



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Código: INA104\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0295\_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos”**

#### 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 “UC0295\_2: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos”.

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



### INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

<b>APP1: Preparar el área de trabajo de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos al término o inicio de cada jornada, turno o lote, se efectúa, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento de los procesos de elaboración de productos cárnicos, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP1: Preparar el área de trabajo de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), requeridos en la recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos según especificaciones de la ficha técnica de elaboración de preparados cárnicos frescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Comprobar que el programa de control de plagas y otros tratamientos preventivos se llevan a cabo, conforme al plan establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Preparar las maquinas requeridas en la recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, así como la expedición de productos acabados en la elaboración de productos cárnicos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de recepción y almacenamiento de materias cárnicas primas y auxiliares, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado, en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> Controlar la recepción de las materias primas cárnicas productos y auxiliares, suministrados por los proveedores, asegurando su correspondencia con lo solicitado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Contrastar la orden de compra o pedido de las mercancías recibidas en la recepción de las materias cárnicas y productos auxiliares (aditivos, especies, entre otros), de acuerdo con los datos del pedido o compra (solicitudes de suministros, fichas de recepción, registros de entrada y salida, albaranes y documentos de reclamación y devolución, entre otros), emitiendo un informe, en su caso, de conformidad sobre el estado y caducidad de la mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Comprobar mediante pruebas "in situ" que las características y las cantidades del suministro de las materias cárnicas y productos auxiliares, reúnen los requerimientos de calidad establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Inspeccionar visualmente que las canales y los productos cárnicos recibidos, presentan las garantías sanitarias y de transporte requeridas, detectando aquellas mercancías que no reúnan las exigencias de calidad y técnicas exigidas, informando de las anomalías e incidencias en la recepción de las materias cárnicas y productos auxiliares.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comprobar que los embalajes y los envases que protegen las materias cárnicas y productos auxiliares se encuentran en las condiciones requeridas y sin deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> <i>Controlar la recepción de las materias primas cárnicas productos y auxiliares, suministrados por los proveedores, asegurando su correspondencia con lo solicitado.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.5: Descargar las materias cárnicas y productos auxiliares, utilizando los medios de carga establecidos al lugar requerido sin sufrir alteraciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Registrar la entrada de suministro del producto de las materias cárnicas y productos auxiliares de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Archivar la información referente a circunstancias e incidencias en la recepción de las materias cárnicas y productos auxiliares según protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Hacer un seguimiento de la trazabilidad de las materias primas y productos auxiliares recepcionados, tomando los datos de las materias cárnicas y productos auxiliares.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> <i>Controlar los tratamientos de frío industrial para conservar las piezas cárnicas y materias auxiliares.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Controlar el funcionamiento (de los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad) de las cámaras y equipos de frío.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Comprobar que la temperatura de refrigeración o congelación en la recepción de las materias cárnicas y productos auxiliares es la requerida al tipo de pieza o producto cárnico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Distribuir las piezas cárnicas y productos auxiliares en las cámaras requeridas en la forma y la cuantía establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Controlar en la recepción de las materias cárnicas y productos auxiliares los parámetros establecidos en los tratamientos de frío (de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire), corrigiendo las desviaciones existentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5: Almacenar las materias primas cárnicas y demás productos auxiliares, de acuerdo a sus características.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Almacenar las materias cárnicas y productos auxiliares recepcionados en cámaras (de congelación, refrigeración, oreo, entre otras), cumpliendo los requerimientos específicos de conservación de cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Distribuir las materias primas cárnicas y productos auxiliares recepcionados (en almacenes, depósitos y cámaras frigoríficas), utilizando los medios de transporte interno, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Optimizar el espacio en los lugares de almacenamiento de materias cárnicas y productos auxiliares, ubicando los materiales, según los criterios establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Organizar el almacenamiento de las mercancías en su recepción, asegurando su integridad y facilitando su identificación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Controlar las variables (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros), de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Comprobar el espacio físico, los equipos y medios utilizados en almacén de acuerdo con la normativa legal de higiene y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Comprobar el estado y la caducidad de los productos almacenados con la periodicidad requerida por los productos perecederos, controlando el tiempo de almacenamiento, de acuerdo a cada tipo de mercancía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6: Inventariar los productos cárnicos y materias auxiliares almacenados, controlando la calidad y caducidad de los mismos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Revisar el inventario de los productos cárnicos y materias auxiliares almacenados, comprobando que los documentos (órdenes, notas, albaranes), de entradas y salidas de almacén son los requeridos a cada caso, controlando la disponibilidad de existencias para cubrir los pedidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP6:</b> Inventariar los productos cárnicos y materias auxiliares almacenados, controlando la calidad y caducidad de los mismos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.2: Efectuar un informe sobre la cuantía y las características de los stocks de los productos almacenados, solicitando los incrementos correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Recontar las mercancías almacenadas, detectando las desviaciones existentes, emitiendo el informe correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Registrar las desviaciones existentes respecto al último control de existencias con arreglo a las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP7:</b> Suministrar los pedidos internos, atendiendo a los requerimientos de la línea de producción de productos cárnicos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Efectuar la manipulación y el transporte interno de las materias cárnicas y productos auxiliares con los medios requeridos, de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Revisar la preparación de los pedidos internos, de acuerdo con las especificaciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Revisar la entrega de mercancías, siguiendo los procedimientos establecidos, sin interrupciones y conforme al ritmo de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Controlar la distribución de los productos de forma que no se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Archivar las salidas de los productos de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP8:</b> Controlar los pedidos externos de productos cárnicos, atendiendo a las demandas de los clientes.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.1: Atender al cliente, controlando los pedidos, de acuerdo a la cantidad, calidad y el tiempo solicitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP8: Controlar los pedidos externos de productos cárnicos, atendiendo a las demandas de los clientes.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.2: Cumplimentar el documento de salida (hoja, orden, albarán, entre otros), en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.3: Comprobar que las características de los productos y su preparación, (envoltura, identificación e información, entre otros), incluyen todos sus elementos, de acuerdo con la orden de salida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.4: Comprobar la idoneidad de los vehículos de transporte de acuerdo a las condiciones de uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.5: Colocar las mercancías en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.6: Archivar las salidas de los productos de acuerdo con el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.7: Controlar el procedimiento de trazabilidad de las materias cárnicas, para asegurar las condiciones higiénicas sanitarias y de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>