



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial”

#### 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 "ECP0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial".

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

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



### INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

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.

<i>1: Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para el despiece de las canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Planificar las operaciones de despiece y acondicionamiento de las canales, de acuerdo con la organización del trabajo y las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Comprobar los equipos, herramientas y máquinas asociadas, verificando el funcionamiento, así como su limpieza de acuerdo con los manuales y fichas correspondientes, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria se mantengan, de acuerdo con los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Acondicionar el puesto de trabajo según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, según condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, cumpliendo los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Utilizar la vestimenta y equipamiento reglamentario, conservándolo limpio y en estado de uso, renovándolo con la periodicidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Mantener el estado de limpieza o aseo personal requerido, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>1: Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para el despiece de las canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Detectar los elementos deteriorados o defectuosos, sustituyéndolos por otros, registrando esta acción en los soportes requeridos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Controlar los programas de limpieza y desinfección, y de control de plagas y buenas prácticas de manipulación y despiece de canales y piezas, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Despiezar canales obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, según manual de procedimiento garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Descuartizar la canal, de acuerdo con las instrucciones de trabajo recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Lavar los despojos comestibles, eliminando los restos o partes no interesantes y separando aquellos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo los objetivos de tiempo y rendimientos de la canal, previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Someter las distintas piezas a los tratamientos de mejora de sus cualidades en las condiciones indicadas en el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Clasificar las piezas, despojos y restos, siguiendo los criterios establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Registrar la información referida a cada lote de carne, para garantizar la trazabilidad, cumpliendo con la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Aplicar los tratamientos de frío industrial, para conservar las piezas cárnicas, según manual de procedimiento, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, verificando su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar el modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación, verificando el requerido al tipo de pieza o producto cárnico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Programar las cámaras, equipos y condiciones, regulándolas de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación, según manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Disponer los cuartos en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, durante la aplicación, corrigiendo las desviaciones existentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Efectuar la descongelación de las piezas, en su caso, regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Registrar la información en el soporte establecido, según se indique en el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Efectuar las operaciones de envasado y embalado de las piezas con las especificaciones del producto final para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Comprobar los materiales de envoltura, embandejado, empaquetado y etiquetado, cumpliendo los requerimientos prescritos para el producto a trabajar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Verificar la composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete, para que se encuentre dentro de los márgenes tolerados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Efectuar las operaciones de envasado y embalado de las piezas con las especificaciones del producto final para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Controlar el cerrado o sellado del envase, ajustándose a lo especificado para cada clase de producto, sin que presente deformaciones o no sea completo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Comprobar las etiquetas para que incluyan la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Registrar la información en el soporte requerido según se indique en el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>