



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN Y VENTA
DE PRODUCTOS CÁRNICOS**

Código: INA_744_2

NIVEL: 2

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Efectuar las operaciones preliminares de selección, acondicionamiento y preparación de materias cárnicas para su posterior utilización en los derivados cárnicos con la calidad

requerida, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 1.1 Las materias primas cárnicas se acondicionan, mediante operaciones manuales (de limpieza, raspado, picado, y otras), de acuerdo con la elaboración de preparados cárnicos a obtener, utilizando herramientas de corte y raspado.
- 1.2 Las materias primas se pesan, dosificándolas y seleccionándolas en función de las distintas preparaciones cárnicas (salchichas, chorizos, hamburguesas u otras), dependiendo de sus características organolépticas y calidad.
- 1.3 Las materias primas cárnicas se preelaboran, mediante operaciones de presalado, enfriamiento, condimentaciones, u otras, según lo establecido en la ficha técnica del producto.
- 1.4 Los derivados cárnicos semielaborados, se conservan en las cámaras de refrigeración o lugares establecidos, regulando las variables de temperatura, humedad, entre otros.
- 1.5 Las características de las materias primas se registran documentalmente, en el soporte establecido, verificando que se adaptan a las especificaciones requeridas para control de su trazabilidad.

2. Preparar las masas cárnicas para obtener los derivados cárnicos (salchichas, chorizos, hamburguesas, carne picada, pinchos, adobados, embutidos de sangre, entre otros), cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiente y de seguridad alimentaria.

- 2.1 Las piezas cárnicas se seleccionan, en base a criterios establecidos, respecto a forma, tamaño y calidad, dependiendo del tipo de derivado cárnico a obtener.
- 2.2 Los ingredientes requeridos se pesan, utilizando básculas y/o balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de formulación, del preparado cárnico a obtener.
- 2.3 Los ingredientes seleccionados (sal, especias, aditivos), se dosifican, utilizando dosificadores manuales o automáticos en función de las recetas especificadas de los preparados cárnicos a elaborar.
- 2.4 La carne se pica, utilizando las máquinas picadoras, regulándola hasta alcanzar el tamaño de grano y la homogeneidad requeridos por el producto a elaborar, comprobando la temperatura adecuada de la carne para cada producto.
- 2.5 La carne picada se amasa, mezclando el resto de los ingredientes, conforme a las especificaciones, consiguiendo la homogeneidad en el reparto de las materias, comprobando la temperatura y tiempo en todo el proceso.
- 2.6 La mezcla se conserva en función de los criterios fijados, controlando los parámetros requeridos (temperatura, tiempo, humedad y aireación, entre otros) y asegurando documentalmente la trazabilidad de todas las materias y productos empleados.

2.7 Las operaciones del proceso se registran documentalmente, archivándolas a continuación, según lo establecido.

3. Obtener derivados cárnicos de carnicería, salchichería y charcutería, para su comercialización, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 3.1 Los productos utilizados en los preparados cárnicos de carnicería y charcutería (tripas, bolsas, moldes, entre otros), se seleccionan, así como los equipos de embutido (embutidoras, moldeadoras, entre otras y moldeo, entre otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones de los **distintos derivados** a obtener.
- 3.2 Los aditivos y/o ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros) se seleccionan, según formulación establecida, considerando, viscosidad, precipitación y pH, entre otros para obtener los preparados cárnicos de salchichería y charcutería.
- 3.3 Los aditivos y/o ingredientes se dosifican (con dosificadores automáticos o manuales), en función del tipo de preparado o producto a elaborar con las recetas especificadas, cumpliendo con la normativa aplicable.
- 3.4 Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se moldean, mediante el moldeo de las masas cárnicas, utilizando las máquinas específicas (embutidoras, moldeadoras, u otros), controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros).
- 3.5 Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se embuten, utilizando productos auxiliares de embutido (tripas, hilos de atado, entre otros), y las máquinas requeridas, según el producto a obtener, evitando embarramientos de las pastas.
- 3.6 Las piezas embutidas en tripas se atan, previa preparación y acondicionamiento adaptándolas al derivado cárnico correspondiente, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido.
- 3.7 Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se conservan en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas, **asegurando**, en función de los criterios fijados.
- 3.8 Las piezas cárnicas se preparan por medio de las operaciones de atado y empanado, evitando pérdidas y daños de las piezas, obteniendo artículos con un óptimo aprovechamiento de las mismas de fácil comercialización.
- 3.9 La trazabilidad de las piezas cárnicas se controla, verificando la correspondencia con las características organolépticas y el historial de las mismas.

4. Obtener derivados cárnicos refrigerados o congelados para su conservación, aplicando los tratamientos de frío en las condiciones establecidas, cumpliendo las normativas aplicables

de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

- 4.1 Los preparados cárnicos se distribuyen en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, según el tipo de producto y características, optimizando el espacio.
- 4.2 Los preparados cárnicos que lo requieran se conservan, mediante refrigeración, controlando las variables (de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), procediendo a su reajuste, ante posibles desviaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- 4.3 Los preparados cárnicos que lo requieran se conservan, mediante congelación, regulando las variables (de temperatura, humedad, tiempo, entre otros), reajustando si procede, ante posibles desviaciones, según la curva de congelación-penetración obtenida.
- 4.4 La información obtenida se registra documentalmente sobre el desarrollo del proceso y archiva según lo establecido.

5. Controlar la calidad de los derivados cárnicos para obtener productos con las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.

- 5.1 El instrumental de pruebas y ensayos rápidos (pH, actividad agua, flora, entre otros) se calibran, de acuerdo con las instrucciones de la operación a efectuar.
- 5.2 Las muestras de los preparados cárnicos se toman, identificándolas, en el momento, lugar, forma y cuantía, con los instrumentos establecidos.
- 5.3 Las muestras se acondicionan, según protocolos de actuación, dependiendo del tipo de prueba a efectuar.
- 5.4 La calidad de los preparados cárnicos se controla, mediante pruebas o ensayos "in situ", según los protocolos establecidos.
- 5.5 Los resultados de las pruebas (que indican las propiedades organolépticas y físicas), se interpretan, comprobando si se encuentran dentro de los valores establecidos en el manual de calidad.
- 5.6 Las medidas correctoras establecidas se aplican en caso de desviaciones, según el manual de autocontrol, emitiendo el informe correspondiente.
- 5.7 Los resultados de los controles y pruebas de calidad se registran documentalmente, archivándolos en el soporte establecido.

6. Acondicionar estanterías y expositores con las piezas y los derivados cárnicos frescos para su exposición y expositores de despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente y cumpliendo la normativa aplicable relativa al etiquetado.

- 6.1 Los materiales, equipos y técnicas se seleccionan, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de carnicería que sean atractivos y funcionales.
- 6.2 Los derivados cárnicos se seleccionan para la venta, según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.
- 6.3 Las vitrinas, escaparates y expositores de derivados cárnicos se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta, aplicando **técnicas** publicitarias (preparación de carteles, rótulos, ofertas).
- 6.4 Las piezas y productos de carnicería se ubican en escaparate, vitrinas y expositores, según tipo y categoría, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.
- 6.5 Las piezas y preparados cárnicos frescos se ordenan en el expositor a la venta, en función de la fecha de caducidad o de consumo preferente de su etiquetado.

7. Valorar los escandallos de los distintos despieces y/o de los derivados cárnicos como producto final para establecer el precio de venta, considerando los coeficientes de despiece y los costes reales obtenidos con la valoración de las materias auxiliares añadidas.

- 7.1 Los costes de producción, precio de venta se calculan, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales.
- 7.2 Los parámetros de referencia o coeficientes de despiece se obtienen de los rendimientos reales de los cortes o despieces, contrastando periódicamente con las teóricas de las tablas de referencias del mercado.
- 7.3 Los cortes o despieces de las piezas cárnicas se valoran económicamente, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción.

8. Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos cárnicos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.

- 8.1 El estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- se comprueba preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.
- 8.2 El precio final del producto cárnico se establece, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector

- de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.
- 8.3 Los productos y/o servicios se cobran con los medios habituales de pago -efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.
 - 8.4 La documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), se entrega al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.
 - 8.5 Los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas se retiran, según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.
 - 8.6 El empaquetado y/o embalado se ejecuta, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.
 - 8.7 El cobro telemático se tramita solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.
 - 8.8 La devolución de los productos cárnicos se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.
 - 8.9 El control de caja se ejecuta a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Condiciones técnico-sanitarias de las charcuterías

- La charcutería: concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica. Normativa reguladora.
- El obrador: requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.

- Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
- Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución.
- Medidas de higiene durante la manipulación.
- Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- Medidas de prevención y protección personal.
- Situaciones de emergencia.
- Seguridad y Salud en el Trabajo: factores de riesgo. Técnicas de Seguridad: medidas de prevención y protección. Higiene industrial, ergonomía, medicina del trabajo.
- Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales: sistemas de gestión de prevención riesgos laborales: instrumentos, medios, recursos. Organismos públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.

2. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos. Condiciones técnico-sanitarias de las carnicerías charcuterías

- Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, atadoras, inyectores).
- Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos. Composición, montaje y desmontaje de elementos. Funcionamiento, dispositivos de control.
- Operaciones de mantenimiento. Control de cámaras de refrigeración. Control de cámaras de congelación.
- Manejo, medidas de seguridad.
- Elementos auxiliares: balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.
- Uso y manejo de: embutidoras, moldeadoras.
- Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.
- Elementos de transporte. El obrador.
- Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos. Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
- Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución. Medidas de higiene durante la manipulación.
- Factores y situaciones de riesgo y normativa. Medidas de prevención y protección personal. Situaciones de emergencia.
- Normativa aplicable de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

3. Materias primas y auxiliares en carnicería, charcutería

- Materias primas y auxiliares en la elaboración de derivados cárnicos: características.
- La carne según destino y valoración. Despojos comestibles utilizados en charcutería. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
- Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
- Características y acción de la grasa en los productos de carnicería-charcutería. Las tripas: función, propiedades.
- Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.
- Condimentos, especias y aditivos para derivados cárnicos: características. Tipos de aditivos y condimentos. Concepto y clasificación general. Especias: tipos más utilizados, características, función.

- Propiedades y acción.
- Condimentos, aditivos: concepto y clasificación general, tipos de aditivos. Acción, propiedades y toxicidad.
- Especias: tipos más utilizados, características, función. Manejo y conservación.

4. Elaboración de preparados cárnicos

- Características y reglamentación: definición, clases.
- Clasificación de productos: salchichas, chorizos, hamburguesas, albóndigas. Formulación.
- Proceso de elaboración.
- El picado y amasado: fundamentos.
- Alteraciones y defectos por picado inadecuado. La embutición: concepto y técnicas, parámetros. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta.
- Atado o grapado: con cuerda, utilización de grapas, técnicas. Dosificación de masas para hamburguesas.
- Embutido y moldeado: procedimiento, fundamentos. Parámetros a controlar. Presión, velocidad.
- Otros productos de charcutería. Procedimientos.
- Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.

5. Presentación de vitrinas y expositores

- Condiciones de conservación de los derivados cárnicos. Tiempo de vida útil de los derivados cárnicos. Publicidad en el punto de venta.
- Técnicas de escaparatismo. Técnicas de rotulación de carteles.
- Técnicas de preparación de envases y embalajes.

6. Valoración de los escandallos de los distintos despieces y cortes de derivados cárnicos

- Determinación del precio y comercialización de derivados cárnicos. Escandallos. Definición y utilidad.
- Cálculo del precio de venta.
- Rendimientos estándares y referencias del mercado.
- Concepto y utilidad del escandallo.
- Cálculo de precios de unidades enteras. Estudio básico de mercados. Márgenes comerciales y decisiones de compras.
- Rendimientos estándares.

7. Gestión de cobro y pago en las operaciones de venta de productos cárnicos

- Definición y tipología de los medios electrónicos en la gestión de cobro: datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC, u otros.
- Medios de pago en comercio físico y virtual.
- Definición y tipología de medios de pago: efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC, u otros.
- Definición y tipología de la documentación de la compra-venta: albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos.

- Cálculo del precio del producto y elementos que lo minoran: abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones.
- El arqueo y el cierre de caja.
- Aplicaciones informáticas de gestión de cobro.
- Normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.
- Normativa de servicios de pago.
- Normativa aplicable de competencia desleal y publicidad.
- Normas de atención al cliente.

8. Empaquetado, etiquetado, embalaje y dispositivos de seguridad y antihurto de productos cárnicos

- El etiquetado de productos: tipología y contenido de las etiquetas.
- Lectura y reconocimiento de etiquetas, códigos de barras (código EAN) u otros elementos.
- Dispositivos de seguridad y antihurto: tipología y características.
- Productos con elevado riesgo de hurto: protección adicional.
- La importancia del empaquetado y embalado de productos: técnicas y tipología.
- Características de los materiales para el empaquetado y embalado de productos.
- La imagen corporativa a través del empaquetado de los productos.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Cumplir con las normas de correcta producción.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para **elaborar preparados cárnicos en las condiciones** que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener derivados cárnicos .
2. Valorar los escandallos de despieces y/o de los derivados cárnicos.
3. Efectuar operaciones de cobro en la venta de derivados cárnicos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
-
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias y su actuación en caso de accidentes.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de la información requerida para el desarrollo de la situación profesional de evaluación (Productos a

obtener, características, Información sobre el sector, marcas, precios, gustos, preferencias, competencia, catálogos de productos y/o servicios a comercializar e información técnica y de uso o consumo, listado de precios y ofertas y otros), Fichas técnicas de productos cárnicos elaborados y otras consideradas relevantes.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la obtención de derivados cárnicos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de los productos utilizados en los preparados cárnicos (tripas, bolsas, moldes, entre otros).- Selección de aditivos e ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros).- Dosificado de ingredientes.- Moldeado de los preparados cárnicos.- Embutido de los preparados cárnicos.- Atado de piezas embutidas.- Conservación de los derivados cárnicos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Exactitud en la valoración de los escandallos de despieces y/o de los derivados cárnicos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Calculo de los costes de producción y precio de venta.- Obtención de los parámetros de referencia o coeficientes de despiece.- Valoración económica de los cortes o despieces de las piezas cárnicas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>

<i>Rigurosidad en la ejecución de las operaciones de cobro en la venta de productos cárnicos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la operatividad de los medios de cobro.- Identificación del precio final del producto.- Empaquetado del producto.- Cobro de la venta.- Emisión del justificante de cobro. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<ul style="list-style-type: none">- El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25 % del tiempo establecido.
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental y seguridad alimentaria.</i>	

Escala A

4	<p><i>Para la obtención de derivados cárnicos, selecciona los productos utilizados (tripas, bolsas, moldes, entre otros) y aditivos e ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones, según formulación establecida, viscosidad, precipitación y pH, dosifica los ingredientes en función del tipo de preparado o producto a elaborar, moldea los preparados cárnicos según el producto a obtener, controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros), los embute, evitando embarramientos de las pastas, los ata, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido y los deja en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas en función de los criterios fijados.</i></p>
3	<p><i>Para la obtención de derivados cárnicos, selecciona los productos utilizados (tripas, bolsas, moldes, entre otros) y aditivos e ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones, según formulación establecida, viscosidad, precipitación y pH, dosifica los ingredientes en función del tipo de preparado o producto a elaborar, moldea los preparados cárnicos según el producto a obtener, controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros), los embute, evitando embarramientos de las pastas, los ata, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido y los deja en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas en función de los criterios fijados, pero descuida detalles poco significativos que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para la obtención de derivados cárnicos, selecciona los productos utilizados (tripas, bolsas, moldes, entre otros) y aditivos e ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones, según formulación establecida, viscosidad, precipitación y pH, dosifica los ingredientes en función del tipo de preparado o producto a elaborar, moldea los preparados cárnicos según el producto a obtener, controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros), los embute, evitando embarramientos de las pastas, los ata, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido y los deja en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas en función de los criterios fijados, pero descuida detalles significativos que alteran el resultado final.</i></p>

1 | No elabora derivados cárnicos.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala B

4	<i>En la valoración de los escandallos de despieces y/o de los derivados cárnicos, calcula los costes de producción y precio de venta, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales, obtiene los parámetros de referencia o coeficientes de despiece, contrastando con las tablas de referencias del mercado y valora los cortes o despieces de las piezas cárnicas, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción.</i>
3	<i>En la valoración de los escandallos de despieces y/o de los derivados cárnicos, calcula los costes de producción y precio de venta, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales, obtiene los parámetros de referencia o coeficientes de despiece, contrastando con las tablas de referencias del mercado y valora los cortes o despieces de las piezas cárnicas, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción, pero comete pequeños errores que no afectan al coste final de las piezas.</i>
2	<i>En la valoración de los escandallos de despieces y/o de los derivados cárnicos, calcula los costes de producción y precio de venta, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales, obtiene los parámetros de referencia o coeficientes de despiece, contrastando con las tablas de referencias del mercado y valora los cortes o despieces de las piezas cárnicas, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción, pero comete grandes errores que afectan al coste final de las piezas.</i>
1	<i>No calcula los escandallos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala

Escala C

4	<i>Para el cobro en la venta de productos cárnicos, comprueba la operatividad de los medios de cobro, identifica el precio final del producto, pasando el código de identificación del producto por el lector de precios o introduciendo, en su caso, el código manualmente, cuando éste no figure, empaqueta el producto, utilizando el material, forma y técnica, según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética, efectúa el cobro de la venta, en función del canal de comercialización, entregando la vuelta en efectivo, en su caso, según el procedimiento y emite el justificante de cobro de la venta, verificando el precio total.</i>
3	<i>Para el cobro en la venta de productos cárnicos, comprueba la operatividad de los medios de cobro, identifica el precio final del producto, pasando el código de identificación del producto por el lector de precios o introduciendo, en su caso, el código manualmente, cuando éste no figure, empaqueta el producto, utilizando el material, forma y técnica, según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética, efectúa el cobro de la venta, en función del canal de</i>

	<i>comercialización, entregando la vuelta en efectivo, en su caso, según el procedimiento y emite el justificante de cobro de la venta, verificando el precio total, pero comete pequeños fallos que no alteran el resultado final.</i>
2	<i>Para el cobro en la venta de productos cárnicos, comprueba la operatividad de los medios de cobro, identifica el precio final del producto, pasando el código de identificación del producto por el lector de precios o introduciendo, en su caso, el código manualmente, cuando éste no figure, empaqueta el producto, utilizando el material, forma y técnica, según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética, efectúa el cobro de la venta, en función del canal de comercialización, entregando la vuelta en efectivo, en su caso, según el procedimiento y emite el justificante de cobro de la venta, verificando el precio total, pero comete grandes fallos que alteran el resultado final.</i>
1	<i>No realiza el cobro de los productos cárnicos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

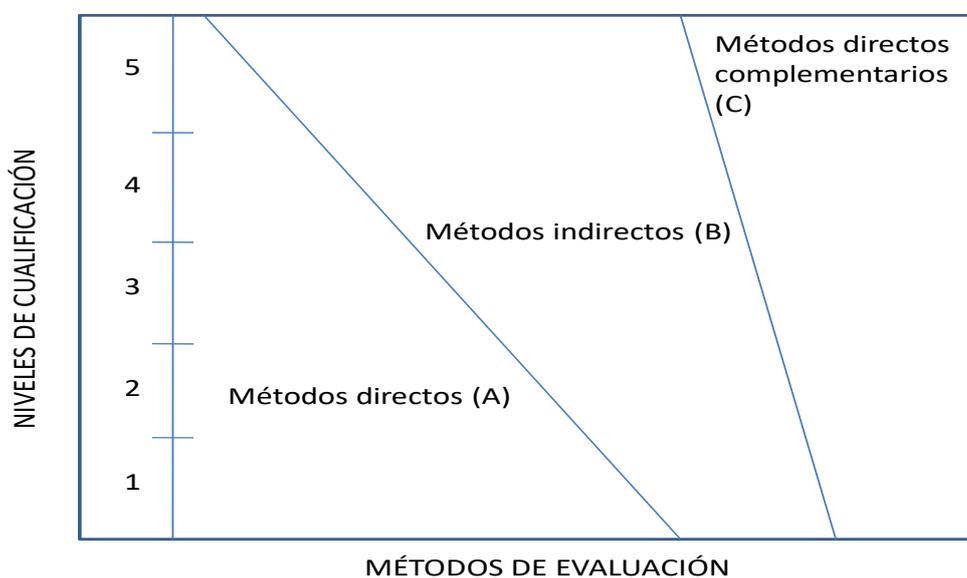
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).

- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos

de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) **La primera de las dos**

- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Intercalar materias prima y algunos productos anómalos, para que puedan ser detectados por la persona candidata.
- Durante todo el proceso de evaluación se recomienda comprobar la aplicación y conocimiento general de la normativa relacionada con la seguridad alimentaria para garantizar la calidad del producto.