nº 159 de 5.07.1995) Art.1.4. Titular de la explotación, la persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con criterios empresariales y asumiendo los riesgos y responsabilidades civil, social y fiscal que puedan derivarse de la gestión de la explotación</small>

# anexos

## 6. ¿Es agricultor profesional? Sí No

LEY 19/1995, DE 4 DE JULIO DE MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (BOE nº 159 de 5.07.1995)

Art.1.5. Agricultor profesional, la persona física que siendo titular de una explotación agraria, al menos, el 50 por 100 de su renta total la obtenga de actividades agrarias u otras actividades complementarias, siempre y cuando la parte de renta procedente directamente de la actividad agraria realizada en su explotación no sea inferior al 25 por 100 de su renta total y el tiempo de trabajo dedicado a actividades agrarias o complementarias sea superior a la mitad de su tiempo de trabajo total.

A estos efectos, se consideran actividades complementarias la participación y presencia del titular, como consecuencia de elección pública, en Instituciones de carácter representativo, así como en órganos de representación de carácter sindical, cooperativo o profesional, siempre que éstos se hallen vinculados al sector agrario, las de transformación y venta directa de los productos de su explotación y las relacionadas con la conservación del espacio natural y protección del medio ambiente, al igual que las turísticas, cinegéticas y artesanales realizadas en su explotación.

## 7. ¿Es agricultor a tiempo parcial? Sí No

LEY 19/1995, DE 4 DE JULIO DE MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (BOE nº 159 de 5.07.1995)

Art.1.9 Agricultor a tiempo parcial, la persona física que siendo titular de una explotación agraria, dedica a actividades agrarias en la misma, no menos de la quinta parte ni más de la mitad de su tiempo total de trabajo.

## 8. ¿Es pequeño agricultor? Sí No

LEY 19/1995, DE 4 DE JULIO DE MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (BOE nº 159 de 5.07.1995)

Art.1.8. Pequeño agricultor, el agricultor a título principal cuya explotación agraria no supere 12 unidades de dimensión europea (UDEs) y cuya renta total sea igual o inferior al 75 por 100 de la renta de referencia

## 9. ¿Es ATP (agricultor a título principal)? Sí No

LEY 19/1995, DE 4 DE JULIO DE MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (BOE nº 159 de 5.07.1995)

Art.1.6. Agricultor a título principal, el agricultor profesional que obtenga al menos el 50 por 100 de su renta total de la actividad agraria ejercida en su explotación y cuyo tiempo de trabajo dedicado a actividades no relacionadas con la explotación sea inferior a la mitad de su tiempo de trabajo total.

## 10. ¿Pertenece a alguna asociación?

Cooperativa. ¿Cuál?

Entidad de 2º grado. ¿Cuál?

Denominación de Origen. ¿Cuál?

A.T.R.I.A. ¿Cuál?

A.P.I. ¿Cuál?

Otras ¿Cuáles?

## 11. ¿Compagina la labor de agricultor con otra profesión?

No  Sí ¿Cuál?



**12. El desarrollo de las labores (técnicas de cultivo, tratamientos,...) las realiza:**

- Según costumbre
- Por asesoramiento técnico:
  - Contratado
  - Consejo Regulador D.O.
  - A.T.R.I.A.
  - A.P.I.
  - Otro: ¿Cuál?
- Por el asesoramiento externo (casas comerciales, amistades,...)
- Por mis propios conocimientos técnicos
- Otros (especificar)

## 2. formación

### 2.1. empresario agrícola

#### 2.1.1. cualificación

**13. ¿Cuál es su cualificación? (Especificar titulación)**

- Sin estudios
- Estudios primarios
- Estudios secundarios
- Estudios superiores

# anexos

## 2.2.2.formación personal fijo

MATERIAS	CURSOS			JORNADAS/SEMINARIOS			OTROS		
	Nº Personas	Fecha realización	Duración	Nº Personas	Fecha realización	Duración	Nº Personas	Fecha realización	Duración
<input type="checkbox"/> Laboreo y Sistemas de Mantenimiento del suelo									
<input type="checkbox"/> Poda									
<input type="checkbox"/> Fertilización									
<input type="checkbox"/> Tratamientos fitosanitarios									
<input type="checkbox"/> Riego									



# anexos

## 2.2.3. Formación personal temporal

MATERIAS	CURSOS			JORNADAS/SEMINARIOS			OTROS		
	Nº Personas	Fecha realización	Duración	Nº Personas	Fecha realización	Duración	Nº Personas	Fecha realización	Duración
<input type="checkbox"/> Laboreo y Sistemas de Mantenimiento del suelo									
<input type="checkbox"/> Poda									
<input type="checkbox"/> Fertilización									
<input type="checkbox"/> Tratamientos fitosanitarios									
<input type="checkbox"/> Riego									



# anexos

## 3. ejecución de tareas

### 3.1. recursos propios

#### 3.1.1. Medios mecánicos propios

18. ¿Dispone de medios propios?  Sí  No

19. ¿Dispone de Vehículo Todo Terreno?  No

Sí Marca:

Antigüedad:

20. ¿Dispone de tractor?  Sí  No

TIPO (oruga / ruedas)	MARCA	MODELO	POTENCIA	ANTIGUEDAD

21. ¿Dispone de remolque?  Sí  No

TIPO	CAPACIDAD CARGA	ANTIGUEDAD

22. ¿De qué aperos dispone?

Cultivador

Conquilde

Rulo

Trituradora

Motosierra

Grada

Rastra

Apero para ruedas

Despedregadora

Otros (especificar):





**23. ¿De qué maquinaria de recolección dispone?**

**Vibradores manuales:**

Nº: [ ]

Tipo: [ ]

Marca: [ ]

Modelo: [ ]

**Vibrador multidireccional.**

**Autopropulsado**

Nº: [ ]

Tipo: [ ]

Marca: [ ]

Modelo: [ ]

**Cabezal para acoplar a tractor:**

Nº: [ ]

Tipo: [ ]

Marca: [ ]

Modelo: [ ]

**Pala para acoplar al tractor: Nº: [ ]**

**Otros (especificar): [ ]**

**24. ¿De qué medios mecánicos dispone para el tratamiento foliar y fitosanitario?**

**Cuba. Nº: [ ]**

**Capacidad: [ ]**

**Atomizador. Nº: [ ]**

**Capacidad: [ ]**

**Otros: [ ]**

3.1.2. Tareas personal contratado

	Nº trabajadores		Época/s	Nº Jornales	Responsable Organización
	Fijos	Temporales			
Laboreo y Sistemas de Mantenimiento del suelo					
Poda					
Fertilización					
Tratamientos fitosanitarios					
Riego					
Fertirrigación					
Recolección					
Transporte					
Otros					

# anexos

## 3.2. contratación de servicios

25. ¿ Tiene implantado un Sistema de Prevención de Riesgos Laborales?  Sí  No

26. ¿Qué servicios tiene contratados en técnicas de cultivo?

- Laboreo y Sistemas de Mantenimiento del suelo:  Sí  No  Algunas veces
- Poda:  Sí  No  Algunas veces
- Fertilización:  Sí  No  Algunas veces
- Tratamientos fitosanitarios:  Sí  No  Algunas veces
- Riego:  Sí  No  Algunas veces
- Fertirrigación:  Sí  No  Algunas veces
- Recolección:  Sí  No  Algunas veces
- Transporte:  Sí  No  Algunas veces
- Otros:

27. Otros servicios contratados:

- Contabilidad. En caso contrario indicar responsable:
- Fiscalidad. En caso contrario indicar responsable:
- RRHH (alta y baja en la Seg. Social, elaboración nóminas, ... )
- Gestión de subvenciones. En caso contrario indicar responsable:
- Otros servicios:



## anexo II.

### cuestionarios a industrias

#### 2. datos de la entidad

##### 2.1. identificativos:

Nombre ó Razón Social:		
Dirección:		
Localidad:	Provincia:	Código Postal:
Persona de Contacto:	Cargo:	
Teléfono:	Fax:	
e-mail:	Web:	
Actividad:		

##### 2.2. genéricos:

1. ¿Cuál es la molturación media anual (último quinquenio)?			
Aceituna (Kg):	<input type="text"/>	Aceite (Kg):	<input type="text"/>
2. ¿Cuál es la producción (%) de Aceite de Oliva Virgen?			
Aceite de Oliva Virgen Extra (%):	<input type="text"/>		
Aceite de Oliva Virgen (%):	<input type="text"/>		
Lampante (%):	<input type="text"/>		
3. Destino de la producción (% / Kg.)			
Venta directa a granel:	<input type="text"/> Kg.	<input type="text"/> %	<input type="text"/>
Envasado propio:	<input type="text"/> Kg.	<input type="text"/> %	<input type="text"/>
Otros (indicar):	<input type="text"/> Kg.	<input type="text"/> %	<input type="text"/>
Personal responsable de la gestión: <input type="text"/>			

# anexos

4. ¿Tiene marca propia?  Sí  No

Nombre de la/s Marca/s:

5. ¿Tiene Implantado un Sistema de Trazabilidad?  Sí  No

Responsable Trazabilidad:

6. ¿Tiene implantado un Sistema de Calidad?  Sí ¿Cuál?  
 No

Responsable Calidad:

7. ¿Tiene implantado un Sistema de Prevención de Riesgos Laborales?  Sí  No

Responsable Prevención de Riesgos Laborales:

8. ¿Tiene Implantado Sistema de HACCP (ARCPC - Sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos)?  Sí  No

Responsable Sistema HACCP:

9. ¿Poseen todos trabajadores el Título de Manipulador de Alimentos?

Algunos  Todos  Ninguno

¿Quiénes lo poseen?

Responsable:

10. ¿Pertenece a alguna otra entidad?  Sí  No

¿Cuál?  Denominación de Origen  Entidad de 2º Grado  Otros (indicar):

11. ¿Qué otros servicios presta la entidad?

Sección de Crédito  Maquinaria agrícola  Fertilizantes

Productos Fitosanitarios  ATRIA

Otros (indicar):

Indicar que nuevos servicios podría proporcionar:



12. ¿Qué servicios externos tiene contratados la entidad?

Contabilidad

Limpieza instalaciones

Mantenimiento y conservación

Otros (indicar):

13. Producción

Nº de líneas de recepción:

Nº de tolvas de almacenamiento:

Nº de líneas de molturación:

Capacidad de molturación (24h):

Capacidad de almacenamiento:

### 3. área de gestión – administración

#### 3.1. Órgano de gobierno (Junta Rectora, Consejo Rector,...)

1. ¿Cuál es el Órgano de Gobierno?

2. Nº de miembros:

3. Sexo (nº de personas): *Nº hombres:*  *Nº mujeres:*

4. Edad (nº de personas): >25:  >25 - <45:  >45:

5. Nacionalidad (nº personas): *Espanoles:*  *Comunitarios:*  *Resto:*

6. Residencia habitual(nº) : La misma ciudad:  Provincia:  Otros:

7. ¿Cuál es la formación académica de sus miembros? (nº personas)

Sin estudios:  Estudios primarios:

Estudios medios:  Estudios superiores:

8. Formación Complementaria:

9. Experiencia:

10. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor?

Sí ¿Cuáles?

No

11. Observaciones:

# anexos

## 2.2. Presidencia

1. Nombre:
2. Sexo:  Hombre  Mujer
3. Edad:  >25  >25 - <45  >45
4. Formación académica:
  - Sin estudios  Estudios primarios
  - Estudios medios (Especificar titulación):
  - Estudios superiores (Especificar titulación):
5. Formación Complementaria:
6. Experiencia:
7. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor?  
 No  Sí ¿Cuáles?
8. Observaciones:

## 2.3. Gerente y/o Director Gerente

1. Nombre:
2. Sexo:  Hombre  Mujer
3. Edad:  >25  >25 - <45  >45
4. Nacionalidad:  Española  Comunitaria  Resto
5. Formación Académica:
  - Sin estudios  Estudios primarios
  - Estudios medios (Especificar titulación):
  - Estudios superiores (Especificar titulación):
6. Formación Complementaria:



7. Experiencia:

8. Antigüedad en la empresa:  <3 años  >3 - 15 años  >15 años

9. Tipo de contrato:  Indefinido  Eventual  Otros (indicar):

10. Convenio Colectivo:

11. Categoría profesional según Convenio:

12. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta):

- Toma de decisiones
- Representación comercial de la entidad
- Representación de la entidad
- Coordinación de áreas
- Otras:

13. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

No  Sí ¿Cuáles?

14. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No ¿Porqué?

15. Modo de ejecución del trabajo:

16. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor?  Sí  No

¿Cuáles?

17. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

# anexos

18. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

19. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

20. Observaciones:

## 2.4. Administración:

1. Número de personas:

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación Académica (n° personas):

Sin estudios:

Estudios primarios:

Estudios medios:

(Especificar titulación):

Estudios superiores:

(Especificar titulación):

6. Formación complementaria:

7. Experiencia:

8. Antigüedad en la empresa (n° personas): <3 años:  >3 - <15 años:  >15 años:

9. Tipo de contrato (n° personas) Indefinido:  Eventual:  Otros (indicar):





10. Periodo de trabajo (nº personas): Estacional  No estacional

Duración trabajo estacional:

11. Convenio Colectivo:

12. Categoría profesional según Convenio:

13. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta):

- Gestión / control de socios
- Gestión / control de stock
  - Aceite
  - Suministros
  - Subproductos:
    - Control/gestión de hojas (limpiadora)
    - Control/gestión de orujo/alpechín/alpeorujo
    - Control/gestión de hueso
    - Control/gestión de orujillo
    - Control/gestión de aguas de lavado
- Envasado
- Gestión / control de trazabilidad
- Gestión / control de ventas
- Gestión / control de compras
- Presupuestos y control presupuestario
- Contabilidad
- Fiscalidad
- Tesorería
- Nóminas
- RRHH
- Actas reuniones
- Otras:

# anexos

14. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

No  Sí  ¿Cuáles?

15. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

16. Modo de ejecución del trabajo:

17. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

18. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos? Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

19. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

20. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

21. Observaciones:



### 3. patio y control de pesaje

1. Número de personas:	<input type="text"/>
2. Sexo	Nº hombres: <input type="text"/> Nº mujeres: <input type="text"/>
3. Edad (nº personas):	>25: <input type="text"/> >25 - <45: <input type="text"/> >45: <input type="text"/>
4. Nacionalidad (nº personas):	Española: <input type="text"/> Comunitaria: <input type="text"/> Resto: <input type="text"/>
5. Formación Académica:	
Sin estudios:	<input type="text"/>
Estudios primarios:	<input type="text"/>
Estudios medios:	<input type="text"/> (Especificar titulación):
Estudios superiores:	<input type="text"/> (Especificar titulación):
6. Formación complementaria:	
7. Experiencia:	
8. Antigüedad en la empresa (nº personas).	<3 años: <input type="text"/> >3 - <15 años: <input type="text"/> >15 años: <input type="text"/>
9. Tipo de contrato (nº personas).	Indefinido: <input type="text"/> Eventual: <input type="text"/> Otros (indicar): <input type="text"/>
10. Periodo de trabajo (nº personas):	Estacional <input type="text"/> No estacional <input type="text"/> Duración trabajo estacional: <input type="text"/>
11. Distribución del trabajo:	Nº turnos: <input type="text"/> Horas turno: <input type="text"/> Nº trabajadores turno: <input type="text"/>
12. Convenio Colectivo:	<input type="text"/>
13. Categoría profesional según Convenio:	<input type="text"/>
14. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta).	
	<input type="checkbox"/> Organización del patio
	<input type="checkbox"/> Gestión/ control de las descargas en la tolva de recepción
	<input type="checkbox"/> Pesado y ticket
	<input type="checkbox"/> Toma de muestras
	<input type="checkbox"/> Gestión/ control lavadoras y limpiadoras

# anexos

- Gestión/ control de tolva de pesaje
- Gestión/ control cintas transportadoras
- Gestión/ control tolvas de almacenamiento
- Gestión/ control molturación aceituna
- Mantenimiento patio
  - Limpieza:
    - Instalaciones
    - Maquinaria y equipos
  - Maquinaria y equipos
  - Reparaciones
  - Otras:

15. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

16. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

17. Modo de ejecución del trabajo:  Manual

Automático

Semiautomático

18. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

19. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos? Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

20. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?



21. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

22. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:

N° trabajadores turno:

23. Medio ejecución trabajo: Material:

Aparatos:

Equipos:

24. Observaciones:

## 4. cuerpo de fábrica

### 4.1. Maestro

1. Formación Académica:

Sin estudios:

Estudios primarios:

Estudios medios:

(Especificar titulación):

Estudios superiores:

(Especificar titulación):

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación complementaria:

6. Experiencia:

7. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:

>15 años:

8. Tipo de contrato (n° personas) Indefinido:  Eventual:

Otros (indicar):

# anexos

9. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional

Duración trabajo estacional:

10. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:

N° trabajadores turno:

11. Convenio Colectivo:

12. Categoría profesional según Convenio:

13. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta).

- Gestión/ control molturación aceituna
- Gestión/ control batidora
- Gestión/ control centrifugadora horizontal
- Gestión/ control centrifugadora vertical
- Gestión/ control bombas alimentación
- Gestión/ control automatismos
- Otros controles:
  - Orujo, alpechín, alpeorujo y aguas de lavado.
  - Adición coadyudantes
- Mantenimiento:
  - Limpieza:
    - Instalaciones
    - Maquinaria y equipos
  - Reparaciones
  - Otras:

14. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

15. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?



16. Modo de ejecución del trabajo: :  Manual  
 Automático  
 Semiautomático

17. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No   
¿Cuáles?

18. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos? Sí  No   
Indicar tipo de solapamiento:

19. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

20. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

21. Medio ejecución trabajo: Material:   
Aparatos:   
Equipos:

22. ¿Ha recibido el Curso de almazarero? Sí  No

23. ¿Ha recibido el Curso de catador de aceite de oliva? Sí  No

24. ¿Es catadores de aceite? Sí  No

25. Control de caldera. Responsable:

26. Observaciones:

# anexos

## 4.2. Operarios

### 1. Formación Académica:

Sin estudios:       Estudios primarios:   
Estudios medios:       (Especificar titulación):  
Estudios superiores:       (Especificar Titulación):

2. Sexo      N° hombres:       N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:       >25 - <45:       >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:       Comunitaria:       Resto:

5. Formación complementaria:

6. Experiencia:

7. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:       >3 - <15 años:   
>15 años:

8. Tipo de contrato (n° personas)      Indefinido:       Eventual:   
Otros (indicar):

9. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional       No estacional   
Duración trabajo estacional:

10. Distribución del trabajo: N° turnos:       Horas turno:   
N° trabajadores turno:

11. Convenio Colectivo:

12. Categoría profesional según Convenio:

13. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

14. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

15. Modo de ejecución del trabajo: :  Manual

Automático

Semiautomático

16. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No   
¿Cuáles?





17. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

18. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

19. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

20. Medio ejecución trabajo: Material:

Aparatos:

Equipos:

21. ¿Han recibido el Curso de almazarero? Sí  No

22. ¿Han recibido el Curso de catador de aceite de oliva? Sí  No

23. ¿Son catadores de aceite? Sí  No

24. Observaciones:

# anexos

## 5. bodega

1. ¿Quién gestiona la bodega?

- Maestro de fábrica
- Operarios fábrica
- Responsable envasadora
- Otros (especificar):

2. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta).

- Gestión/ control entradas/salidas bodega
- Clasificación de los aceites
- Gestión/ control stock
- Gestión de trasiegos:
  - A otros depósitos de bodega
  - A otra planta de envasado (envasadora)
  - A camiones cisterna (granel)
- Mantenimiento:
  - Limpieza:
    - Instalaciones
    - Conducciones
    - Depósitos
- Otras:

3. Modo de ejecución del trabajo:  Manual  
 Automático  
 Semiautomático

4. Medio ejecución trabajo    Material:   
  Aparatos:   
  Equipos:

5. ¿Han recibido el Curso de almazarero?    Sí  No

6. ¿Han recibido el Curso de catador de aceite de oliva?    Sí  No

7. ¿Son catadores de aceite?    Sí  No

8. Observaciones:



## 6. envasadora

1. Número de personas:

2. Responsable:

- Responsable envasadora
- Maestro de fábrica
- Operarios fábrica
- Otros (especificar):

3. Formación Académica:

Sin estudios:

Estudios primarios:

Estudios medios:

(Especificar titulación):

Estudios superiores:

(Especificar titulación):

4. Formación complementaria:

5. Experiencia:

6. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

7. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

8. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

9. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:   
>15 años:

10. Tipo de contrato (n° personas). Indefinido:  Eventual:   
Otros (indicar):

11. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional   
Duración trabajo estacional:

12. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:   
N° trabajadores turno:

13. Convenio Colectivo:

14. Categoría profesional según Convenio:

15. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta).

- Control/gestión de pedidos (envases, tapones, filtros,...)
- Control/gestión gestión envases
- Control/gestión de filtración
- Control/gestión envasado y embalaje
- Paletizado

# anexos

- Control/gestión existencias de producto envasado
- Control/gestión salidas producto
- Control/gestión de lotes
- Otras:

16. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

17. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

18. Modo de ejecución del trabajo:  Manual  
 Automático  
 Semiautomático

19. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor?

20. Existe solapamiento de funciones en los distintos puestos:  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

21. Que tipo de formación demandan los distintos puestos:

22. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

23. Frecuencia de envasado:  Diario  Semanal  Mensual  Trimestral

24. Tiempo de envasado:  < 8 h.  8-16 h.  16-32 h.  > 32 h.

25. Medio ejecución trabajo: Material:

Aparatos:

Equipos:

26. Observaciones:



## 7. control de automatismos, motores, calderería, maquinaria,...

¿Quién es el responsable de este control?

Si este papel es asumido por personal no encuestado anteriormente:

### 1. Formación Académica:

Sin estudios:  Estudios primarios:

Estudios medios:  (Especificar Titulación):

Estudios superiores:  (Especificar Titulación):

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación complementaria:

6. Experiencia:

7. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:   
>15 años:

8. Tipo de contrato (n° personas) Indefinido:  Eventual:   
Otros (indicar):

9. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional   
Duración trabajo estacional:

10. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:   
N° trabajadores turno:

11. Convenio Colectivo:

12. Categoría profesional según Convenio:

13. Funciones área:

14. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

# anexos

15. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

16. Modo de ejecución del trabajo:  Manual

Automático

Semiautomático

17. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

18. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

19. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

20. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

21. Medio ejecución trabajo: Material:

Aparatos:

Equipos:

22. Observaciones:



## 8. laboratorio

¿El laboratorio es propio o contratado?  Propio  Externo contratado

8.1. Para el caso del laboratorio externo:

1. ¿Realiza análisis químico? Parámetros estudiados:

- Rendimiento graso
- Acidez
- K-270
- Índice de peróxidos
- Ceras
- Humedad
- Impurezas
- Agotamiento orujo
- Otros parámetros:

2. ¿Realiza análisis organoléptico? Sí  ¿Quién?

No

3. Observaciones:

8.2. Para el caso del laboratorio propio:

1. Número de personas:

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación Académica:

Sin estudios:  Estudios primarios:

Estudios medios:  (Especificar Titulación):

Estudios superiores:  (Especificar Titulación):

6. Formación complementaria:

7. Experiencia

# anexos

8. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:   
>15 años:
9. Tipo de contrato (n° personas). Indefinido:  Eventual:   
Otros (indicar):
10. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional   
Duración trabajo estacional:
11. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:   
N° trabajadores turno:
12. Convenio Colectivo:
13. Categoría profesional según Convenio:
14. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta):
- Análisis químico:
    - Rendimiento graso
    - Acidez
    - K-270
    - Índice de peróxidos
    - Ceras
    - Humedad
    - Impurezas
    - Agotamiento orujo
    - Otros parámetros:
  
  - Análisis organoléptico. Sí  ¿Quién?   
No
  
  - Otras:
15. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?  
Sí  ¿Cuáles?
- No
16. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?  
Sí  No  ¿Porqué?





17. Modo de ejecución del trabajo:

18. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

19. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

20. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

21. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

22. ¿Está acreditado? No

Sí  ¿Bajo qué Norma/s de Calidad?

23. Observaciones:

# anexos

## 9. subproductos

1. Número de personas:

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación Académica:

Sin estudios:  Estudios primarios:

Estudios medios:  (Especificar Titulación):

Estudios superiores:  (Especificar Titulación):

6. Formación complementaria:

7. Experiencia:

8. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:   
>15 años:

9. Tipo de contrato (n° personas). Indefinido:  Eventual:   
Otros (indicar):

10. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional   
Duración trabajo estacional:

11. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:   
N° trabajadores turno:

12. Convenio Colectivo:

13. Categoría profesional según Convenio:

14. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta):

- Control/gestión hojas (limpiadora)
- Control/gestión de alpechín/alpeorujó
- Control/gestión del hueso
- Control/gestión del orujillo
- Control/gestión de las aguas de lavado
- Otras:

15. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No



16. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

17. Modo de ejecución del trabajo:

18. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

19. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

20. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

21. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

22. ¿Cuál es el destino de los subproductos? ¿Quién los gestiona?

\* Hojarasca:  Venta  Retirada gratuita  Otros (indicar):

Persona responsable de la gestión de hojarasca:

\* Alpeorujos:  Venta  Retirada gratuita  Otros (indicar):

Persona responsable de la gestión del alpeorujos:

\* Aguas de lavado:  Balsa de evaporación  Sistema de depuración  
 Otros (indicar)

# anexos

Persona responsable de la gestión de las aguas de lavado:

\* Se hace separación de pulpa /hueso:  Sí  No Destino:

## 23. Observaciones

## 10. comercialización

1. Número de personas:

2. Sexo N° hombres:  N° mujeres:

3. Edad (n° personas): >25:  >25 - <45:  >45:

4. Nacionalidad (n° personas): Española:  Comunitaria:  Resto:

5. Formación Académica:

Sin estudios:  Estudios primarios:

Estudios medios:  (Especificar Titulación):

Estudios superiores:  (Especificar Titulación):

6. Formación complementaria:

7. Experiencia:

8. Antigüedad en la empresa (n° personas). <3 años:  >3 - <15 años:   
>15 años:

9. Tipo de contrato (n° personas). Indefinido:  Eventual:   
Otros (indicar):

10. Periodo de trabajo (n° personas): Estacional  No estacional   
Duración trabajo estacional:

11. Distribución del trabajo: N° turnos:  Horas turno:   
N° trabajadores turno:

12. Convenio Colectivo:

13. Categoría profesional según Convenio:



14. Funciones área (en caso de que alguna función no sea realizada, especificar quién la ejecuta):

- Control/gestión pedidos
- Control/gestión ventas
- Gestión administrativa
- Acuerdos de distribución y comerciales
- Gestión red distribución
- Otras:

15. ¿Realiza actividades complementarias a su puesto?

Sí  ¿Cuáles?

No

16. ¿Dispone de los medios necesarios para la ejecución de su trabajo?

Sí  No  ¿Porqué?

17. Modo de ejecución del trabajo:

18. ¿Existe algún tipo de deficiencias que impidan desarrollar su labor? Sí  No

¿Cuáles?

19. ¿Existe solapamiento de funciones con otros puestos?  Sí  No

Indicar tipo de solapamiento:

20. ¿Qué tipo de formación complementaria considera necesaria para el desempeño de su puesto?

21. ¿Cuál es el papel del área en los diferentes sistemas de calidad?

Trazabilidad:

Calidad:

Prevención de Riesgos:

HACCP:

# anexos

## 22. ¿Quién conforma y articula la red de comercialización?

- Comerciales propios. N° comerciales:
- Acuerdos de distribución.
- Otros:

## 23. Observaciones



## anexo III.

### fuentes documentales

#### fuentes secundarias

Ministerio de Educación y Ciencia. *Manual del ciclo formativo de Aceites y Jugos*.

Junta de Andalucía. “*Anuario de Estadísticas Agrarias y Pesqueras 2001*”. Secretaría General de Agricultura y Pesca. Servicio de Estudios y Estadísticas, 2004. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Junta de Andalucía. “*Estimación de la producción de aceite de oliva en Andalucía en la campaña 2004/2005*”. Secretaría General de Agricultura y Ganadería. Servicio de Estudios y Estadísticas. Unidad de Prospectiva, 2005.

Consejo Oleícola Internacional. *Datos sobre producciones medias anuales de aceite por países*. Noviembre de 2005.

Humanes, J. y Civantos, M. “*Producción de Aceite de Oliva de Calidad. Influencia en el Cultivo*”. 2ª Edición. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, 2001.

Civantos, L. “*Obtención del Aceite de Oliva Virgen*”. 2ª Edición”. Editorial. Agrícola Española S.A, Madrid, 1999.

Pastor, M.; Hidalgo, J.; Vega V.; Girona, J.; Soria, L.; Orgaz, F.; Fernández, E.; Fernández, M. y Rojo, J. “*Programación de riesgos en olivar*”. Ed. Junta de Andalucía. Publica: Vicenconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación, 2001.

Frías, L.; García-Ortiz, A.; Hermoso, M; Jiménez, A; Llaverro, Mª P.; Morales, J.; Ruano, T. y Uceda, M. “*Analistas de Laboratorio de Almazara. Análisis de Aceites, 2ª Edición*”. Dirección General de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera. Apuntes 64/99, 1.999.

Hermoso Fernández, M.; González Delgado, J.; Uceda Ojeda M.; García-Ortiz Rodríguez,

# anexos

Á.; Morales Bernardino, J.; Frías Ruiz, L. y Fernández García Á. *“Elaboración de Aceite de Oliva de calidad. Obtención por el sistema de dos fases”*. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Dirección General de Investigación y Formación Agraria”. Informaciones Técnicas 61/98, 1998.

Alonso Martín Coletto R.; Cabello Torralbo, A.; Escobar Arroyo, A.I.; Tortosa Linde, F.; Hernáez Jiménez, F. y Pedrera León A. *“Relaciones empresariales y prevención de riesgos laborales en la empresa agraria”*. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Publica: Vicenconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Junta de Andalucía. *“El Olivar Andaluz”*. Unidad de Prospectiva de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Publica. Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación, 2003.

Parras, M.; Lanzas Molina, J. R. y Torres Ruíz, F. J. *“El sector del Olivar y del Aceite de Oliva Jiennense. Situación, retos y estrategias”*. Observatorio económico de la provincia de Jaén, monografía 1, Diciembre 1997. Diputación Provincial de Jaén.

Mozas, A. *“Organización y Gestión de las Almazaras Cooperativas: Un estudio empírico”*. Ed. Junta de Andalucía. Dirección General de Cooperativas, 1999.

Junta de Andalucía. *“Estudio sobre el empleo y análisis de perfiles competenciales en el sector del Aceite”*. Ed. Consejería de Empleo y Desarrollo Tecnológico, 2002.

Rodríguez Rodríguez J. y Mozas. A. *“La formación de los recursos humanos de las cooperativas agrarias y la nueva economía: Un estudio empírico”*. Boletín Económico del ICE, nº 2776 de 2003.

Ministerio de Medio Ambiente. *“Manual de Buenas Prácticas Ambientales en la Familia de Profesional: Industrias Alimentarias”*. Secretaria General Técnica. Servicio de Publicaciones, 2003.

Guerrero, A. *“Nueva Olivicultura”*. 5ª Edición. Ediciones Mundi-Prensa, 2003.

Barranco, D.; Fernández-Escobar, R. y Rallo, L. *“El Cultivo del Olivo”*. 4ª Edición. Coedición: Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Ediciones Mundi-Prensa, 2001.





Junta de Andalucía. *“Manual de Gestión Medio Ambiental, Sector del Olivar y Almazaras”*. Ed. Consejería de Medio Ambiente, 2002.

Molina Molina, F.; Luque Trucios, M. y Herrera Martínez, F.J. *“Gestión de la Producción”*. Asociación Provincial de Almazaras de la Provincia de Jaén.

Delgado Álvarez , M. y González Cano, V. *“La Economía Agraria de Jaén en 2001 y 2002.”*

Documento titulado: *“Caracterización productiva del olivar de Jaén”*. Repercusiones de la OCM.

Clasificación del suelo de la provincia de Jaén desde el punto de vista agrario: Clases agrológicas.

## **paginas web consultadas:**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es/>

Ministerio de Educación y Ciencia: <http://www.mec.es/>

Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales: <http://www.mtas.es/>

Agencia para el Aceite de Oliva. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://aao.mapya.es/>.

Consejo Oleícola Internacional: <http://www.internationaloliveoil.org/>.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/>.

Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: <http://www.juntadeandalucia.es/salud/principal/>

# anexos

## normativa relacionada

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO para las actividades agropecuarias en la provincia de Jaén 2005/2006, 2006/2007 y 2007/2008. (Boletín Oficial de la Provincia de Jaén, nº 295 del 27/12/2005).

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO para las Industrias del Aceite y sus Derivados y Aderezo y Relleno de Aceitunas, para la provincia de Jaén. (Boletín Oficial de la Provincia de Jaén, nº 9 del 13/01/2004).

REAL DECRETO 2053/1995 por el que se establece el título de Técnico en Elaboración de Aceites y Jugos y las correspondientes enseñanzas mínimas.

REGLAMENTO (CE) Nº 796/2002 DE LA COMISIÓN de 6 de mayo de 2002 por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, así como las notas complementarias que figuran en el anexo del Reglamento (CEE) no 2658/87 del Consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común. (DOCE nº L 128 del 15/05/2002)

RESOLUCIÓN de 27 de octubre de 2003, de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la calidad de sus producciones. (BOJA nº 215 del 7/11/2003)

ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para industrias de obtención de aceite de oliva. (BOJA nº 213 del 5/11/2003)

REGLAMENTO (CE) Nº 1989/2003 DE LA COMISIÓN de 6 de noviembre de 2003 que modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. (DOCE L 295/57 del 13/11/2003)

REGLAMENTO (CE) Nº 1019/2002 DE LA COMISIÓN de 13 de junio de 2002 sobre normas de comercialización del aceite de oliva. (DOCE L155/27 del 14/6/2002)

LEY 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias. (BOE nº 159



del 5/7/1995)

Orden Ministerial de 28 de febrero de 1974 (BOE de 6 de marzo y corrección de errores de 16 de marzo)

REAL DECRETO 917/1994, de 6 de mayo, por el que se aprueba la clasificación nacional de ocupaciones 1994 (CNO-94). ( BOE nº 126 de 27-5-1994)

REAL DECRETO 202/2000, de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (BOE nº 48 del 25/02/2000)

Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.(BOE nº 269 del 10/11/1995)

Real Decreto 39/1997 de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales. (BOE nº 27 del 31/01/1997)

REAL DECRETO 2352/2004, de 23 de diciembre, sobre la aplicación de la condicionalidad en relación con las ayudas directas en el marco de la política agrícola común. (BOE nº 309 del 24/12/2004)

LEY 1/1990 de 3 de Octubre, de ordenación del Sistema Educativo (B.O.E. de 4 de Octubre de 1.990)