



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0296_2: Acondicionar la carne”

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 "ECP0296_2: ACONDICIONAR LA CARNE".

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: Mantener las herramientas y equipos utilizados (hachas, sierras, entre otras), para evitar posibles riesgos en el acondicionamiento de la carne (despiece de canales, deshuesado entre otros), cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Mantener la cuchillería, medios auxiliares y equipos (de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras) de despiece y deshuesado de las canales, mediante revisiones y afilados, dejándolas listas para el uso.	☐	☐	☐	☐
1.2: Comprobar el estado de los dispositivos de seguridad de máquinas y equipos, verificando su operatividad, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐
1.3: Controlar el funcionamiento de los equipos (maquinaria, útiles y herramientas), evaluando las posibles anomalías, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento, siguiendo el plan de mantenimiento aplicable.	☐	☐	☐	☐
1.4: Registrar las operaciones referidas al mantenimiento efectuado documentalmente, según indicaciones.	☐	☐	☐	☐

2: Efectuar operaciones de despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne para su posterior utilización, conforme a los métodos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Despiezar las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, conforme al tipo de despiece establecido, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgo laborales.	☐	☐	☐	☐
2.2: Deshuesar las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros), efectuando la extracción de los huesos, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
2.3: Obtener las piezas cárnicas, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
2.4: Clasificar las piezas cárnicas en función de sus calidades, uso y las necesidades del establecimiento, según requerimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.5: Limpiar los despojos comestibles para su posterior utilización, eliminando los restos, previa clasificación de los mismos, según criterios de comercialización.	☐	☐	☐	☐
2.6: Eliminar los productos tipificados subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) en función de la naturaleza de cada uno, según normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
2.7: Controlar las piezas cárnicas obtenidas del despiece y deshuesado, haciendo un seguimiento de la su trazabilidad, atendiendo a las características organolépticas de la carne y datos del historial de la misma.	☐	☐	☐	☐
2.8: Mantener las instalaciones, aplicando los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

3: Obtener porciones y preparaciones de productos de carnicería y charcutería para el consumo individual o la obtención de derivados cárnicos, en tamaño, forma y calidad requeridas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Obtener los productos de charcutería por medio del fileteado, loncheado y troceado, utilizando las herramientas específicas (cuchillos, loncheadoras, entre otras), comprobando la formación de las piezas, considerando las preferencias del cliente y el destino del producto como consumo individual o para la obtención de derivados cárnicos.	☐	☐	☐	☐
3.2: Clasificar las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves), obtenidas hacia las distintas aplicaciones culinarias, dependiendo de su procedencia y características organolépticas.	☐	☐	☐	☐
3.3: Tratar los derivados cárnicos por medio de operaciones (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), aplicándose según indicaciones específicas.	☐	☐	☐	☐
3.4: Trasladar las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves) al lugar de maduración, para que no sufran ningún deterioro, previo peso individual.	☐	☐	☐	☐
3.5: Cumplir los límites críticos de las medidas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), en la obtención de porciones y preparaciones, identificando y manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

4: Comprobar la calidad de las piezas de carne obtenidas para verificar el cumplimiento de las especificaciones requeridas, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Tomar las muestras de las piezas cárnicas y productos auxiliares, utilizando instrumental de toma de muestras (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad), bien para pruebas rápidas o para su traslado al laboratorio.	☐	☐	☐	☐
4.2: Controlar las piezas de carne por medio de análisis de calidad, mediante ensayos-pruebas "in situ" (pH, características organolépticas, entre otros).	☐	☐	☐	☐

4: Comprobar la calidad de las piezas de carne obtenidas para verificar el cumplimiento de las especificaciones requeridas, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Interpretar los resultados de las pruebas, comparando con tablas de valores, emitiendo un informe sobre la aceptación o rechazo de las piezas de carne.	☐	☐	☐	☐

5: Aplicar los tratamientos de frío industrial en el acondicionamiento de la carne para su comercialización, uso industrial o su conservación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Distribuir las piezas cárnicas y productos auxiliares en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, optimizando el espacio disponible y controlando los parámetros de temperatura para verificar la continuidad de la cadena del frío.	☐	☐	☐	☐
5.2: Conservar las materias cárnicas y productos auxiliares durante el acondicionamiento, ajustando las variables (temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), y reajustando en caso de posible anomalía.	☐	☐	☐	☐
5.3: Controlar los instrumentos de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, durante el acondicionamiento, visualizando su funcionamiento a través de los cuadros de mandos.	☐	☐	☐	☐