



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad”



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES.

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 los elementos de la competencia (EC) e indicadores de calidad (IC) del ECP0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

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 (Estándar de Competencias Profesionales (ECP) 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 la realización de las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en los elementos de la competencia del estándar de competencias profesionales, y dos dígitos las reflejadas en los indicadores de calidad.



1. Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para la valoración, el sacrificio y el faenado de animales de abasto y canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, según especificaciones técnicas cumpliendo la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, las zoonosis, normas higiénico-sanitarias, y de conservación del medioambiente.

- 1.1 Las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales de abasto y canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo, especificaciones de las fichas técnicas de producción, cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueban, verificando que la limpieza, cumple con las condiciones establecidas en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones establecidas en las especificaciones técnicas y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.4 Los elementos deteriorados o defectuosos se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes establecidos.
- 1.5 Los Programas de limpieza y desinfección y de Control de Plagas se aplican o controlan, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria y medioambiental.
- 1.6 La vestimenta y equipamiento reglamentario utilizado se conserva limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.
- 1.7 El estado de limpieza o aseo personal requerido se mantiene, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.

2. Valorar a los animales para su comercialización y consumo, aplicando los criterios establecidos en la inspección en vivo, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, de bienestar animal y de conservación del medioambiente

- 2.1 La documentación reglamentaria que acompaña a los animales se comprueba, registrando las entradas de acuerdo con el sistema adoptado, iniciando la trazabilidad del producto.
- 2.2 La descarga de animales se realiza en el lugar indicado y de manera que no se produzcan situaciones potencialmente estresantes o accidentes, en base a las buenas prácticas relativas al bienestar animal.
- 2.3 Los animales en cuadras se manejan, cumpliendo el bienestar del animal.



- 2.4 Los criterios morfológicos y sanitarios establecidos se aplican para llevar a cabo la aceptación del animal, su valoración comercial y clasificación en lotes.
- 2.5 Los animales se acomodan de acuerdo con sus características (especie, raza, edad, sexo), verificando el cumplimiento de las condiciones de espacio, temperatura, humedad y aireación requeridas, con lo establecido en la normativa de bienestar animal, teniendo acceso al agua y alimento si los animales permanecen en el matadero más de un día.
- 2.6 Los animales no aceptados por defectuosos, impropios o nocivos, se separan para su observación/análisis por parte de los responsables de la inspección sanitaria, comunicándoles la incidencia.
- 2.7 Los animales definitivamente no aceptados, se sacrifican de acuerdo a lo establecido en la normativa aplicable en materia de mataderos para sacrificios de urgencia o de características especiales

3. Efectuar la insensibilización de los animales para su sacrificio y sangrado, según manual de procedimiento, cumpliendo las normas de higiene y bienestar animal

- 3.1 Los animales se conducen a la entrada de la línea en lotes homogéneos, limpios, pesados e identificados.
- 3.2 El método de aturdimiento e insensibilización se aplica, siendo el requerido a la especie de ganado a sacrificar y los medios (aparatos, equipos), regulándolos de acuerdo con el manual y según características de, especie, raza, sexo, edad, peso de los animales.
- 3.3 El método se aplica en el lugar, tiempo e intensidad requeridos, comprobando la insensibilidad de los animales.
- 3.4 El animal se engancha por el lugar establecido al sistema de transporte, quedando suspendido en la posición idónea y avanzando a la velocidad establecida.
- 3.5 La incisión para el sangrado se realiza en el punto requerido con el utillaje establecido, introduciendo, en su caso, el trocar extractor, de forma que la sangre pase a depósito cerrado.
- 3.6 La sangre se recoge y traslada con arreglo a lo establecido en el manual de procedimiento y según el tratamiento a recibir posteriormente, como producto comestible o como subproducto

4. Separar las partes externas (pelos, plumas) y vísceras no integrantes de la canal de acuerdo con la reglamentación técnico sanitaria aplicable, para garantizar los niveles de producción, calidad e higiene

- 4.1 Los equipos de escaldado-depilado, chamuscado-limpieza, desollado manual o mecánico y desplumado, se regulan de acuerdo con la clase del animal y al manual de procedimiento, controlándose los parámetros



- de nivel de agua, temperatura, longitud de la llama, velocidad de avance, rociado y tracción.
- 4.2 La frecuencia de llegada y el tiempo de estancia de los animales se comprueban, consiguiendo el óptimo rendimiento del equipo, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico-sanitaria.
 - 4.3 Las operaciones de descolgado-colgado de las canales se realizan en el momento y forma establecidos, no alterando el ritmo del proceso y no dañando la canal.
 - 4.4 Los cortes para la separación de las distintas partes del cuerpo se ejecutan por los puntos o articulaciones requeridas.
 - 4.5 La limpieza y eliminación de restos (pelos, plumas) de la piel del porcino y aves se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos, reajustando en caso contrario los equipos.
 - 4.6 La integridad de la canal y de las pieles se comprueba, verificando la forma e intensidad de la tracción durante el desollado (vacuno, equino, ovino) mecánico o manual.
 - 4.7 El corte ventral de apertura de las cavidades torácica y abdominal se aplica, extrayendo los órganos sin afectar a las vísceras, ni provocar la salida o derrame de líquidos internos, realizando el cierre del tubo digestivo.

5. Conformar las canales según lo establecido, realizando la extracción e identificación de los MER (material específico de riesgos laborales) y los Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano), para garantizar la calidad e higiene de acuerdo con los procedimientos establecidos, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico sanitaria.

- 5.1 La evisceración se realiza de forma y secuencia establecida en cada caso, extrayendo los despojos externos y vísceras, recogiendo y trasladándolos para su observación, muestreo y preparación en las condiciones higiénicas requeridas.
- 5.2 Los residuos y desperdicios se evacuan e identifican para su posterior tratamiento.
- 5.3 Las sospechas de anomalías sanitarias en la canal o vísceras se trasladan al servicio de inspección para su valoración.
- 5.4 Los MER (material específico de riesgos laborales) y Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano) se extraen, identificándolos y eliminándolos, según la reglamentación aplicable.
- 5.5 La canal se conforma según el manual establecido y la reglamentación sanitaria, ejecutando la división si procede por medio de cortes en el lugar y líneas normalizadas.
- 5.6 El control de la trazabilidad se mantiene en todo momento, según lo establecido.



6. Valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones, para lograr su clasificación

- 6.1 Las canales recibidas se comprueban, verificando su conformación, correspondencia con la reglamentación aplicable y estado de engrasamiento.
- 6.2 Los equipos de medida y control se calibran, teniendo en cuenta el tipo de canal a valorar.
- 6.3 El pesaje y la medición de los parámetros de calidad comercial (espesor graso, contenido en carne magra) se efectúan, siguiendo las pautas señaladas a cada canal, asignando su clase y categoría comercial.
- 6.4 Las canales se identifican con las marcas o marchamos oficiales y complementarios.
- 6.5 Los datos de caracterización de las canales se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

7. Aplicar los tratamientos de frío industrial requerido a cada tipo de canal o pieza, según manual de procedimiento para facilitar la maduración y conservación de la carne, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción

- 7.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, se controlan, verificando el funcionamiento.
- 7.2 El modelo de refrigeración (temperatura, tiempos) o congelación se aplica de acuerdo con el tipo de carne y su maduración.
- 7.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación determinado según procedimiento establecido.
- 7.4 Las canales o piezas se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.
- 7.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, se controlan durante la aplicación, se corrigen las desviaciones existentes y se cumplimentan los registros establecidos.
- 7.6 Las canales o piezas se descongelan, regulando los equipos y manteniendo las condiciones de temperatura, tiempo, dentro de lo indicado por el manual de procedimiento.

8. Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos para su separación del resto de elementos cárnicos, cumpliendo la normativa aplicable de medioambiente

- 8.1 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se realiza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
- 8.2 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo de forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normativas aplicables establecidas.



- 8.3 Los equipos y condiciones de depuración se comprueban, verificando el cumplimiento de los tipos de residuo con la regulación aplicable y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- 8.4 Las condiciones o parámetros se mantienen durante el tratamiento dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.
- 8.5 Las muestras se toman en la forma, puntos y cuantía indicados, se identifican y envían para su análisis, siguiendo el procedimiento establecido.

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 los elementos de la competencia del **ECP0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad**. Los conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

1. Operaciones de valoración de animales de abasto para su comercialización o consumo

- Transporte de animales vivos. Identificación, marcas y guías sanitarias.
- Inspección "ante mortem": objetivos, acciones y consecuencias de las mismas. Nociones de patología de los animales de abasto y aves.
- Instalaciones para el alojamiento de animales de abasto: composición.
- Distribución de los espacios, características de las superficies: ventilación, iluminación
- Buenas prácticas de higiene y seguridad.
- Programa DDD (desinfección, desinsectación, desratización). Servicios auxiliares necesarios.
- Identificación y valoración de animales de abasto. Documentación específica.
- Normativa de identificación animal.
- Equipos requeridos en la recepción de animales de abastos. Características, uso y manejo. Sistemas de enganche y transporte de animales, elevadores.
- Dispositivos de recogida y traslado de residuos y demás elementos auxiliares. Tablas, baremos para la clasificación, valoración de animales.
- Instrumental para toma, preparación y observación de muestras. Básculas.
- Equipos de transmisión de datos.

2. Sacrificio de los animales, métodos de insensibilización y sangrado

- Normativa aplicable de identificación animal.
- Conducción de los animales a la línea de producción: características. Operaciones iniciales: limpieza y pesado.
- Clasificación por lotes homogéneos. Instalaciones del matadero: composición.



- Distribución de los espacios, características de las superficies, ventilación, iluminación, servicios auxiliares. Sacrificio de animales para cada especie.
- Preparación del animal en la cadena de sacrificio. Normativa aplicable de bienestar animal.
- Métodos de aturdimiento para cada especie.
- Condiciones de sangrado y degollado.
- Métodos de recogida de sangre para el consumo humano.
- Mantenimiento de equipos de aturdimiento.
- Afilado de cuchillos.
- Traslado de la sangre. Características.
- Equipos de insensibilización o aturdimiento:
 - Electroshock, electrocoma, cámaras de CO₂, pistola.
 - Cuchillos, trocar y otros elementos de sangrado.
- Cuchillos y otras herramientas de corte manuales: características.

3. Conformado de canales, separación de las partes externas y vísceras

- Faenado de animales y conformado de canales: características. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión.
- Concepto de Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano). Separación de los miembros (cabeza, rabo, cuernos, y extremidades, entre otros). Técnicas. Descolgado-colgado de canales: técnicas.
- Separación y eliminación de otros residuos.
- Desollado de los animales (vacuno, equino, ovino):
 - Características y técnicas.
- Extracción de los órganos y cierre del tubo digestivo:
 - Técnicas y características.
- Máquinas, herramientas y útiles de faenado de animales y conformado de canales: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Servicios auxiliares necesarios.
- Equipos de desollado mecanizado: descornadores.
- Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos:
 - Trocar y otros elementos de sangrado.
 - Hornos chamuscador-raspador-lavador.
- Equipos de desplumado.
- Concepto de despojo:
 - Despojos comestible.
 - Reconocimiento de despojos en cada especie animal.
 - La separación de despojos.
- Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos.
 - Presentación comercial de canales.
- La canal: concepto y constitución para las diversas especies, características, canales y medias canales, cuartos.

4. Valoración de las canales y maduración de la carne

- Tablas, baremos para la clasificación y valoración de canales.
- Clasificación comercial de las canales.
- Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.
- Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies.
- Sistemas de clasificación de las canales.
- Equipos de medida: definición y funcionamiento.



- Calibrado y verificación de los equipos de medida.
- Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado.
- Identificación y marcado de las canales.
- Trazabilidad: ascendente y descendente.
- Reglamentos aplicables de la CEE.
- Útiles y herramientas requeridas en la valoración de canales:
 - Características, uso y manejo.
- Instrumental para toma, preparación y observación de muestras.
- Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad:
 - Medidores de espesor graso, de contenido magro, pH-metros, conductímetros.
- Básculas.
- Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos.
- Trazabilidad: ascendente y descendente.
 - Reglamentos aplicables de CEE.
- Maduración de la carne:
 - Características, tratamiento con frío industrial.
- Concepto de frío industrial, sistemas de congelación y refrigeración.

5. Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria

- Normativa aplicable al sector.
- Medidas de higiene personal
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC.
- Condiciones técnico-sanitarias de mataderos
- Normativa y características generales.
- Condiciones higiénicas.

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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que



incluyen, básicamente, todo el contexto profesional del Estándar de Competencias Profesionales implicado.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de elementos de la competencia del Estándar de Competencias Profesionales.

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 ECP0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad, 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 valorar, sacrificar y faenar tanto animales como canales, de una partida de animales de abasto, que presenten algunas deficiencias, aplicando y siguiendo la trazabilidad.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Valorar los animales de abasto.
2. Efectuar el sacrificio y faenado de los animales de abasto.
3. Valorar las canales.
4. Almacenar la carne para su conservación y maduración.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.



- Se dispondrá de animales de abasto y materias primas necesarios para el desarrollo de la situación que va a ser evaluada.
- 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Rigor en la valoración de los animales de abasto para su aceptación en el matadero.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la documentación de los animales a su llegada al matadero registrando las entradas.- Descarga de los animales en los corrales.- Detección de los posibles animales no aceptables por defectuosos.- Acomodo de los animales en los corrales preparando su alimentación.- Emisión de un informe ante el incumplimiento del bienestar animal.- Valoración comercial según criterios establecidos.- Clasificación de los animales en lotes tras su aceptación. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en el sacrificio y faenado de los animales de abasto.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Conducción de los animales a la entrada de la línea de sacrificio.- Aturdimiento eficaz de los animales.- Sangrado del animal.- Comprobación de la cadena de faenado.- Obtención de canales presentándolas comercialmente.- Manipulación de despojos.- Manipulación de subproductos, tomando muestras. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<i>Rigor en la valoración y clasificación de las canales.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la conformación de las canales recibidas.- Efectuado del pesaje y la medición de parámetros de calidad.- Clasificación de las canales determinando clase y categoría comercial.- Registro de los datos de las operaciones realizadas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Adecuación del almacenamiento de la carne para su conservación y maduración.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Operaciones de control de cámaras y equipos de frío.- Regulación de los parámetros de las cámaras de frío.- Colocación de las canales o piezas, según sus características.- Registro de los datos de las operaciones realizadas, según manual establecido.- Descongelación de canales y piezas cárnicas, según protocolo establecido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables al sector.</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 higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero, registrando las entradas y detectando posibles anomalías, se descargan, clasifican y acomodan en los corrales los animales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas, mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos en lotes tras su aceptación.</i></p>
4	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero, registrando las entradas y detectando posibles anomalías, se descargan, clasifican y acomodan los animales con pequeños fallos en los corrales, de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos en lotes tras su aceptación.</i></p>
3	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y no detectando posibles anomalías, se descargan los animales, clasifican y acomodan con pequeños fallos en los corrales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos con fallos en lotes tras su aceptación.</i></p>
2	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y no detectando posibles anomalías, se descargan los animales, clasifican y acomodan con pequeños fallos en los corrales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, pero con fallos, no clasificándolos en lotes tras su aceptación.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y se descargan los animales, no se clasifican y acomodan con grandes fallos en los corrales sin considerar al bienestar animal, no detectando asimismo posibles anomalías, no se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, no clasificándolos en lotes tras su aceptación.</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 conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio de forma adecuada, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales de forma precisa e higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta y se manipulan los despojos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría, tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></p>
4	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales de forma precisa e higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta y se manipulan despojos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría, tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></p>
3	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con pequeñas imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta, se manipulan despojos con pequeños fallos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></p>
2	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento aceptable en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con pequeñas imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta, se manipulan despojos con pequeños fallos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría tomando muestras de subproductos en la forma y puntos establecidos.</i></p>
1	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con grandes fallos, se efectúa un aturdimiento poco aceptable en su modo y forma, se sangran con grandes anomalías higiénico sanitarias, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con grandes imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente con grandes incorrecciones, se manipulan despojos con grandes fallos y subproductos con anomalías respecto al manual de procedimiento y categoría, no tomando muestras de subproductos en la forma y puntos establecidos.</i></p>

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

Escala C

5	<i>Se verifican todas las canales recibidas según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición, según parámetros de calidad, se clasifican las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i>
4	<i>Se verifican el 90% de las canales recibidas, según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 90% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i>
3	<i>Se verifican el 90% de las canales según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 90% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido, pero obviando algunos detalles.</i>
2	<i>Se verifican el 50% de las canales según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 40% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido, pero obviando grandes detalles.</i>
1	<i>No se verifican las canales según conformación establecida en la legislación vigente, no se efectúa de forma imprecisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, no se clasifica ningún de las canales, no se determina ni clase ni categoría comercial y no se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i>

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

Escala D

5	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se coloca las canales y piezas, según sus características, se registran los datos según manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
4	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se colocan las canales y piezas, según sus características, se registran los datos con pequeños fallos según manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</i>
3	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se colocan las canales y piezas según sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</i>
2	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), no se colocan las canales y piezas según sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</i>
1	<i>No se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), no se colocan las canales y piezas sin atender a sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas con grandes fallos.</i>

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

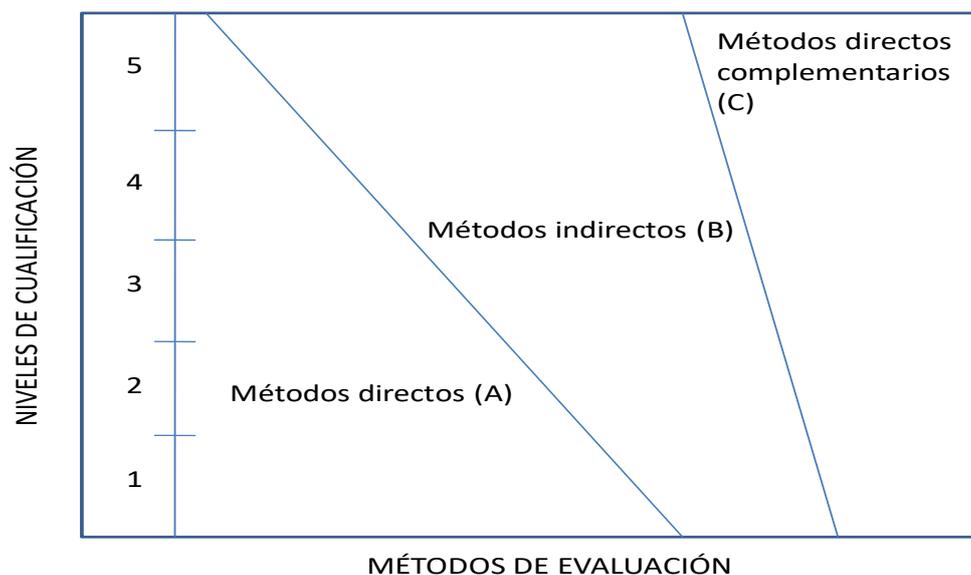
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 del estándar de competencias profesionales, 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 del ECP. 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 la valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad, 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 el ECP, 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 los elementos de la competencia 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) Este Estándar de Competencias Profesionales es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada



mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

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

- Se recomienda utilizar al menos dos especies distintas de animales.
- Utilizar una planta piloto de un matadero con un nivel mínimo de automatización.
- Para la conservación y almacenamiento de la carne se recomienda utilizar cámaras y equipos de frío, presentes en el puesto de trabajo.