



GUÍA DE EVIDENCIAS DEL ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

“ECP0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales”



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 las realizaciones profesionales y criterios de realización de ECP0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.

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 el control de la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales y que se indican a continuación:



1. Controlar la recepción, almacenamiento y aprovisionamiento interno de materias primas cárnicas y auxiliares de una unidad de producción, para garantizar el suministro y la coordinación entre las distintas áreas implicadas, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y seguridad alimentaria.

- 1.1 Las características de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares en su recepción, se controlan, contrastando estas con los criterios de pedido y con las especificaciones que deben cumplir de acuerdo con la especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico, así como las condiciones de transporte, aplicando criterios de calidad en la determinación de "no conformidades".
- 1.2 El control del suministro interno de materias primas y auxiliares se efectúa, verificando que se organiza de acuerdo con el almacén, fijando los procedimientos de pedido y los puntos, momentos y formas de entrega, que permitan garantizar el cumplimiento del programa de producción.
- 1.3 Los puntos de almacenamiento intermedio, así como la disposición y la cuantía máxima y mínima, se controlan, verificando la optimización del espacio disponible y la sincronización entre los diversos puestos de trabajo o secciones.
- 1.4 Los itinerarios, los medios y las condiciones para el transporte en planta, se controlan, minimizando los tiempos y recorridos, evitando el cruce de líneas, asegurando la integridad de los productos, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 1.5 Los momentos de salida y los puntos de destino de los productos y preparados cárnicos terminados, subproductos y residuos se controlan, verificando que se actúa en colaboración con otras unidades o servicios, garantizando la continuidad de los procesos.
- 1.6 El control de los subproductos y residuos ocasionados en los procesos se efectúa en los depósitos o puntos asignados, en colaboración con otras unidades y servicios, siguiendo el protocolo establecido.

2. Controlar la limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos del proceso de despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos, para asegurar el cumplimiento del plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 2.1 La disposición de los equipos del proceso de despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos se comprueba, verificando la sincronización de la secuencia de los procesos productivos, el cumplimiento con los tiempos previstos en la producción y aprovechamiento del espacio.



- 2.2 La aplicación de los protocolos de limpieza de áreas, equipos y maquinaria se controla, verificando los calendarios, horarios y personas encargadas, evitando interferencias con la producción.
- 2.3 Las operaciones, referidas a niveles de limpieza, desinfección y esterilización efectuadas en las áreas y equipos se comprueban, mediante la señalización de los elementos de aviso, según lo establecido en el plan de mantenimiento.
- 2.4 El estado operativo de los equipos se comprueba, verificando que los cambios de utillaje, formatos, y reglajes se corresponden con los indicados en las instrucciones de cada operación.
- 2.5 Los equipos se controlan, verificando la corrección de posibles anomalías de primer nivel de mantenimiento preventivo y correctivo o dando aviso al servicio especializado.
- 2.6 Las operaciones de parada y arranque en la línea de producción del proceso de elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos se comprueba, verificando que se efectúan, de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo del proceso productivo.
- 2.7 La aplicación del plan de mantenimiento de primer nivel se controla, verificando que se ejecutan, según los planes previstos, analizando el registro documental de las acciones realizadas.
- 2.8 Las anomalías en el funcionamiento de los equipos se detectan y valoran procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento.

3. Controlar el abastecimiento de las instalaciones y servicios auxiliares y ahorro de recursos hídrico y energético en los procesos productivos de elaboración de productos y preparados cárnicos para asegurar el cumplimiento del plan general de producción.

- 3.1 Los servicios auxiliares de planta que aportan presión, vapor, frío, calor se controlan, analizando los suministros y su correspondencia con lo requerido en el proceso productivo.
- 3.2 Las necesidades de los equipos de producción se controlan, racionalizando los consumos tanto energéticos como hídricos.
- 3.3 El control de la disposición de los equipos auxiliares se efectúa, verificando la sincronización de las operaciones deseadas y el aprovechamiento del espacio.
- 3.4 El control de los sistemas auxiliares de los equipos se efectúa, asegurando el funcionamiento, de acuerdo con los parámetros marcados en el proceso.
- 3.5 Los programas de mantenimiento de primer nivel de los equipos auxiliares se controlando, verificando la ejecución de los trabajos asignados.
- 3.6 Las operaciones de parada y arranque de los equipos auxiliares se controlan, verificando que las secuencias establecidas coincidan con las establecidas en el plan general de producción.



4. Controlar los tratamientos previos (selección, limpieza y despiece de canales y piezas cárnicas) para verificar el cumplimiento con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 4.1 Las operaciones de despiece, fileteado, troceado o picado de las piezas cárnicas se controlan, verificando el cumplimiento con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria, asegurando el aprovechamiento del producto.
- 4.2 La utilización racional de las piezas cárnicas, despojos y canales se comprueba, constatando que su utilización en los procesos de producción, cumple con los planes de trabajo y los protocolos establecidos en el plan general de producción.
- 4.3 El control del expurgado de las partes de las piezas cárnicas, PSE (pálidas, blandas y exudativas), DFD (duras, firmes y secas) o sanguinolentas, y otras se efectúa, comprobando que no son utilizadas como materias primas.
- 4.4 Los planes de limpieza, desinfección y de buenas prácticas aplicadas a las piezas cárnicas y utensilios de despiece y picado se controlan, verificando su aplicación, evitando contaminaciones cruzadas, y su corresponden con el plan general de producción.
- 4.5 La temperatura de la sala de despiece de las piezas cárnicas se controla, constatando que cumple con la normativa aplicable y lo requerido en el plan de producción, haciendo un seguimiento de la regulación de parámetros.
- 4.6 El control del proceso de descongelado para aquellas materias que lo requieran se controla, constatando que se realiza según los parámetros establecidos de temperaturas y tiempos.
- 4.7 El control de la trazabilidad se mantiene en todo momento a lo largo del acondicionamiento de la carne y de los productos y preparados cárnicos en colaboración con los servicios de inspección veterinarios.

5. Controlar la preparación e incorporación de sustancias (salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, soluciones conservantes, aditivos, especias, cultivos starters, humos líquidos, entre otros), para estabilizar los productos y preparados cárnicos, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- 5.1 La calidad de las sustancias estabilizantes líquidos de gobierno, aceites y soluciones conservantes de productos y preparados cárnicos, se comprueba, mediante pruebas "in situ", asegurando el cumplimiento del plan de producción de acuerdo con las dosis, formulación (tipo de ingredientes y dosificación, entre otros) y en el caso de los aditivos con la normativa aplicable.



- 5.2 Los equipos y las condiciones de aplicación se controlan, verificando la regulación en función del método a utilizar (inmersión, inyección, masajeado, dosificación), cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 5.3 El control de los parámetros químicos de concentración, dosis de sustancias estabilizantes se lleva a cabo, haciendo un seguimiento de las pruebas "in situ", verificando que se mantienen dentro de los márgenes tolerados, tomando, en caso de desviación, las medidas correctoras establecidas en las instrucciones de la operación.
- 5.4 Los parámetros físicos de temperatura, humedad y penetración de sal se controlan especialmente en tratamientos prolongados, verificando su mantenimiento dentro de los márgenes tolerados.
- 5.5 Las salsas de diversos tipos para la elaboración de platos precocinados y cocinados se verifican mediante controles de calidad que, adquieren la consistencia, el sabor y el color que las caracteriza, según las instrucciones de la operación en la elaboración de platos cocinados con base predominantemente carne.
- 5.6 La elección de los cultivos iniciadores utilizados en el curado de algunos productos y preparados cárnicos, se controla, verificando las dosis que se añaden.
- 5.7 El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se mantiene a lo largo de todo el proceso productivo.

6. Controlar la ejecución de los procesos de productos y elaborados cárnicos (crudos, frescos, crudos fermentados, salazones cárnicos, cocidos, pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros), para comprobar el cumplimiento con el plan general de producción, resolviendo las contingencias presentadas, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.

- 6.1 La disponibilidad de equipos, operarios, y materias primas requeridas o consumibles en la ejecución de los procesos de elaboración de derivados cárnicos se controlan, contrastando el rendimiento obtenido con lo preestablecido en el plan general de producción.
- 6.2 El comienzo o continuidad de los procesos productivos de derivados cárnicos, como pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros se verifica, mediante acciones de control inmediato que permitan detectar con rapidez, desviaciones del proceso, respecto con el avance del producto a través de las distintas operaciones de mezclado, homogeneizado, filtración, entre otros, los tiempos previstos que transcurren sin interrupciones o retenciones y que las primeras cargas o unidades finalizadas cumplen con los requerimientos establecidos en el plan general de producción.
- 6.3 Las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo se controla por medio de las actuaciones, verificando, mediante comprobaciones periódicas de los registros de control que se cumple con lo establecido en el plan general de producción y la



- normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.
- 6.4 Los parámetros fijados de tiempos, temperatura, humedades relativas, velocidad del aire y otros se controlan, haciendo un seguimiento de los mismos, verificando que se mantienen a lo largo de todo el proceso o presenta desviaciones respecto a lo establecido con el plan general de producción.
 - 6.5 Las situaciones de descontrol del proceso o desviaciones surgidas en los parámetros de producción detectadas se resuelven, determinando las causas y ordenando las acciones de parada o reconducción de las operaciones afectadas.
 - 6.6 Las anomalías del funcionamiento de los equipos y valoran, se resuelven, indicando y auxiliando al operador en las medidas correctoras o solicitando la actuación del servicio de mantenimiento.
 - 6.7 Los resultados de las pruebas de autocontrol se interpretan, utilizándolos en el caso requerido, como efecto corrector de las condiciones de la operación para alcanzar la calidad requerida.
 - 6.8 Los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, se calculan, mediante fórmulas establecidas, obteniendo información sobre la rentabilidad (en cantidad y calidad), que ha supuesto la ejecución de los procesos productivos, corrigiendo de forma rápida y efectiva las posibles incidencias detectadas en los rendimientos previstos, interviniendo técnicamente en la toma de decisiones o definiendo soluciones a las contingencias presentadas.
 - 6.9 El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se mantiene a lo largo de todo el proceso productivo.

7. Controlar la ejecución de los procesos de envasado y embalaje de productos y elaborados cárnicos para atender las contingencias presentadas, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

- 7.1 La elección del envase se controla, verificando su adecuación respecto con la capacidad y diseño de producto que garantice el tratamiento térmico del producto.
- 7.2 El llenado y la colocación de los derivados cárnicos en el envase se controlan, verificando que se ajusta a lo establecido en el plan general de producción.
- 7.3 La dosificación en la adición del líquido de gobierno (salmueras, aceites, salsas) se controla, verificando que transcurre según las pautas previstas.
- 7.4 El vacío y cierre de los envases, así como la incorporación de gases inertes en aquellos que así lo requieran se comprueba, verificando que se realiza por los métodos de termosellado o doble engatillado, garantizando una sutura hermética, cumpliendo con lo establecido.
- 7.5 La comprobación de la hermeticidad de los envases, se efectúa, estableciendo intervalos de tiempo en el que se controle esta, verificando que transcurre según las pautas previstas.



- 7.6 Los parámetros de temperatura, espacio libre de cabeza, el peso del envase y el llenado de latas se comprueban, verificando que se mantienen según lo establecido en el plan general de producción.
- 7.7 El embalaje de los envases se comprueba, verificando que se realiza, siguiendo los procedimientos establecidos.

8. Controlar la programación y los parámetros de control de los sistemas de fabricación o de las instalaciones automáticas de elaboración de productos y elaborados cárnicos, para que transcurra de acuerdo al proceso secuencial y funcional establecido en el plan general de producción, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.

- 8.1 Los parámetros de tiempo, temperatura, presión y cantidades, se establecen en función de los requerimientos de los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- 8.2 La información aportada por los autómatas instalados se analiza, para garantizar la ejecución de las operaciones del proceso.
- 8.3 El control de los programas instalados se establece para verificar el control de tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos previstos en el plan de producción.
- 8.4 Los programas de las operaciones se manejan, verificando la ejecución, controlando los tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos previstos, así como que las condiciones de operación son las requeridas y los productos obtenidos, cumplen con las especificaciones previstas.
- 8.5 Las diferentes fases de la producción se controlan, verificando a través de la simulación de las primeras cargas o unidades procesadas, comprobando la transmisión del programa, el avance de los productos a través de la cadena, la preparación de los equipos, las condiciones de operación y que los productos obtenidos cumplen con las especificaciones requeridas en el plan general de producción

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 ECP0766_3: **Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.** Estos conocimientos se agrupan a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Control de la recepción y almacenamiento de las materias primas cárnicas y materias auxiliares

- Criterios de calidad de materias primas cárnicas y materias auxiliares.
 - Criterios de calidad de las carnes: aspecto, temperatura, cantidad de grasa, tipo de pieza.
 - Criterios de calidad de ingredientes y aditivos: características técnicas, idoneidad y pureza.
 - Criterios de calidad de materiales de envase y embalaje.
- Organización de la recepción y el almacenamiento de materias primas cárnicas y materias auxiliares.
 - Programas y procesos de producción
 - Fichas técnicas de productos
 - Órdenes de compra y suministro.
 - Especificaciones a proveedores
- Operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías de materias primas cárnicas y materias auxiliares.
 - Controles a realizar durante la recepción de materias primas, ingredientes, aditivos y materiales auxiliares.
 - Documentación de entrada y salida de mercancías, cumplimentación.
 - Desembalado. Desempaquetado.
 - Identificación de mercancías recibidas para su utilización posterior.
 - Ejecución del traslado interno de mercancías, manejo de equipos.
 - Condiciones de almacenamiento de materias primas y material auxiliar.
 - Fijación y control de condiciones de conservación de materias primas y productos.
 - Condiciones de almacenamiento y conservación.
 - Disponibilidad de cámaras de refrigeración, congelación, secado.
 - Equipos de descarga desde el medio de transporte.
 - El traslado interno. Características.

2. Control de la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos en el despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos

- Maquinaria y equipos de limpieza y desinfección en la industria de los productos y preparados cárnicos.
 - Tipos de maquinaria y utensilios: funcionamiento y elementos básicos, componentes electrónicos.
 - Instalaciones auxiliares en la industria de los productos y preparados cárnicos: mantenimiento, manejo y regulación.
- Instalaciones de limpieza centralizada y autónoma. Acondicionamiento del agua.
- Planes de limpieza y desinfección en la industria de los productos y preparados cárnicos.
 - Dosificación agentes de limpieza: diseño e implantación.
 - Tipos de productos: detergentes, desinfectantes, desincrustantes.
- Mantenimiento en la industria de los productos y preparados cárnicos: tipos, niveles, objetivos.
 - Herramientas y útiles: operaciones de mantenimiento más frecuentes.
 - Maquinaria y equipos en la industria de productos y preparados cárnicos.
 - Máquinas y equipos que intervienen en el sacrificio, faenado y despiece de animales: descripción y características.



- Utensilios y elementos de uso frecuente en el matadero y en la sala de faenado y despiece: manejo y precauciones en su utilización.
- Maquinaria y equipos de envasado, etiquetado y empaquetado de piezas y derivados cárnicos: características, funcionamiento y control de maquinaria y equipos de envasado.
- Control del mantenimiento de las instalaciones y servicios auxiliares: mantenimiento de las instalaciones y servicios auxiliares en la elaboración de productos y preparados cárnicos: tipos, niveles, objetivos.

3. Instalaciones y servicios auxiliares en la industria de los productos y preparados cárnicos

- Acondicionamiento del agua: generación de calor (agua y vapor), combustibles y depósitos, condiciones de instalación, precauciones de manejo, calderas de vapor.
- Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de elaboración: controles en la distribución.
- Dispositivos y medidas de seguridad en los servicios auxiliares.
- Identificación de la distribución y de la regulación de los equipos e instalaciones auxiliares.
- Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxiliares en la industria de los productos y preparados cárnicos.
- Detección de funcionamientos anómalos y evaluación de las medidas correctoras. Cambiadores de calor: funcionamiento y uso.
- Producción de aire: funcionamientos neumáticos y utilización, fundamento de los compresores de producción de aire comprimido.
- Los servicios auxiliares y sus aplicaciones en las operaciones de faenado y despiece y en los procesos de elaboración de derivados cárnicos: optimización de recursos energéticos e hídricos, medidas de racionalización y ahorro.

4. Control del acondicionamiento y preparación previa de las carnes para su utilización en los procesos de producción

- Parámetros de control del acondicionamiento y preparación previa de las carnes: realización. Ejecución de pruebas "in situ", objetivo de las mismas.
- Pruebas durante el acondicionamiento de materias primas.
- Destino de los expurgos (partes rechazadas) a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras.
- Despiece y preparación de piezas cárnicas.
- Operaciones de despiece de las canales de distintas especies de animales de abasto: preparación de despojos.
 - Proceso de fileteado, troceado o picado de las piezas cárnicas.
 - Clasificación de las piezas y despojos.
 - Criterios sanitarios y de calidad.
 - Preparación de las piezas para su uso industrial.
- Descongelación, fileteado, picado.
- Procesos de producción de piezas cárnicas: procedimientos operativos. Maquinaria y equipos de despiece, fileteado y picado.
- Maquinaria y equipos para la preparación de despojos.
- Normativa aplicable y control de calidad y seguridad alimentaria de piezas cárnicas.



- Normativas aplicables técnico-sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas.

5. Control de los ingredientes y aditivos para su producción de productos y preparados cárnicos

- Ingredientes y aditivos utilizados en la producción de productos y preparados cárnicos.
 - Conceptos y tipos.
 - Aditivos Colorantes.
 - Aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes; conservadores, antioxidantes, emulgentes.
 - Aditivos edulcorantes.
 - Gases en la industria alimentaria.
 - Normativa específica.
 - Especies y condimentos.
- Preparación de mezclas de ingredientes en la producción de productos y preparados cárnicos.
 - Formulación y preparación de salazones secas, salmueras, adobos, líquidos de gobierno y soluciones conservantes.
 - Sistemas de trazabilidad de aditivos, ingredientes y muestras.
- Instalaciones y equipos en la producción de productos y preparados cárnicos.
 - Maquinaria y equipos de dosificación, pesado y mezcla de ingredientes y aditivos.
 - Cultivos Iniciadores.

6. Control de la ejecución de los procesos de elaboración de productos y elaborados cárnicos

- Productos en curso y terminados en la industria de los productos y preparados cárnicos: tipos, denominaciones: calidades, reglamentaciones, conservación.
 - Procesos de elaboración: transformaciones, procedimientos y equipos.
 - 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, de productos refrigerados, congelados y ultracongelados, de salazones y adobados cárnicos, ahumados, de productos cocinados y precocinados, pastas finas para embutidos, fiambres y patés, de derivados cárnicos.
- Envasado: autocontrol y trazabilidad. Normativa aplicable de envasado.
- Comprobación de los ratios de rendimiento (en cantidad y calidad):
 - Tiempos y consumos,
 - Costes previstos,
 - Causas de posibles
 - Anomalías,
 - Correcciones en la distribución de recursos y asignación de trabajos.
 - Indicadores de los procesos operativos en la industria de los productos y preparados cárnicos: lotes de producción, tiempos, temperaturas, presiones y humedades de tratamiento.
 - Otras condiciones.
- Pesos y pérdidas durante el proceso



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. 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.

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 ECP0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.



a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para controlar la ejecución de los procesos de recepción, elaboración y envasado, embalaje de productos y elaborados cárnicos en una empresa de tamaño medio de producción. Esta situación incluirá al menos las siguientes actividades. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar la recepción de las materias primas cárnicas y materias auxiliares.
2. Controlar el mantenimiento de las instalaciones y servicios auxiliares en la elaboración de productos y preparados cárnicos con criterios de eficiencia energética y de recursos.
3. Hacer un seguimiento de la ejecución de los procesos de elaboración de productos y elaborados cárnicos, controlando los rendimientos en cantidad y calidad y resolviendo las contingencias presentadas.
4. Comprobar el cumplimiento de los controles (de temperaturas, espacio libre de cabeza y los pesos de los envases), el vacío de los envases una vez llenos y que la comprobación de la hermeticidad se lleva a cabo según los programas de control establecidos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de la maquinaria, equipos, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individual (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- 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>Control de la recepción de las materias primas cárnicas y materias auxiliares.</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Comprobación mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas cárnicas y de los productos auxiliares recepcionados.</i>- <i>Control del cumplimiento de las especificaciones de compra de las materias primas cárnicas y productos auxiliares.</i>- <i>Inspección sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades".</i>- <i>Control y determinación de medidas correctoras en caso de desviaciones.</i> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Control del mantenimiento de las instalaciones y servicios auxiliares en la elaboración de productos y preparados cárnicos, con criterios de eficiencia energética y de recursos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Comprobación de los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos.</i>- <i>Comprobación de la regulación de los equipos auxiliares de producción, adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos.</i>- <i>Comprobación de las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares.</i>- <i>Supervisión de las anomalías detectadas en los servicios auxiliares, efectuando su corrección o avisando a los equipos de mantenimiento.</i>- <i>Determinación de criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos.</i>- <i>Racionalizando de los consumos de los equipos e instalaciones, según las capacidades de los servicios auxiliares.</i>- <i>Control de que los sistemas auxiliares, funcionan según los parámetros de cada proceso.</i>- <i>Establecimiento de los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares.</i>- <i>Corrección de las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</i> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<p><i>Hacer un seguimiento de la ejecución de los procesos de elaboración de productos y elaborados cárnicos, controlando los rendimientos en cantidad y calidad, resolviendo las contingencias presentadas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas requeridas y consumibles requeridos.- Control del rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción de elaborados cárnicos.- Calcular los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos.- Obtención de información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución.- Control de las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo de elaborados cárnicos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Verificar el cumplimiento de los controles de relleno de los envases y su hermeticidad según los programas de control establecidos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del cumplimiento de los parámetros de control previstos de relleno de los envases.- Comprobación del vacío de los envases.- Comprobación de la hermeticidad de los envases.- Detección de anomalías de los procesos. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de seguridad laboral e higiene alimentaria.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.</i></p>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

Escala A

5	<p><i>Se comprueba, mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares receptionados, se inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de compra y controla, mediante el análisis de la documentación correspondiente sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades", se determinan medidas correctoras en caso de desviaciones en la calidad de productos receptionados.</i></p>
4	<p><i>Se comprueba mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares receptionados, con pequeños fallos, se inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de compra y controla, mediante análisis de la documentación correspondiente sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades", se determinan medidas correctoras en caso de desviaciones en la calidad de productos receptionados.</i></p>
3	<p><i>Se comprueba mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares receptionadas, con pequeños fallos, se inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de compra y controla, mediante análisis de la documentación correspondiente sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades", no se determinan medidas correctoras en caso de desviaciones en la calidad de productos receptionados.</i></p>
2	<p><i>Se comprueba mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares receptionados, con grandes fallos, se inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de compra y controla, mediante análisis de la documentación correspondiente sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades", no se determinan medidas correctoras en caso de desviaciones en la calidad de productos receptionados.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba mediante pruebas de autocontrol la calidad de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares receptionados, no se controla el cumplimiento de las especificaciones de compra e inspecciona, mediante análisis de la documentación correspondiente sobre la aplicación de criterios de calidad en la determinación de "no conformidades", no se determinan medidas correctoras en caso de desviaciones en la calidad de productos receptionados.</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 comprueban los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos, analizando la documentación del registro documental de las acciones realizadas, se comprueba la regulación de los equipos auxiliares de producción, adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos, se comprueban las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares, se determinan criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos, racionalizando los consumos de los equipos e instalaciones, se establecen los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares y corrigen las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</i></p>
4	<p><i>Se comprueban los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos, analizando la documentación del registro documental de las acciones realizadas, se comprueba la regulación de los equipos auxiliares de producción, adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos, se comprueban las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares, se determinan criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos, racionalizando los consumos de los equipos e instalaciones, se establecen los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares, obviando pequeños detalles y corrigen las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</i></p>
3	<p><i>Se comprueban los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos, analizando la documentación del registro documental de las acciones realizadas, se comprueba la regulación de los equipos auxiliares de producción, adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos, se comprueban las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares, se determinan criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos, no racionalizando los consumos de los equipos e instalaciones, se establecen los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares, obviando pequeños detalles y corrigen las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</i></p>
2	<p><i>Se comprueban los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos de obtención de productos cárnicos, analizando la documentación del registro documental de las acciones realizadas, se comprueba la regulación de los equipos auxiliares de producción, adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos, se comprueban las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares, se determinan criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos, no racionalizando los consumos de los equipos e instalaciones, se establecen los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares, obviando grandes (---) detalles y corrigen las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</i></p>

1	<p><i>No se comprueban los controles de los servicios auxiliares de planta requeridos por el proceso productivo de obtención de productos cárnicos, analizando la documentación del registro documental de las acciones realizadas, no se comprueba la regulación de los equipos auxiliares de producción, no adaptándolos a las necesidades de producción y optimizando los consumos, no se comprueban las operaciones de arranque y parada, y de las medidas de seguridad en el manejo de instalaciones y servicios auxiliares, no se determinan criterios de optimización de los recursos energéticos e hídricos, no racionalizando los consumos de los equipos e instalaciones, no se establecen los planes de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y servicios auxiliares, y no corrigen las anomalías detectadas en el funcionamiento de los equipos, no avisando al equipo de mantenimiento en caso necesario.</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 comprueba la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas y consumibles requeridos, en base a la producción establecida, se controla el rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción, se calculan los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, se obtiene información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución y analiza, sacando conclusiones finales y se controlan las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo, mediante el seguimiento de control de parámetros de producción a partir del registro documental de las acciones realizadas.</i></p>
4	<p><i>Se comprueba la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas y consumibles requeridos, en base a la producción establecida, se controla el rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción, se calculan los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, se obtiene información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución y analiza, sacando conclusiones finales y se controlan las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo a partir del registro documental de las acciones realizadas, obviando detalles poco significativos.</i></p>
3	<p><i>Se comprueba la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas y consumibles requeridos, no considerando la producción establecida, se controla el rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción, se calculan los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, se obtiene información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución y analiza, sacando conclusiones finales y se controlan las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo a partir del registro documental de las acciones realizadas, obviando detalles poco significativos.</i></p>

2	<i>Se comprueba la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas y consumibles requeridos, no considerando la producción establecida, se controla el rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción, se calculan los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, se obtiene información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución y analiza, sacando conclusiones finales y no se controlan las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo a partir del registro documental de las acciones realizadas</i>
1	<i>No se comprueba la disponibilidad de equipos, operarios, materias primas cárnicas y consumibles requeridos, no se controla el rendimiento obtenido en comparación con lo previsto en el plan general de producción, no se calculan los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, no se obtiene información sobre la rentabilidad que ha supuesto su ejecución y analiza, sacando conclusiones finales y no se controlan las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo a partir del registro documental de las acciones realizadas..</i>

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

Escala D

5	<i>Se comprueban todos los controles de temperatura, espacio libre de cabeza, pesos de los envases, y su vacío una vez rellenos que se corresponden a los valores establecidos, así como la hermeticidad, comprobándose según los programas de control establecidos, se detectan anomalías en los procesos, aportando soluciones.</i>
4	<i>Se comprueban todos los controles de temperatura, espacio libre de cabeza, pesos de los envases, y su vacío una vez rellenos que se corresponden a los valores establecidos, así como la hermeticidad, comprobándose según los programas de control establecidos, se detectan anomalías en los procesos, aportando soluciones, pero obviando algunos detalles poco significativos.</i>
3	<i>Se comprueban todos los controles de temperaturas, espacio libre de cabeza, pesos de los envases, y su vacío una vez rellenos que se corresponden a los valores establecidos, así como la hermeticidad, comprobándose según los programas de control establecidos, si se detectan anomalías en los procesos, se aportan soluciones, pero obviando detalles significativos.</i>
2	<i>No se comprueban todos los controles de temperaturas, espacio libre de cabeza, pesos de los envases, y su vacío una vez rellenos que se corresponden a los valores establecidos y la hermeticidad, comprobándose según los programas de control establecidos, se detectan anomalías en los procesos, aportando soluciones, pero obviando detalles significativos.</i>
1	<i>No se comprueban todos los controles de temperaturas, espacio libre de cabeza, pesos de los envases, y su vacío una vez rellenos que se corresponden a los valores establecidos y la hermeticidad, no comprobándose según los programas de control establecidos, se detectan anomalías en los procesos sin aportan soluciones y obviando detalles muy significativos.</i>



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

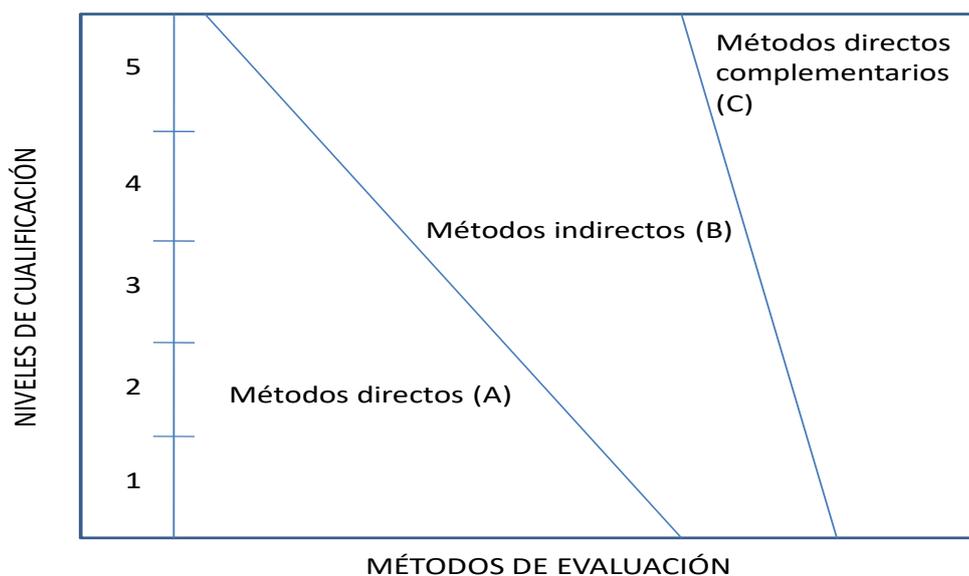
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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 el proceso de controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales, 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 “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.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se propone el control de la ejecución de los procesos de elaboración de productos y elaborados cárnicos, de al menos dos productos (crudos, frescos, crudos fermentados, salazones cárnicos, cocidos, pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros), así como los procesos de envasado y embalaje.
 - Para la situación de evaluación, sería conveniente proponer una situación de producción de una planta de tamaño medio con varias líneas de producción y con una plantilla entre 10 y 25 trabajadores.