



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos”**

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS CÁRNICAS

**Código: INA239\_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 UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.

### **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 el desarrollo de los procesos y la determinación de los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos, 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. Desarrollar los requerimientos de calidad en la recepción de animales de abasto en el matadero según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.**

- 1.1 El transporte, descarga y manejo en matadero de los animales de abasto se determina, siguiendo la normativa aplicable, de bienestar animal, garantizando el reposo de estos en las cuadras.
- 1.2 Las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, se identifican, según los criterios establecidos, relacionándolas con su posible uso comercial.
- 1.3 Las operaciones en las diferentes fases de trabajo en la recepción de los animales de abasto se organizan en el matadero, evitando lesiones de los animales como consecuencia de prácticas deficientes.
- 1.4 La trazabilidad en la recepción de los animales de abasto en el matadero se garantiza, mediante la documentación oficial de traslado de los animales, según la normativa aplicable y modelos establecidos.
- 1.5 Los animales se clasifican, aplicando criterios morfológicos y sanitarios establecidos clasificándolos en lotes a nivel comercial.
- 1.6 Las operaciones en colaboración con los servicios veterinarios oficiales se efectúa en aquellas tareas de inspección ante mortem y post mortem requeridas, según protocolos establecidos.
- 1.7 La limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos se comprueba, verificando que se cumplen las condiciones de higiene requeridas, según normativa aplicable.

**2. Determinar las operaciones del sacrificio y faenado de los animales de abasto para obtener carne con la calidad requerida, según lo establecido en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.**

- 2.1 Los programas de producción del sacrificio y faenado de los animales de abasto se organizan, según modelos y protocolos establecidos en el plan general de producción, planificando las tareas asignadas a cada puesto de trabajo requerido.
- 2.2 Las operaciones en las diferentes fases del sacrificio y faenado como insensibilización y sangrado se establecen en condiciones de eficacia e higiene de los animales de abasto, evitando alteraciones en los canales como consecuencia de prácticas deficientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.
- 2.3 Los cambios bioquímicos y microbianos que ocurren en los canales producidos por malas prácticas en el sacrificio y faenado de los animales de abasto, se identifican, estableciendo vías de gestión para



- recabar información, facilitando la toma de decisiones, referentes con la utilización de estas carnes para diferentes fines industriales.
- 2.4 La eliminación de los MER (materiales específicos de riesgo) y demás decomisos generados en el sacrificio y faenado de los animales de abasto se determina, estableciendo las vías de gestión en colaboración con los servicios veterinarios oficiales según, protocolos establecidos.
  - 2.5 Las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos y personal del matadero se establecen, asegurando el cumplimiento en todo momento la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
  - 2.6 Las medidas de seguridad en el manejo de los cuchillos y otros útiles de corte se definen, asegurando el cumplimiento de la normativa aplicable prevención de riesgos laborales.
  - 2.7 El marcado de las canales y despojos de los animales se establece, según la normativa aplicable.
  - 2.8 La clasificación de las canales (de vacuno y ovino), se determina en función de la grasa y conformación, de acuerdo a la normativa comunitaria aplicable SEUROP (superior, excelente, muy buena, buena, menos buena).
  - 2.9 El seguimiento de la toma de datos relacionados con la trazabilidad, se determina, según modelos establecidos, desde el momento de la llegada de los animales al matadero.

**3. Determinar las características de las materias primas y auxiliares, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, asegurando la producción y la calidad requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.**

- 3.1. Los criterios de calidad de las materias primas y auxiliares se establecen para que se ajusten a las necesidades del proceso de elaboración y envasado de los productos y preparados cárnicos, según protocolos establecidos.
- 3.2. Las características de las canales y piezas cárnicas se determinan por medio de la adaptación a los estándares establecidos, así como las posibles alteraciones que puedan producirse en la conservación y manipulación.
- 3.3. Los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem se identifican, estableciendo valores de parámetros, considerándolos en la toma de decisiones para cada uno de los subprocesos a seguir.
- 3.4. Los parámetros de tiempos y temperaturas requeridos en la maduración y conservación de las distintas canales de las especies se determinan para aplicarlos en el proceso de producción en función de las condiciones requeridas por cada operación a efectuar, desarrollando diagramas de flujo de los distintos procesos de fabricación, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción.
- 3.5. Las características de despojos, sangre, grasa, carne, entre otros, se identifican, estableciendo los parámetros de salubridad y calidad de estos se determinan, cumpliendo con las especificaciones establecidas



- en el plan general de producción de derivados cárnicos para su incorporación al proceso productivo.
- 3.6. Las características de los aditivos, especias y materiales auxiliares utilizados se determinan, atendiendo a los requerimientos de los procesos de producción de cada uno de los productos y preparados cárnicos a elaborar, correspondiéndose con los estándares establecidos.
  - 3.7. Las características de materias primas y materiales auxiliares (tripas naturales o artificiales), se establecen cumpliendo con los requerimientos establecidos para su utilización en los procesos productivos.
  - 3.8. Los márgenes de tolerancia admisibles en las características de materias primas y materiales auxiliares se establecen para los distintos procesos en relación con las características y procedimientos operativos, cumpliendo con la normativa aplicable y sistemas de calidad.
  - 3.9. La selección de materias primas y materiales utilizados en la elaboración de los productos y preparados cárnicos se determinan en función de las diferentes alternativas propuestas por los proveedores, cumpliendo las previsiones y costos establecidos.

**4. Desarrollar los procesos de recepción, preparación y tratamientos de la carne para su conservación y acondicionamiento en función de su destino posterior, según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria.**

- 4.1. La verificación del estado sanitario de las canales y piezas cárnicas recibidas se establece, mediante inspección visual, organoléptica, comprobación de los valores de pH, temperatura y que no han sido transportados de forma conjunta con productos incompatibles.
- 4.2. Los procesos de preparación y despiece de las canales y piezas cárnicas se descomponen en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure el paso de las mismas al proceso de conservación y acondicionamiento.
- 4.3. Los procesos del conformado de canales se establecen, de forma que permitan la preparación de las piezas cárnicas en el tiempo, cantidad y calidad requeridos, ajustándose a lo establecido en el plan general de producción.
- 4.4. Las etapas de acondicionamiento de las canales y piezas cárnicas se establecen, asegurando una producción en condiciones higiénicas, así como las medidas de seguridad requeridas para evitar y/o minimizar los riesgos, cumpliendo el plan general de producción de la empresa y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria.
- 4.5. Las fases del proceso de conservación y acondicionamiento de la carne se establecen, determinando los parámetros en relación con los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y



- espera, sistemas y tipos de control a efectuar, entre otros, según el plan general de producción.
- 4.6. Las pautas del sistema de gestión de la calidad del conformado de canales y piezas, conservación y acondicionamiento de la carne así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan en el desarrollo de los tratamientos previos.
  - 4.7. La procedencia de las canales y piezas cárnicas se establece, manteniendo el sistema de seguimiento de la trazabilidad a lo largo de todo el proceso productivo.

**5. Desarrollar los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuencia y los equipos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 5.1. Los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos se organizan, estableciendo la secuencia ordenada de etapas y asegurando la finalización de los mismos, según las pautas técnicas establecidas para cada tipo de producto cárnico.
- 5.2. Las fases del proceso de elaboración de derivados cárnicos se establece, definiendo el flujo de los parámetros de cada fase del proceso, en relación con los productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, en relación con los equipos, según el plan general de producción, incorporándolos a las fichas técnicas de los productos a elaborar.
- 5.3. Las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan al desarrollo de los tratamientos previos en la elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo el plan general de producción.
- 5.4. La elaboración de productos y preparados cárnicos se determina, definiendo las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridos, siguiendo los manuales de fabricación, incorporándolo a las fichas técnicas correspondientes
- 5.5. La preparación e incorporación de sustancias salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, aditivos, soluciones conservantes, especias, cultivos starters, entre otros para estabilizar los productos, se determina de acuerdo con el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene del proceso, siendo los aditivos incorporados los permitidos por la normativa aplicable y en las cantidades autorizadas, según el plan general de producción.
- 5.6. Los equipos y máquinas se disponen según el flujo de materiales y las normas de distribución en planta, garantizando el mínimo recorrido de los productos, para evitar interferencias en el proceso y para conseguir mayor racionalidad y economía de trabajo.
- 5.7. La distribución de los equipos, medios de producción y personas en planta se realiza de acuerdo a criterios de seguridad, calidad y versatilidad adecuados, a fin de conseguir, los objetivos de producción.



- 5.8. Los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC se establecen, según planes establecidos en la elaboración de productos y preparados cárnicos.
- 5.9. El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se determina a lo largo del proceso de producción de productos y preparados cárnicos, así como el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

**6. Establecer los procedimientos operativos de los tratamientos, condiciones y parámetros de control de producción y calidad para cada operación de elaboración de productos y preparados cárnicos, mediante la confección de manuales e instrucciones, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 6.1. La distribución de equipos, medios de producción y personal en planta se establece según criterios de seguridad, calidad y versatilidad, garantizando el flujo de materiales y el cumplimiento de los objetivos de producción.
- 6.2. La reología de los fluidos se determina, considerando la elección de los equipos y el desarrollo de las operaciones.
- 6.3. Los parámetros de la producción de temperatura, presión, cantidades, concentraciones, y otros, se establecen en función de las condiciones requeridas por cada operación a realizar, cumpliendo el plan general de producción.
- 6.4. Los mecanismos de transmisión de calor, vapor de agua en la industria, transferencia de materia y las reacciones químicas que tienen lugar en los distintos procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos se establecen, en función de las condiciones requeridas por cada operación básica a aplicar, cumpliendo el plan general de producción.
- 6.5. Los manuales e instrucciones se confeccionan ajustándose a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para los encargados y operarios de producción.
- 6.6. Las causas de la alteración de los productos y preparados cárnicos se identifican, estableciendo parámetros de calidad para evitar la aparición de cualquier tipo de contaminación, cumpliendo el plan general de producción.
- 6.7. Los manuales e instrucciones se confeccionan de cada operación, estableciendo las especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, sistemas de medición, tiempos de operación, controles y pruebas a efectuar, entre otros.
- 6.8. Los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso se especifican al objeto de realizar el seguimiento y control del proceso de elaboración, cumpliendo las medidas de higiene y la normativa en materia de seguridad alimentaria.
- 6.9. El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se mantiene a lo largo de todo el proceso productivo.



**7. Determinar los procesos de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos, definiendo el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos precisos, para optimizar los recursos disponibles y asegurar los niveles de producción y calidad requeridos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.**

- 7.1. El proceso de envasado y embalaje de carne y de los productos y preparados cárnicos se descompone en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure la finalización del producto.
- 7.2. Las fases del proceso de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos se determina, estableciendo, los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a e efectuar, entre otros, cumpliendo el plan general de producción.
- 7.3. Las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan al desarrollo de los tratamientos previos a la elaboración de productos y derivados cárnicos.
- 7.4. Los procesos de envasado, enlatado y embalaje se desarrollan, estableciendo los parámetros de tiempo, cantidad y calidad requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

**8. Organizar la documentación e información técnica específica para favorecer el desarrollo y mejora de los procesos y procedimientos operativos, cumpliendo el plan general de producción.**

- 8.1. La organización de la documentación y de la información obtenida en el proceso productivo se establece, considerando su clasificación, conservación, actualización, acceso y transmisión de las mismas, cumpliendo el plan general de producción.
- 8.2. La documentación generada relativa al proceso se codifica y archiva, según el sistema establecido.
- 8.3. La documentación técnica recibida tanto de origen interno o externo en relación con los productos elaborados o los procesos productivos, se archiva, clasificándola y codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.
- 8.4. Los datos e información generados en el proceso de producción se analizan, permitiendo la introducción de las mejoras o correcciones de proceso o producto, cumpliendo el plan general de producción
- 8.5. Los registros y controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC (análisis de puntos de control críticos), se recogen de forma sistemática en el desarrollo del proceso, obteniendo referencias evaluables

**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 **UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Animales de abasto en el matadero.**

- Animales productores de carne:
  - Especies de abasto, aves y caza.
  - Fundamentos de anatomía y fisiología.
  - Apreciación de la aptitud cárnica del animal.
  - Valoración de los animales.
  - Clasificación en lotes, aplicando los criterios morfológicos y sanitarios.
- Mataderos y salas de despiece.
  - Condiciones técnico-sanitarias de mataderos.
  - Recepción de los animales.
  - Inspección "ante mortem": objetivos, acciones y consecuencias de las mismas.
  - Higiene del transporte de animales y condiciones de bienestar animal.
  - Procesos de obtención de la carne (aturdimiento, sacrificio, faenado).  
Procesos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
  - Planificación de la recepción de animales.
- Determinación de las condiciones de manejo y reposo de los animales durante y después de su entrada en el matadero.
- Normativa aplicable de bienestar animal.
- Organización de las operaciones en las diferentes fases de trabajo en la recepción de los animales de abasto en el matadero.
- Normativa aplicable sanitaria relacionada con animales de abasto en el matadero.

### **2. Sacrificio y faenado de los animales de abasto.**

- Organización de la producción en mataderos:
  - sacrificio de los animales
  - secuencia de operaciones y normativa
  - aturdimiento o insensibilización
  - desangrado o degüello.
- Inspección "post mortem": objetivos, acciones y consecuencias de las mismas.  
Manejo y valoración de canales.
- Marcado y clasificación comercial de las canales y despojos.
- Gestión de elementos de trazabilidad y registros.
- Higiene y seguridad de procesos.
- Procesos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Programas de higiene y seguridad en procesos.
- Trazabilidad, desde el momento de la llegada de los animales al matadero.
- Gestión de subproductos del sacrificio y despiece.
- Materiales específicos de riesgo.
- Clasificación de las canales (de vacuno y ovino): en función de la grasa y su conformación.
- Normativa aplicable comunitaria vigente SEUROP (superior, excelente, muy buena, buena, menos buena y mediocre).



### **3. Características de materias primas y materias auxiliares en la elaboración de productos y preparados cárnicos.**

- La carne: concepto.
- Características de las distintas carnes:
  - vacuno, lanar, ovino, caprino, porcino y aves de caza.
- Características organolépticas de la carne:
  - el pH de la carne.
- La capacidad de retención del agua, grasa, color, firmeza, textura, ternura, aroma.
- Parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem.
- Características comerciales: márgenes de tolerancia admisibles de las materias primas, propuesta de proveedores.
- Defectos de la carne:
  - PSE (blanquecina, pálida, blanda y exudativa, defectos en carne porcina).
  - DFD (dura, seca y oscura, defectos en carne vacuna).
- Influencia en la elaboración de los diferentes derivados cárnicos.
- El tejido muscular.
- Tecnología de la carne.
- Constitución histológica. Composición química.
- El proceso de maduración de la carne. Caracteres organolépticos de la carne.
- Características de los despojos comestibles.
- Grasas.
- Conservación de la carne. Métodos de conservación.
  - Equipos específicos
  - composición
  - regulación
  - limpieza
  - mantenimiento de usuario.
- Tiempos y temperaturas de almacenamiento.
- Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares.
- Clasificación e identificación. Características. Actuación en los procesos y productos. Normativa aplicable.
- Humo. Tripas.
- Cultivos microbianos inicial.
- Aditivos. Aditivos permitidos por la legislación vigente. Alérgenos (gluten, cacahuete y otros).
- Materias primas y materiales auxiliares: grapas, plásticos y cartón.
- Productos en curso y terminados.
- Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje.
- Otros aprovisionamientos de la industria de los productos y preparados cárnicos.

### **4. Acondicionamiento de la carne en función de su destino posterior.**

- Mataderos y salas de despiece:
  - Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece.
- Equipos y elementos de trabajo.
- Deshuese, despiece de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejos y caza.
- Subproductos del sacrificio y despiece.
- Autocontrol y trazabilidad. Planes APPCC y prerrequisitos. Trazabilidad.
- Sistemas de calidad.
- Comprobación del estado sanitario de las canales y piezas cárnicas:
  - inspección visual



- organoléptica
- Comprobación de los valores de pH y temperatura.
- Higiene y seguridad de procesos.
- Procesos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Programas de higiene y seguridad en procesos.
- Acondicionamiento de las canales y piezas cárnicas:
  - Características
  - Parámetros
  - Operaciones
  - Procedimientos implicados
- Escandallos.
- Clasificación comercial de las canales y despojos.
- Concepto de escandallo.
- Márgenes comerciales y precio de venta.

### **5. Procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos.**

- Productos y preparados cárnicos: clasificación y características.
- Constituyentes químicos y principios inmediatos.
- Alteración de los derivados cárnicos
- Productos en curso y terminados.
- Tipos, denominaciones. Calidades. Reglamentaciones. Conservación. Mezclas de aditivos y condimentos para su uso en elaboración.
- Procesos de elaboración.
- Transformaciones,
- procedimientos y equipos:
- proceso de preparación de piezas cárnicas:
  - Clasificación
  - Despiece
  - Descongelación
  - Masajeado
  - Troceado
  - Picado
- Procesos de fabricación de conservas y semiconservas cárnicas.
- Procesos de obtención de productos y preparados cárnicos frescos:
  - piezas cárnicas
  - fileteado
  - carnes picadas
- Procesos de obtención de
  - derivados cárnicos cocidos
  - cárnicos crudo-curados
  - productos refrigerados
  - Congelados y ultracongelados
  - salazones y adobados cárnicos
  - ahumados
  - productos cocinados y precocinados,
  - pastas finas para embutidos, fiambres y patés,
  - de derivados cárnicos desecados.
- Sistemas de obtención de harinas de carne.
- Proceso de elaboración de gelatinas.
- Procedimientos de preparación de salsas y líquidos de gobierno.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos y preparados cárnicos. Normativa.



- Denominaciones de origen, identificaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad cárnica. Normativa aplicable.
- Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor.
- Operaciones comunes a los procesos.
  - Equipos y maquinaria utilizada.
  - Principios de funcionamiento.
  - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipos.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Sistemas de autocontrol.
- Tipos de procesos industriales: documentación. Gestión de la documentación.
- Fundamentos y operaciones básicas en los procesos de la industria de los productos y preparados cárnicos. Equipos y maquinaria.
- Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor. Operaciones comunes a los procesos. Equipos y maquinaria utilizada. Principios de funcionamiento.
- Mecanismos de transmisión de calor y vapor de agua. Transferencia de materia.
- Reacciones químicas que tienen lugar en los procesos de elaboración.
- Parámetros correspondientes, requeridos para cada operación (temperatura, presión, concentraciones, entre otros).
- Proceso de envasado y embalaje de la carne y derivados cárnicos: organización del proceso de envasado y embalaje.
- Secuencia ordenada de envasado, etapas:
  - Flujo o sentido del avance del producto.
  - Operaciones y su secuencia: equipos y métodos de trabajo.
- Productos entrantes y salientes. Controles a efectuar
- Materiales de envasado, etiquetado y embalaje. Envases, embalajes, etiquetas.
- Tipos, modelos, clasificación.
- Utilización según productos. Equipos de envasado.
- Maquinaria del proceso de envasado y embalaje. Procesos de envasado y embalaje. Procedimientos de envasado.
- Procedimientos de embalado:
  - Etiquetado y rotulación, autocontrol y trazabilidad.

### **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:

- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.



- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

## **1.2 Situación profesional 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 UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos, 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 establecer el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos en una empresa con una producción media, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medio ambientales aplicables. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Planificar el sacrificio y faenado de los animales de abasto.



2. Determinar las características de las materias primas y materias auxiliares requeridas para cada elaboración y envasado de los productos y preparados cárnicos.
3. Planificar los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos.
4. Gestionar el sistema de documentación necesario para el desarrollo de los procesos productivos.

**Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas 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.**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 se especifican en el cuadro siguiente:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Rigor en la planificación del sacrificio y faenado de los animales de abasto.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Determinación de las condiciones de manejo y reposo de los animales durante y después de su entrada en el matadero.</i></li><li>- <i>Identificación de las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos según los criterios establecidos.</i></li><li>- <i>Relación de las especies con su uso comercial.</i></li><li>- <i>Organización de las operaciones en las diferentes fases de trabajo en la recepción de los animales de abasto en el matadero.</i></li><li>- <i>Valoración de los animales, clasificándolos en lotes, aplicando los criterios morfológicos y sanitarios establecidos.</i></li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Garantía de la trazabilidad en la recepción de los animales de abasto en el matadero.</i></li><li>- <i>Comprobación de la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos.</i></li><li>- <i>Inspección ante mortem y post mortem en colaboración con los servicios veterinarios.</i></li><li>- <i>Comprobación de la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos según planes previstos.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Exactitud en la determinación de las características de las materias primas y materias auxiliares requeridas para cada elaboración de los productos y preparados cárnicos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Determinación de la calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y envasado de los productos y preparados cárnicos.</i></li><li>- <i>Determinación de las características de materias primas y materiales auxiliares (tripas naturales o artificiales).</i></li><li>- <i>Detección de las posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas.</i></li><li>- <i>Identificación de los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem.</i></li><li>- <i>Control de la maduración de las canales de las distintas especies.</i></li><li>- <i>Determinación de parámetros de almacenamiento.</i></li><li>- <i>Establecimiento de los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos.</i></li><li>- <i>Supervisión de los aditivos, especias y materiales auxiliares para cada uno de los procesos de producción de productos y preparados cárnicos.</i></li><li>- <i>Determinación de los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos.</i></li><li>- <i>Selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en la planificación de los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Organización de los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos,</i></li><li>- <i>Determinación de la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos.</i></li><li>- <i>Determinación de los parámetros más indicados referentes a equipos, materias primas y auxiliares requeridas.</i></li><li>- <i>Determinación de productos en curso y finales.</i></li><li>- <i>Determinación de las operaciones y procedimientos implicados.</i></li><li>- <i>Control de los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar.</i></li><li>- <i>Organización de los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección.</i></li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Determinación de tiempos, calidad y cantidad.</i></li><li>- <i>Identificación de las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones.</i></li><li>- <i>Establecimiento de los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC.</i></li><li>- <i>Establecimiento del sistema de seguimiento de la trazabilidad en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Eficacia en la gestión del sistema de documentación necesario para el desarrollo de los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Organización del sistema de gestión de la documentación y de la información en la elaboración de productos y preparados cárnicos.</i></li><li>- <i>Codificación de la documentación generada en el proceso de elaboración.</i></li><li>- <i>Archivo de la documentación técnica recibida referente a los productos elaborados o a los procesos productivos.</i></li><li>- <i>Clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos.</i></li><li>- <i>Análisis de los datos e información generados en el proceso de producción que permitan introducir las mejoras o correcciones que se precisen.</i></li><li>- <i>Registro de los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC, obteniendo con ello referencias evaluables.</i></li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>





## Escala A

5	<p><i>Se inspecciona la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos, según los planes previstos, se determinan las condiciones de manejo y reposo de los animales en el matadero, identificando las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, en relación con su uso comercial, se organizan las operaciones en el matadero como la valoración de los animales para su clasificación en lotes, aplicando los criterios morfológicos y sanitarios establecidos, garantizando la trazabilidad y controlando la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos, colaborando con los servicios veterinarios en tareas de inspección ante mortem y post mortem.</i></p>
4	<p><b>Se inspecciona la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos según los planes previstos, se determinan las condiciones de manejo y reposo de los animales en el matadero, obviando pequeños detalles, identificando las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, en relación con su uso comercial, se organizan las operaciones en el matadero, valorando los animales, clasificándolos en lotes aplicando los criterios morfológicos y sanitarios establecidos, garantizando la trazabilidad y controlando la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos, se colabora con los servicios veterinarios en tareas de inspección ante mortem y post mortem.</b></p>
3	<p><i>Se inspecciona la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos según planes previstos, se determinan las condiciones de manejo y reposo de los animales en el matadero, obviando pequeños detalles, identificando las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, en relación con su uso comercial, se organizan las operaciones en el matadero, valorando los animales, clasificándolos en lotes, aplicando los criterios morfológicos y sanitarios establecidos, pero no garantizando la trazabilidad, al no controlar la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos, se colabora con los servicios veterinarios en tareas de inspección ante mortem y post mortem.</i></p>
2	<p><i>Se inspecciona la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos según planes previstos, se determinan las condiciones de manejo y reposo de los animales en el matadero, obviando grandes detalles, no identificando las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, en relación con su uso comercial, se organizan las operaciones en el matadero: valoración de los animales, clasificándolos en lotes, aplicando los criterios morfológicos y sanitarios establecidos, pero no garantizando la trazabilidad, al no controlar la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos, se colabora con los servicios veterinarios en tareas de inspección ante mortem y post mortem.</i></p>
1	<p><i>No se inspecciona la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos según planes previstos, no se determinan las condiciones de manejo y reposo de los animales en el matadero, no identifica las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, en relación con su uso comercial, no se organizan las operaciones en el matadero, no se garantiza la trazabilidad al no controlar la documentación oficial de traslado de los animales según la normativa vigente y modelos establecidos, no se colabora adecuadamente con los servicios veterinarios en tareas de inspección ante mortem y post mortem.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



## Escala B

5	<p><i>Se determinan los requerimientos de calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y de los productos y preparados cárnicos, se detectan posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas, se identificación los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, tomándose decisiones oportunas para cada uno de los subprocesos a seguir, se controla la maduración de las canales de las distintas especies. Se determinan los de almacenamiento, se establecen los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos, se determinan los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos, efectuándose la selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos.</i></p>
4	<p><b>Se determinan los requerimientos de calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y de los productos y preparados cárnicos, se detectan posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas, se identificación los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, tomándose decisiones oportunas para cada uno de los subprocesos a seguir, se controla la maduración de las canales de las distintas especies, determinándose parámetros de almacenamiento, se establecen los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos, se determinan los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos, efectuándose la selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos, pero con pequeños fallos.</b></p>
3	<p><i>Se determinan los requerimientos de calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y de los productos y preparados cárnicos, se detectan posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas, se identificación los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, tomándose decisiones oportunas para cada uno de los subprocesos a seguir; se controla la maduración de las canales de las distintas especies, determinándose parámetros de almacenamiento, se establecen los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos, se determinan los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos, efectuándose la selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos, pero con grandes fallos.</i></p>
2	<p><i>Se determinan parcialmente los requerimientos de calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y de los productos y preparados cárnicos, se detectan posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas, se identificación los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, tomándose decisiones oportunas para cada uno de los subprocesos a seguir; se controla la maduración de las canales de las distintas especies, determinándose parámetros de almacenamiento, se establecen los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos, se determinan los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos, efectuándose la selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos, pero con grandes fallos.</i></p>
1	<p><i>No se determinan los requerimientos de calidad de las materias primas y materias auxiliares para elaboración y de los productos y preparados cárnicos, se detectan posibles alteraciones de las canales y piezas cárnicas, no se identificación los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, no se controla la maduración de las canales de las distintas especies, determinándose parámetros de almacenamiento, no se establecen los parámetros de salubridad y calidad de los productos y preparados cárnicos, no se determinan los márgenes de tolerancia admisibles para los distintos procesos, no efectuándose la selección de los proveedores, respetando las previsiones y costos establecidos, pero con grandes fallos.</i></p>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

### Escala C

5	<p><i>Se organizan los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, determinando la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos, así como los parámetros de control de la producción, determinándose características de productos en curso y finales, las operaciones y procedimientos implicados, determinando tiempos, calidad y cantidad, según los manuales de elaboración y las fichas técnicas correspondientes, se determinan los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar, se organizan los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección, se identifican las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones, se establecen los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC, y el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos.</i></p>
4	<p><b>Se organizan los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, determinando la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos, así como los parámetros de control de la producción, determinándose características de productos en curso y finales y las operaciones y procedimientos implicados, determinando tiempos, calidad y cantidad, según los manuales de elaboración y las fichas técnicas correspondientes, se determinan los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar, se organizan los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección, se identifican las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones, se establecen los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC, y el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos con pequeños errores.</b></p>
3	<p><i>Se organizan los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, determinando la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos, con pequeños fallos, así como los parámetros de control de la producción, determinándose características de productos en curso y finales y las operaciones y procedimientos implicados, determinando tiempos, calidad y cantidad, según los manuales de elaboración y las fichas técnicas correspondientes, se determinan los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar, se organizan los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección, se identifican las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones, se establecen los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC, y el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos con pequeños errores.</i></p>
2	<p><i>Se organizan los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, determinando la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos, con pequeños fallos, así como los parámetros de control de la producción, determinándose características de productos en curso y finales y las operaciones y procedimientos implicados, determinando tiempos, calidad y cantidad, según los manuales de elaboración y las fichas técnicas correspondientes, se determinan los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar, se organizan los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección, se identifican las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones, no se establecen los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC, y el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos con errores significativos.</i></p>



1	<p><i>No se organizan los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, sin determinar la secuencia ordenada de las etapas para cada tipo de productos cárnicos, ni los parámetros de control de la producción, no determinándose características de productos en curso y finales y las operaciones y procedimientos implicados, no determinando tiempos, calidad y cantidad, según los manuales de elaboración y las fichas técnicas correspondientes, no se determinan los registros en función de las fichas técnicas de los productos a elaborar, no se organizan los sistemas de calidad y planes de limpieza y desinfección, no se identifican las causas de alteración de los productos elaborados para evitar posibles contaminaciones, no se establecen los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC, y el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto en todo el proceso de producción de productos y preparados cárnicos con errores significativos.</i></p>
---	---

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

### Escala D

5	<p><i>Se organiza el sistema de gestión de la documentación y de la información, codificándola según se genera en el proceso de producción y archivándola y clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos, se analizan los datos e información generados en el proceso de producción, introduciendo mejoras o correcciones que se precisen y se registran los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC, obteniendo con ello referencias evaluables.</i></p>
4	<p><b>Se organiza el sistema de gestión de la documentación y de la información, codificándola según se genera en el proceso de producción y archivándola y clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos, se analizan los datos e información generados en el proceso de producción, introduciendo mejoras o correcciones que se precisen y se registran los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC con pequeños fallos, obteniendo con ello referencias evaluables.</b></p>
3	<p><i>Se organiza el sistema de gestión de la documentación y de la información, codificándola según se genera en el proceso de producción y archivándola y clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos, pero con fallos, se analizan los datos e información generados en el proceso de producción, introduciendo mejoras o correcciones que se precisen y se registran los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC con pequeños fallos, obteniendo con ello referencias evaluables.</i></p>
2	<p><i>Se organiza el sistema de gestión de la documentación y de la información, codificándola según se genera en el proceso de producción y archivándola y clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos, pero con fallos, se analizan los datos e información generados en el proceso de producción, introduciendo mejoras o correcciones que se precisen y se registran los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC con grandes fallos, obteniendo con ello referencias evaluables.</i></p>
1	<p><i>No se organiza el sistema de gestión de la documentación y de la información, no codificándola según se genera en el proceso de producción y no archivándola, ni clasificándola, de acuerdo con los sistemas establecidos, no se analizan los datos e información generados en el proceso de producción, no se introducen mejoras o correcciones que se precisen y no se registran los controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC con grandes fallos, obteniendo con ello referencias evaluables.</i></p>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

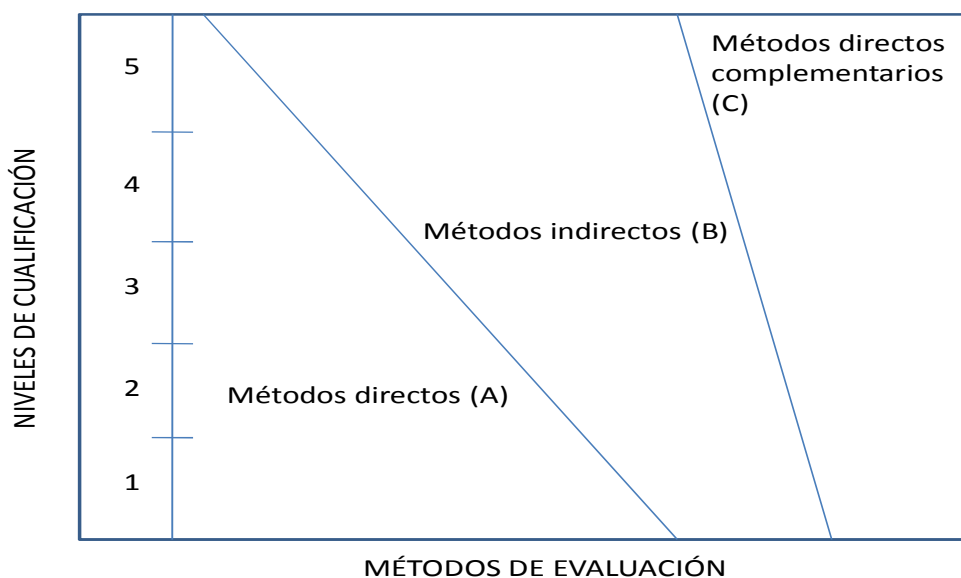
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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 no formal y no tenga experiencia en el desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos. 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/a 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 en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en 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, en su caso, 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.

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:





- Para el desarrollo de procesos y determinación de los procedimientos operativos de sacrificio, faenado y despiece de animales, se propone que se efectúe en dos especies diferentes de animales.
- Se propondrá una situación de producción de tamaño medio que requiera, al menos, la puesta en juego de una plantilla de entre 10 y 25 trabajadores para la elaboración de productos y preparados cárnicos.
- Se requerirá un nivel de tecnificación que requiera, al menos, la puesta en marcha de dos líneas de producción.