



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

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”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0031_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad".

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

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

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

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

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

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

1: 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, zoonosis, normas higiénico-sanitarias, y de conservación del medioambiente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Planificar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales de abasto y canales, de acuerdo con la organización del trabajo y especificaciones de las fichas técnicas de producción, cumpliendo la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
1.2: Comprobar los equipos, herramientas y máquinas asociadas, verificando que la limpieza, cumple con las condiciones establecidas en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
1.3: Acondicionar el puesto de trabajo, 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: Sustituir los elementos deteriorados o defectuosos por otros, registrando esta acción en los soportes establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.5: Controlar los Programas de limpieza y desinfección y de Control de Plagas, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria y medioambiental.	☐	☐	☐	☐

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, zoonosis, normas higiénico-sanitarias, y de conservación del medioambiente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Conservar la vestimenta y equipamiento reglamentario utilizado, limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.	☐	☐	☐	☐
1.7: Mantener el estado de limpieza o aseo personal requerido, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar la documentación reglamentaria que acompaña a los animales, registrando las entradas de acuerdo con el sistema adoptado, iniciando la trazabilidad del producto.	☐	☐	☐	☐
2.2: Realizar la descarga de animales 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: Manejar los animales en cuadras, cumpliendo el bienestar del animal.	☐	☐	☐	☐
2.4: Aplicar los criterios morfológicos y sanitarios establecidos para llevar a cabo la aceptación del animal, su valoración comercial y clasificación en lotes.	☐	☐	☐	☐
2.5: Acomodar los animales 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: Separar los animales no aceptados por defectuosos, impropios o nocivos, para su observación/análisis por parte de los responsables de la inspección sanitaria, comunicándoles la incidencia.	☐	☐	☐	☐

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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.7: Sacrificar los animales definitivamente no aceptados, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Conducir los animales a la entrada de la línea en lotes homogéneos, limpios, pesados e identificados.	☐	☐	☐	☐
3.2: Aplicar el método de aturdimiento e insensibilización, 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: Aplicar el método en el lugar, tiempo e intensidad requeridos, comprobando la insensibilidad de los animales.	☐	☐	☐	☐
3.4: Enganchar el animal por el lugar establecido al sistema de transporte, quedando suspendido en la posición idónea y avanzando a la velocidad establecida.	☐	☐	☐	☐
3.5: Realizar la incisión para el sangrado, en el punto requerido con el utillaje establecido, introduciendo, en su caso, el trocar extractor, de forma que la sangre pase a depósito cerrado.	☐	☐	☐	☐



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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Regular los equipos de escaldado-depilado, chamuscado-limpieza, desollado manual o mecánico y desplumado, 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: Comprobar la frecuencia de llegada y el tiempo de estancia de los animales, consiguiendo el óptimo rendimiento del equipo, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico-sanitaria.	☐	☐	☐	☐
4.3: Realizar las operaciones de descolgado-colgado de las canales, en el momento y forma establecidos, no alterando el ritmo del proceso y no dañando la canal.	☐	☐	☐	☐
4.4: Ejecutar los cortes para la separación de las distintas partes del cuerpo, por los puntos o articulaciones requeridas.	☐	☐	☐	☐
4.5: Realizar la limpieza y eliminación de restos (pelos, plumas) de la piel del porcino y aves, de acuerdo con los procedimientos establecidos, reajustando en caso contrario los equipos.	☐	☐	☐	☐
4.6: Comprobar la integridad de la canal y de las pieles, verificando la forma e intensidad de la tracción durante el desollado (vacuno, equino, ovino) mecánico o manual.	☐	☐	☐	☐
4.7: Aplicar el corte ventral de apertura de las cavidades torácica y abdominal, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Realizar la evisceración 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: Evacuar e identificar los residuos y desperdicios para su posterior tratamiento.	☐	☐	☐	☐
5.3: Trasladar las sospechas de anomalías sanitarias en la canal o vísceras, al servicio de inspección para su valoración.	☐	☐	☐	☐
5.4: Extraer los MER (material específico de riesgos laborales) y Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano), identificándolos y eliminándolos, según la reglamentación aplicable.	☐	☐	☐	☐
5.5: Conformar la canal 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: Mantener el control de la trazabilidad en todo momento, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐

6: Valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones, para lograr su clasificación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Comprobar las canales recibidas, verificando su conformación, correspondencia con la reglamentación aplicable y estado de engrasamiento.	☐	☐	☐	☐
6.2: Calibrar los equipos de medida y control, teniendo en cuenta el tipo de canal a valorar.	☐	☐	☐	☐

6: Valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones, para lograr su clasificación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Efectuar el pesaje y la medición de los parámetros de calidad comercial (espesor graso, contenido en carne magra), siguiendo las pautas señaladas a cada canal, asignando su clase y categoría comercial.	☐	☐	☐	☐
6.4: Identificar las canales con las marcas o marchamos oficiales y complementarios.	☐	☐	☐	☐
6.5: Registrar los datos de caracterización de las canales, archivándolos 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Controlar los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, verificando el funcionamiento.	☐	☐	☐	☐
7.2: Aplicar el modelo de refrigeración (temperatura, tiempos) o congelación, de acuerdo con el tipo de carne y su maduración.	☐	☐	☐	☐
7.3: Programar las cámaras, equipos y condiciones, regulándolas de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación determinado, según procedimiento establecido.	☐	☐	☐	☐
7.4: Disponer las canales o piezas en las cámaras, en la forma y cuantía establecidas.	☐	☐	☐	☐
7.5: Controlar los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, durante la aplicación, se corrigen las desviaciones existentes y se cumplimentan los registros establecidos.	☐	☐	☐	☐
7.6: Descongelar las canales o piezas, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Realizar la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	☐	☐	☐	☐
8.2: Llevar a cabo el almacenamiento de residuos, de forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normativas aplicables establecidas.	☐	☐	☐	☐
8.3: Comprobar los equipos y condiciones de depuración, verificando el cumplimiento de los tipos de residuo con la regulación aplicable y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	☐	☐	☐	☐
8.4: Mantener las condiciones o parámetros durante el tratamiento, dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.	☐	☐	☐	☐
8.5: Tomar las muestras, identificándolas, en la forma, puntos y cuantía indicados, para su análisis, siguiendo el procedimiento establecido.	☐	☐	☐	☐