



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP0295_2: Efectuar la recepción, el control de calidad, el
almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y
auxiliares”

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 "ECP0295_2: EFECTUAR LA RECEPCIÓN, EL CONTROL DE CALIDAD, EL ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN DE LAS MATERIAS CÁRNICAS, PRIMAS Y AUXILIARES".

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: Acondicionar el área de trabajo para evitar contaminaciones durante la recepción, acondicionamiento, almacenamiento y expedición de las materias cárnicas primas y auxiliares, según indicaciones de las fichas técnicas y cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener la información sobre las materias cárnicas primas y auxiliares y la planificación de las operaciones a efectuar, a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.	☐	☐	☐	☐
1.2: Limpiar y/o desinfectar las instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de derivados cárnicos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), comprobando al inicio de cada jornada, turno o lote que se encuentran listos para su uso, situando las señales reglamentarias según las pautas establecidas en las fichas técnicas de trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.3: Detectar las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, aplicando acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos y/o correctoras.	☐	☐	☐	☐
1.4: Preparar las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos (cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

1: Acondicionar el área de trabajo para evitar contaminaciones durante la recepción, acondicionamiento, almacenamiento y expedición de las materias cárnicas primas y auxiliares, según indicaciones de las fichas técnicas y cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Mantener el estado de limpieza y aseo personal, según lo requerido en la normativa aplicable, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los productos alimentarios.				
1.6: Registrar las operaciones referidas a planes de limpieza y desinfección, plan de control de plagas, anotando todas las actuaciones en el soporte establecido por la empresa.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la recepción, acondicionamiento, almacenamiento y expedición de las materias cárnicas primas y auxiliares para evitar paradas en la producción en las operaciones a realizar, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos, de las máquinas y de los instrumentos auxiliares utilizados (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras), teniendo en cuenta las variables (peso, temperatura, entre otras) y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.	☐	☐	☐	☐
2.2: Corregir las posibles anomalías de funcionamiento de los equipos, sustituyendo los elementos defectuosos o gastados según el plan de mantenimiento de primer nivel, informando al superior de aquellas averías que superen su competencia.	☐	☐	☐	☐
2.3: Recopilar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado en las fichas técnicas correspondientes, anotando las piezas y operaciones que hayan sido mantenidas o sustituidas.	☐	☐	☐	☐

3: Recepcionar las materias primas cárnicas y auxiliares, controlando la calidad, utilizando los equipos requeridos, para obtener productos con las características establecidas, cumpliendo las normativa aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Contrastar las materias primas cárnicas y productos auxiliares (medias canales, aditivos, especias, sal, tripas, entre otros) recibidas con la documentación de compra y recepción (solicitudes de suministros, fichas de recepción, registros de entrada y salida, albaranes y documentos de reclamación y devolución, entre otros), verificando el estado y caducidad de la mercancía, informando ante cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
3.2: Comprobar el cumplimiento de las características y cantidades del suministro recibido, mediante inspección visual y pruebas "in situ", de las garantías sanitarias, temperatura de las materias primas y detectando aquellas mercancías que no reúnan las exigencias de calidad y técnicas e informando de las anomalías e incidencias.	☐	☐	☐	☐
3.3: Comprobar el estado de los embalajes y envases que protegen las materias cárnicas y productos auxiliares recibidos, verificando que cumplen con las condiciones requeridas y no presentan deterioros que puedan condicionar su calidad.	☐	☐	☐	☐
3.4: Descargar la mercancía en el lugar establecido, utilizando la maquinaria y herramientas determinadas, no depositándolas directamente en el suelo y para evitar que puedan sufrir alteraciones.	☐	☐	☐	☐
3.5: Registrar la entrada de suministro de las materias cárnicas y productos auxiliares, así como la información referente a circunstancias e incidencias en la recepción, en el soporte requerido, archivándolo según el protocolo establecido para control de la trazabilidad.	☐	☐	☐	☐

4: Almacenar las materias primas cárnicas y auxiliares para tener disponibilidad, optimizando los recursos, controlando el tiempo y los factores físicos, higiénicos y microbiológicos de almacenamiento, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Distribuir las materias primas cárnicas y auxiliares en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad)	☐	☐	☐	☐

4: Almacenar las materias primas cárnicas y auxiliares para tener disponibilidad, optimizando los recursos, controlando el tiempo y los factores físicos, higiénicos y microbiológicos de almacenamiento, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
y a los criterios establecidos, alcanzando un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, asegurando su integridad y que se facilite su identificación y manipulación, cumpliendo los límites críticos de las medidas de control de los APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), control de alérgenos, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.				
4.2: Controlar los parámetros variables (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros) de almacenes, depósitos y cámaras, ajustándolos en los cuadros de mandos, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de cada producto.	☐	☐	☐	☐
4.3: Fijar el periodo de almacenamiento en función del tipo de mercancía y su destino (elaboración en fresco o tratamiento industrial) y considerando la documentación de entrada.	☐	☐	☐	☐
4.4: Clasificar las existencias de materias primas, auxiliares y derivados cárnicos preparados, respecto al tiempo y plazo, a partir del recuento efectuado, considerando el estado y la caducidad de existencias e incluyendo los datos derivados del mismo, en el soporte según modelo de inventario establecido.	☐	☐	☐	☐
4.5: Controlar la disponibilidad de existencias de las mercancías para cubrir los pedidos internos y externos, comprobando los documentos (órdenes, notas, albaranes) de entradas y salidas de almacén y actualizando el inventario, sobre los stocks y las posibles reposiciones.	☐	☐	☐	☐
4.6: Registrar documentalmente los movimientos del almacén, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.	☐	☐	☐	☐

5: Suministrar los pedidos internos de materias cárnicas y auxiliares para su procesado como producto industrial o venta en fresco, cumpliendo el protocolo de preparación y transporte interno establecido, según la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Preparar los pedidos de acuerdo a las especificaciones recibidas para su procesado, como producto transformado o en fresco, preparándolos de acuerdo con las especificaciones recibidas.	☐	☐	☐	☐
5.2: Suministrar los pedidos preparados a cada departamento/área solicitante sin interrupciones, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐
5.3: Distribuir los productos con los medios establecidos (tolvas, sinfines, cangilones y otros) en las áreas correspondientes para que no se deterioren y alteren las condiciones de trabajo y seguridad, según la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

6: Preparar los pedidos externos de carne y derivados cárnicos para atender las demandas de los clientes, conforme a las características del mismo, cumplimentando la documentación correspondiente, según lo determinado para atender las demandas de los clientes.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Obtener la información de la solicitud de carne y derivados cárnicos solicitados por los clientes en relación con la cantidad, calidad y plazo de entrega.	☐	☐	☐	☐
6.2: Complementar el documento de salida (hoja, orden o albarán), según las especificaciones del pedido, controlando las existencias disponibles y las fechas de caducidad de éstas.	☐	☐	☐	☐
6.3: Preparar el pedido de acuerdo con la orden de salida, verificando que las características de los productos (envoltura, identificación e información) son las requeridas.	☐	☐	☐	☐
6.4: Comprobar el estado de los vehículos y medios de transporte, verificando que son los requeridos, y aptos al tipo de producto a entregar, e informando en caso contrario.	☐	☐	☐	☐

6: Preparar los pedidos externos de carne y derivados cárnicos para atender las demandas de los clientes, conforme a las características del mismo, cumplimentando la documentación correspondiente, según lo determinado para atender las demandas de los clientes.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.5: Organizar la secuencia de carga de los vehículos de transporte para la expedición de productos finales, teniendo en cuenta la ruta.	☐	☐	☐	☐
6.6: Ubicar las mercancías en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos y de manera que se facilite el reparto.	☐	☐	☐	☐
6.7: Registrar la documentación de la salida de productos, de acuerdo con el sistema de gestión establecido, asegurando así su trazabilidad.	☐	☐	☐	☐