



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3

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 UC2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas.

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 Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas, 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. Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante control de

productos y registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable del control sanitario para garantizar los requisitos de trazabilidad.

- 1.1 Los controles de trazabilidad se programan, con la frecuencia que marquen los protocolos normalizados de trabajo (PNTs) y el facultativo responsable del control sanitario para comprobar la implantación del sistema de trazabilidad.
- 1.2 La relación de las carnes recepcionadas y expedidas y su documentación comercial de acompañamiento (y otros registros de entrada) se revisan, mediante examen de registros para garantizar su correlación y validez.
- 1.3 La identidad de las carnes se verifica, comprobando mediante control visual que las carnes presentes se corresponden con las amparadas por la documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada.
- 1.4 La trazabilidad hacia adelante de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.
- 1.5 La trazabilidad hacia atrás de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el animal o grupo de animales de procedencia, el matadero y, en su caso, la sala de despiece de origen, así como los países de nacimiento y cebo de los animales.
- 1.6 La trazabilidad hacia delante de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.
- 1.7 La trazabilidad hacia atrás de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el establecimiento suministrador de las carnes y, excepto en el caso de la carne de lagomorfos, el país de origen.
- 1.8 Las carnes presentes en los establecimientos se identifican, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.

2. Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas de conformidad con las directrices del facultativo responsable del control sanitario para comprobar su

identificación y aptitud para el consumo en aplicación de las normas de higiene de los productos de origen animal.

- 2.1 Las carnes recepcionadas se inspeccionan, visualmente para verificar que están identificadas con la marca sanitaria o de identificación según corresponda y que no presentan MER (salvo autorización expresa) ni contaminación visible.
- 2.2 La temperatura de las carnes recepcionadas se comprueba, utilizando termómetros para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- 2.3 La temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido se comprueba, utilizando termómetros para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- 2.4 La temperatura de las carnes preparadas para su expedición se comprueba, utilizando termómetros para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
- 2.5 Las carnes preparadas para su expedición se inspeccionan, visualmente para verificar que se encuentran marcadas (marca sanitaria o de identificación) y no presentan restos de material especificado de riesgo (MER) ni contaminación visible.
- 2.6 Los SANDACH generados se controlan, visualmente para comprobar que se categorizan, identifican y eliminan de conformidad con las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
- 2.7 Las carnes frescas presentes en los establecimientos se inspeccionan, mediante observación y medición de temperaturas, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.

3. Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador para comprobar que se realizan de conformidad con las normas de higiene de los productos de origen animal.

- 3.1 Las operaciones del despiece se inspeccionan, mediante control visual para garantizar su higiene.
- 3.2 La limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece se comprueba, mediante control visual, medición de temperaturas con termómetro y examen de registros para garantizar la obtención higiénica de la carne.
- 3.3 La retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando se

- comprueba, visualmente para asegurar que se realiza de forma higiénica.
- 3.4 La organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas se comprueban, mediante control visual y examen de registros para comprobar su trazabilidad.
 - 3.5 La retirada de los materiales especificados de riesgo (MER) como la columna vertebral de ciertas canales de bovino o sus partes y la médula espinal de ciertas canales de ovino/caprino se observa, visualmente para comprobar que se efectúa de conformidad con la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
 - 3.6 La obtención de la carne de cabeza de vacuno en cabezas con MER se supervisa, mediante observación visual y examen de registros para comprobar que se efectúa de forma higiénica y de acuerdo con la normativa sobre prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.
 - 3.7 La temperatura a la que se realizan las operaciones de despiece y el almacenamiento de las carnes obtenidas se comprueba, utilizando termómetros para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.
 - 3.8 Las operaciones de despiece se inspeccionan, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.

4. Auditar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo directrices del facultativo responsable del control sanitario para garantizar la obtención higiénica de la carne.

- 4.1 Los procedimientos de BPH y los puntos de control crítico (PCC) del sistema APPCC que se tienen que verificar cada día se programan, en función del riesgo evaluado y de acuerdo con las directrices del facultativo responsable del control sanitario para comprobar su implantación.
- 4.2 La aplicación y la vigilancia de las BPH y PCC se verifican, mediante auditoría "in situ" y/o toma de muestras para análisis "in situ" o en laboratorio externo para comprobar que se efectúa con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y, en su caso, de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.
- 4.3 Los registros generados durante la aplicación de los procedimientos de las BPH y del sistema APPCC se verifican, mediante auditoría documental para comprobar que se cumplimentan con arreglo a los

procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.

- 4.4 Las incidencias detectadas en las auditorías "in situ" se contrastan, revisando las anotaciones de los registros del operador del establecimiento para comprobar que éste las ha identificado y registrado.
- 4.5 El cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece se verifica, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.

5. Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

- 5.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).
- 5.2 Los procedimientos de manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros) verificando que no ocasionan problemas comportamentales.
- 5.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

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 **UC2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Marcas de identificación y trazabilidad en el despiece de canales

- Canales: tipos, características y manipulación. Diferenciación específica de carnes. Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes. Trazabilidad de canales, carnes y despojos: concepto, elementos y fases de implantación. Sistemas de trazabilidad. Etiquetado de la carne: requisitos legales. Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes: tipos y elementos de control. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa sobre prevención, control y erradicación de EETs. Normativa relativa a criterios microbiológicos en alimentos. Normativa sobre higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano. Normativa sobre trazabilidad de los productos de origen animal. Prevención de riesgos laborales en la identificación y trazabilidad en el despiece de canales.

2. Inspección y control de las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece

- Criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos. Alteraciones de las carnes y despojos. Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo. Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en las salas de despiece. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa sobre prevención, control y erradicación de EETs. Normativa relativa a criterios microbiológicos en alimentos. Normativa sobre higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano. Normativa sobre trazabilidad de los productos de origen animal. Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece.

3. Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece

- Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

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:

- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.
- Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Confidencialidad en la actividad inspectora.
- Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.
- Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

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 “UC2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas”, 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 controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, planificación de la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

- 1. Verificar la trazabilidad de la carne**
- 2. Inspeccionar las carnes presentes en el establecimiento**

3. Inspeccionar las operaciones de despiece

4. Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

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.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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>Destreza en la verificación de la trazabilidad de la carne</i> | <ul style="list-style-type: none">- Control de trazabilidad con la frecuencia determinada.- Revisión de los registros de entradas y salidas y de los documentos de acompañamiento comercial.- Contraste de la identidad de las carnes presentes con la reseñada en registros y documentos, verificando su correspondencia.- Seguimiento de la trazabilidad hacia adelante de un lote de canales de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos y las partes que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino.- Seguimiento de la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos expedido, confirmando que se |

| | |
|---|---|
| | <p>puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p> |
| <p><i>Rigor en la inspección de las carnes presentes en el establecimiento.</i></p> | <ul style="list-style-type: none">- Verificación de la identificación y la salubridad de las carnes entradas (presencia de etiquetado obligatorio y de marcado sanitario, ausencia de contaminantes visibles).- Verificación de la temperatura de las carnes recepcionadas, las que se están procesando y del despiece obtenido.- Inspección de las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando almacenamiento higiénico y su salubridad.- Verificación de los canales o partes de canales entradas, comprobando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER).- Verificación de la categorización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), identificándolos y eliminándolos.- Inspección de las carnes frescas presentes en los establecimientos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p> |
| <p><i>Rigor en la inspección de las operaciones de despiece.</i></p> | <ul style="list-style-type: none">- Supervisión de las operaciones de despiece, garantizando su higiene.- Verificación del estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, garantizando la obtención higiénica de la carne.- Verificación de la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles, que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando asegurando que se efectúa de forma higiénica.- Supervisión de la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, verificando la trazabilidad.- Verificación de la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER).- Observación de las prácticas de los operarios en cuanto a la medición de temperatura y examen de registros. |

| | |
|--|---|
| | <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p> |
| <p><i>Precisión en la supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</i></p> | <ul style="list-style-type: none">- Establecimiento de procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) verificando su implantación.- Inspección "in situ", tomando muestras para su análisis.- Verificación de la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), informando al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia.- Contraste de las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones en los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p> |
| <p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p> | |
| <p><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</i></p> | |

Escala A

| | | |
|---|--|--|
| 4 | | <p><i>Para verificar la trazabilidad de la carne, controla la trazabilidad con la frecuencia determinada. Revisa los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento comercial. Contrasta la identidad de las carnes presentes con la reseñada en registros y documentos, verificando su correspondencia. Sigue la trazabilidad hacia adelante de un lote de canales de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos y las partes que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino. Sigue la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales.</i></p> |
| 3 | | <p><i>Para verificar la trazabilidad de la carne, controla la trazabilidad con la frecuencia determinada. Revisa los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento comercial.</i></p> |

| | |
|---|--|
| | <p><i>Contrasta la identidad de las carnes presentes con la reseñada en registros y documentos, verificando su correspondencia. Sigue la trazabilidad hacia adelante de un lote de canales de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos y las partes que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino. Sigue la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p> |
| 2 | <p><i>Para verificar la trazabilidad de la carne, controla la trazabilidad con la frecuencia determinada. Revisa los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento comercial. Contrasta la identidad de las carnes presentes con la reseñada en registros y documentos, verificando su correspondencia. Sigue la trazabilidad hacia adelante de un lote de canales de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos y las partes que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino. Sigue la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i></p> |
| 1 | <p><i>No verifica la trazabilidad de la carne.</i></p> |

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

Escala B

| | |
|---|--|
| 4 | <p><i>Para inspeccionar las carnes presentes en el establecimiento, verifica la identificación y la salubridad de las carnes entradas (presencia de etiquetado obligatorio y de marcado sanitario, ausencia de contaminantes visibles). Verifica la temperatura de las carnes recepcionadas, las que se están procesando y del despiece obtenido. Inspecciona las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantiza el almacenamiento higiénico y su salubridad. Verifica los canales o partes de canales entradas, comprobando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER). Verifica la categorización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), identificándolos y eliminándolos. Inspecciona las carnes frescas presentes en los establecimientos.</i></p> |
| 3 | <p><i>Para inspeccionar las carnes presentes en el establecimiento, verifica la identificación y la salubridad de las carnes entradas (presencia de etiquetado obligatorio y de marcado sanitario, ausencia de contaminantes visibles). Verifica la temperatura de las carnes recepcionadas, las que se están procesando y del despiece obtenido. Inspecciona las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantiza el almacenamiento higiénico y su salubridad. Verifica los canales o partes de canales entradas, comprobando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER). Verifica la categorización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), identificándolos y eliminándolos. Inspecciona las carnes frescas presentes en los establecimientos, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p> |

| | |
|---|---|
| 2 | <i>Para inspeccionar las carnes presentes en el establecimiento, verifica la identificación y la salubridad de las carnes entradas (presencia de etiquetado obligatorio y de marcado sanitario, ausencia de contaminantes visibles). Verifica la temperatura de las carnes recepcionadas, las que se están procesando y del despiece obtenido. Inspecciona las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantiza el almacenamiento higiénico y su salubridad. Verifica los canales o partes de canales entradas, comprobando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER). Verifica la categorización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), identificándolos y eliminándolos. Inspecciona las carnes frescas presentes en los establecimientos, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i> |
| 1 | <i>No inspecciona las carnes presentes en el establecimiento.</i> |

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

Escala C

| | |
|---|--|
| 4 | <i>Para inspeccionar las operaciones de despiece, supervisa las operaciones de despiece, garantizando su higiene. Verifica el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, garantizando la obtención higiénica de la carne. Verifica la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles, que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando asegurando que se efectúa de forma higiénica. Supervisa la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, verificando la trazabilidad. Verifica la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER). Observa las prácticas de los operarios en cuanto a la medición de temperatura y examen de registros.</i> |
| 3 | <i>Para inspeccionar las operaciones de despiece, supervisa las operaciones de despiece, garantizando su higiene. Verifica el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, garantizando la obtención higiénica de la carne. Verifica la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles, que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando asegurando que se efectúa de forma higiénica. Supervisa la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, verificando la trazabilidad. Verifica la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER). Observa las prácticas de los operarios en cuanto a la medición de temperatura y examen de registros, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i> |
| 2 | <i>Para inspeccionar las operaciones de despiece, supervisa las operaciones de despiece, garantizando su higiene. Verifica el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, garantizando la obtención higiénica de la carne. Verifica la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles, que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando asegurando que se efectúa de forma higiénica. Supervisa la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, verificando la trazabilidad. Verifica la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER). Observa</i> |

| | |
|---|---|
| | <i>las prácticas de los operarios en cuanto a la medición de temperatura y examen de registros, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i> |
| 1 | <i>No inspecciona las operaciones de despiece.</i> |

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

Escala D

| | |
|---|--|
| 4 | <i>Para supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), establece el procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) verificando su implantación. Inspecciona "in situ", tomando muestras para su análisis. Verifica la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BHP) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), informando al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia. Contrasta las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones en los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado.</i> |
| 3 | <i>Para supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), establece el procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) verificando su implantación. Inspecciona "in situ", tomando muestras para su análisis. Verifica la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BHP) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), informando al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia. Contrasta las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones en los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado, pero comete pequeñas irregularidades que no alteran el resultado final.</i> |
| 2 | <i>Para supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), establece el procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) verificando su implantación. Inspecciona "in situ", tomando muestras para su análisis. Verifica la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BHP) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), informando al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia. Contrasta las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones en los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado, pero comete grandes irregularidades que alteran el resultado final.</i> |
| 1 | <i>No supervisa el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</i> |

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

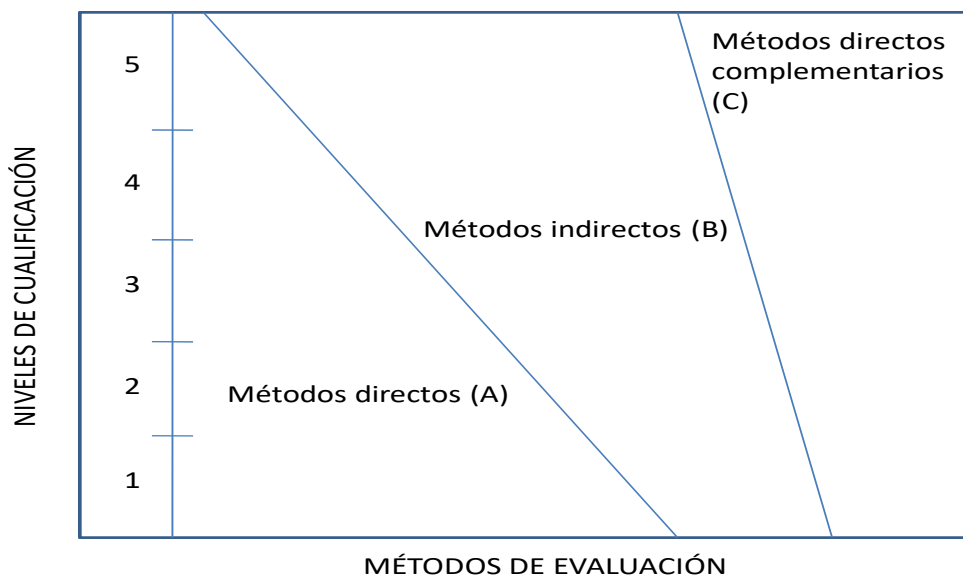
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 Planificar y determinar el proceso de decoración de vidrio mediante aplicaciones de color, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la
- 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel "3" y sus competencias conjugan básicamente destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar fundamentalmente sus destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente a múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los

recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

- 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.