



SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

"UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (sandach)"

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene CARÁCTER RESERVADO, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, ORIENTÁNDOLE en qué medida posee la competencia profesional de la "UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)".

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	
	Firma:
NIF:	



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

- 1. No sé hacerlo.
- 2. Lo puedo hacer con ayuda.
- 3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
- 4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

1: Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.	1	2	3	4	
1.1: Recoger el programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales diariamente, comprobando la especie y la edad de los animales para identificar los MERs que generan.					
1.2: Supervisar la retirada de los MERs de la cabeza y del cuerpo de los rumiantes, mediante observación directa para garantizar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y la normativa relativa a prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.					
1.3: Supervisar la recogida de los restos de MERs que caen al suelo y otras superficies, mediante observación directa para asegurar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisible.					
1.4: Inspeccionar el etiquetado y marcado de inspección veterinaria de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MERs, mediante					





1: Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.	1	2	3	4		
observación directa para asegurar que lleva las indicaciones exigidas por la normativa en materia de identificación de canales.						
1.5: Supervisar la tinción de los MERs, mediante observación directa para asegurar que se efectúa con colorantes específicos destinados a tal fin tal y según establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.						
1.6: Inspeccionar los contenedores de recogida de MERs, visualmente para asegurar que son específicos para este uso, están identificados y en estado de limpieza.						
1.7: Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, 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.						
1.8: Archivar los resultados del control de la gestión de MERs y las incidencias detectadas y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.						
2: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría	INDICADORES AUTOEVALUAC			_		
1 durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).	1	2	3	4		
2.1: Vigilar los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, mediante inspección visual periódica para asegurar que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.						





2: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría			INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN					
1 durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).	1	2	3	4				
2.2: Observar la carga de subproductos de categoría 1 para su envío a las plantas de tratamiento, visualmente para asegurar que el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, incluida su identificación.								
2.3: Revisar la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1, comprobando su contenido para confirmar que incluye al menos el origen, destino, cantidad, descripción y marcado de los productos en cuestión que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.								
2.4: Revisar los registros, mediante observación directa para comprobar que incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación y controlando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.								
2.5: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y después del faenado, 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.								
2.6: Archivar los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.								





3: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría _			INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN					
2 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.	1	2	3	4				
3.1: Observar los contenedores donde se depositan los subproductos de categoría 2, visualmente para comprobar su estado de limpieza e identificación.								
3.2: Supervisar la recogida de los subproductos de categoría 2, mediante observación directa para asegurar que se hace completa y en contenedores específicos.								
3.3: Observar los subproductos de categoría 2 generados y almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, visualmente durante y al final de la jornada de trabajo para garantizar que no incluyan MER.								
3.4: Observar la carga de los subproductos de categoría 2 para su envío a las plantas de tratamiento autorizadas, visualmente para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa aplicable a subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.								
3.5: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 durante y después del faenado, 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.								
3.6: Revisar la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 2, comprobando su contenido para confirmar que incluye al menos el origen, destino, cantidad, descripción y marcado de los productos en cuestión que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.								
3.7: Revisar los registros, mediante observación directa para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.								
3.8: Archivar los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios								





3: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
		2	3	4	

4: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría			INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
3 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).	1	2	3	4			
4.1: Inspeccionar los contenedores para depositar los subproductos de categoría 3, visualmente para asegurar su estado de limpieza e identificación.							
4.2: Inspeccionar el almacenamiento de los subproductos de categoría 3, visualmente para garantizar que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.							
4.3: Observar la carga de los subproductos de categoría 3 para su envío a plantas de tratamiento u otros destinos autorizados, visualmente para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.							
4.4: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 durante y después del faenado, 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.							
4.5: Revisar la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3, comprobando su contenido para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.							





4: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 durante y después del faenado mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN					
		2	3	4		
4.6: Revisar los registros, comprobando que incluyen las partidas de subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.						
4.7: Archivar los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el facultativo responsable de los controles sanitarios.						

5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN					
de las personas que gestionan los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) 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.	1	2	3	4		
5.1: Comprobar la disposición actitudinal hacia el trabajo, 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: Garantizar los procedimientos de gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), 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: Respetar las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras), garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.						



