



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos”

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 "ECP0297_2: Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos".

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: Efectuar las operaciones preliminares de selección, acondicionamiento y preparación de materias cárnicas para su posterior utilización en los derivados cárnicos con la calidad requerida, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Acondicionar las materias primas cárnicas, mediante operaciones manuales (de limpieza, raspado, picado, y otras), de acuerdo con la elaboración de preparados cárnicos a obtener, utilizando herramientas de corte y raspado.	☐	☐	☐	☐
1.2: Pesar las materias primas, dosificándolas y seleccionándolas en función de las distintas preparaciones cárnicas (salchichas, chorizos, hamburguesas u otras), dependiendo de sus características organolépticas y calidad.	☐	☐	☐	☐
1.3: Preelaborar las materias primas cárnicas, mediante operaciones de presalado, enfriamiento, condimentaciones, u otras, según lo establecido en la ficha técnica del producto.	☐	☐	☐	☐
1.4: Conservar los derivados cárnicos semielaborados, en las cámaras de refrigeración o lugares establecidos, regulando las variables de temperatura, humedad, entre otros.	☐	☐	☐	☐
1.5: Registrar las características de las materias primas documentalmente, en el soporte establecido, verificando que se adaptan a las especificaciones requeridas para control de su trazabilidad.	☐	☐	☐	☐

2: Preparar las masas cárnicas para obtener los derivados cárnicos (salchichas, chorizos, hamburguesas, carne picada, pinchos, adobados, embutidos de sangre, entre otros), cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiente y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar las piezas cárnicas, en base a criterios establecidos, respecto a forma, tamaño y calidad, dependiendo del tipo de derivado cárnico a obtener.	☐	☐	☐	☐
2.2: Pesar los ingredientes requeridos, utilizando básculas y/o balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de formulación, del preparado cárnico a obtener.	☐	☐	☐	☐
2.3: Dosificar los ingredientes seleccionados (sal, especias, aditivos), utilizando dosificadores manuales o automáticos en función de las recetas especificadas de los preparados cárnicos a elaborar.	☐	☐	☐	☐
2.4: Picar la carne, utilizando las máquinas picadoras, regulándola hasta alcanzar el tamaño de grano y la homogeneidad requeridos por el producto a elaborar, comprobando la temperatura adecuada de la carne para cada producto.	☐	☐	☐	☐
2.5: Amasar la carne picada, mezclando el resto de los ingredientes, conforme a las especificaciones, consiguiendo la homogeneidad en el reparto de las materias, comprobando la temperatura y tiempo en todo el proceso.	☐	☐	☐	☐
2.6: Conservar la mezcla en función de los criterios fijados, controlando los parámetros requeridos (temperatura, tiempo, humedad y aireación, entre otros) y asegurando documentalmente la trazabilidad de todas las materias y productos empleados.	☐	☐	☐	☐
2.7: Registrar las operaciones del proceso documentalmente, archivándolas a continuación, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐

3: <i>Obtener derivados cárnicos de carnicería, salchichería y charcutería, para su comercialización, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar los productos utilizados en los preparados cárnicos de carnicería y charcutería (tripas, bolsas, moldes, entre otros), así como los equipos de embutido (embutidoras, moldeadoras, entre otras y moldeo, entre otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones de los distintos a obtener.	☐	☐	☐	☐
3.2: Seleccionar los aditivos y/o ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros), según formulación establecida, considerando, viscosidad, precipitación y pH, entre otros para obtener los preparados cárnicos de salchichería y charcutería.	☐	☐	☐	☐
3.3: Dosificar los aditivos y/o ingredientes (con dosificadores automáticos o manuales), en función del tipo de preparado o producto a elaborar con las recetas especificadas, cumpliendo con la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
3.4: Moldear los preparados cárnicos de salchichería y charcutería, mediante el moldeo de las masas cárnicas, utilizando las máquinas específicas (embutidoras, moldeadoras, u otros), controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros).	☐	☐	☐	☐
3.5: Embutir los preparados cárnicos de salchichería y charcutería, utilizando productos auxiliares de embutido (tripas, hilos de atado, entre otros), y las máquinas requeridas, según el producto a obtener, evitando embarramientos de las pastas.	☐	☐	☐	☐
3.6: Atar las piezas embutidas en tripas, previa preparación y acondicionamiento adaptándolas al derivado cárnico correspondiente, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido.	☐	☐	☐	☐
3.7: Conservar los preparados cárnicos de salchichería y charcutería en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas, asegurando, en función de los criterios fijados.	☐	☐	☐	☐
3.8: Preparar las piezas cárnicas por medio de las operaciones de atado y empanado, evitando pérdidas y daños de las piezas, obteniendo artículos con un óptimo aprovechamiento de las mismas de fácil comercialización.	☐	☐	☐	☐

3: <i>Obtener derivados cárnicos de carnicería, salchichería y charcutería, para su comercialización, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.9: Controlar la trazabilidad de las piezas cárnicas, verificando la correspondencia con las características organolépticas y el historial de las mismas.	☐	☐	☐	☐

4: <i>Obtener derivados cárnicos refrigerados o congelados para su conservación, aplicando los tratamientos de frío en las condiciones establecidas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Distribuir los preparados cárnicos en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, según el tipo de producto y características, optimizando el espacio.	☐	☐	☐	☐
4.2: Conservar los preparados cárnicos que lo requieran, mediante refrigeración, controlando las variables (de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), procediendo a su reajuste, ante posibles desviaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.3: Conservar los preparados cárnicos que lo requieran, mediante congelación, regulando las variables (de temperatura, humedad, tiempo, entre otros), reajustando si procede, ante posibles desviaciones, según la curva de congelación-penetración obtenida.	☐	☐	☐	☐
4.4: Registrar la información obtenida documentalmente sobre el desarrollo del proceso y archivar según lo establecido.	☐	☐	☐	☐

5: Controlar la calidad de los derivados cárnicos para obtener productos con las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Calibrar el instrumental de pruebas y ensayos rápidos (pH, actividad agua, flora, entre otros), de acuerdo con las instrucciones de la operación a efectuar.	☐	☐	☐	☐
5.2: Tomar las muestras de los preparados cárnicos, identificándolas, en el momento, lugar, forma y cuantía, con los instrumentos establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.3: Acondicionar las muestras, según protocolos de actuación, dependiendo del tipo de prueba a efectuar.	☐	☐	☐	☐
5.4: Controlar la calidad de los preparados cárnicos, mediante pruebas o ensayos "in situ", según los protocolos establecidos.	☐	☐	☐	☐
5.5: Interpretar los resultados de las pruebas (que indican las propiedades organolépticas y físicas), comprobando si se encuentran dentro de los valores establecidos en el manual de calidad.	☐	☐	☐	☐
5.6: Aplicar las medidas correctoras establecidas en caso de desviaciones, según el manual de autocontrol, emitiendo el informe correspondiente.	☐	☐	☐	☐
5.7: Registrar los resultados de los controles y pruebas de calidad documentalmente, archivándolos en el soporte establecido.	☐	☐	☐	☐

6: Acondicionar estanterías y expositores con las piezas y los derivados cárnicos frescos para su exposición y expositores de despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente y cumpliendo la normativa aplicable relativa al etiquetado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Seleccionar los materiales, equipos y técnicas, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de carnicería que sean atractivos y funcionales.	☐	☐	☐	☐
6.2: Seleccionar los derivados cárnicos para la venta, según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.	☐	☐	☐	☐

6: Acondicionar estanterías y expositores con las piezas y los derivados cárnicos frescos para su exposición y expositores de despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente y cumpliendo la normativa aplicable relativa al etiquetado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.3: Montar las vitrinas, escaparates y expositores de derivados cárnicos, en función de las calidades y las necesidades de venta, aplicando técnicas publicitarias (preparación de carteles, rótulos, ofertas).	☐	☐	☐	☐
6.4: Ubicar las piezas y productos de carnicería en escaparate, vitrinas y expositores, según tipo y categoría, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.	☐	☐	☐	☐
6.5: Ordenar las piezas y preparados cárnicos frescos en el expositor a la venta, en función de la fecha de caducidad o de consumo preferente de su etiquetado.	☐	☐	☐	☐

7: Valorar los escandallos de los distintos despieces y/o de los derivados cárnicos como producto final para establecer el precio de venta, considerando los coeficientes de despiece y los costes reales obtenidos con la valoración de las materias auxiliares añadidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Calcular los costes de producción, precio de venta, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales.	☐	☐	☐	☐
7.2: Obtener los parámetros de referencia o coeficientes de despiece de los rendimientos reales de los cortes o despieces, contrastando periódicamente con las teóricas de las tablas de referencias del mercado.	☐	☐	☐	☐
7.3: Valorar los cortes o despieces de las piezas cárnicas económicamente, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción.	☐	☐	☐	☐

8: Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos cárnicos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Comprobar el estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.	☐	☐	☐	☐
8.2: Establecer el precio final del producto cárnico, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.	☐	☐	☐	☐
8.3: Cobrar los productos y/o servicios con los medios habituales de pago - efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.	☐	☐	☐	☐
8.4: Entregar la documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.	☐	☐	☐	☐
8.5: Retirar los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas, según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.	☐	☐	☐	☐
8.6: Ejecutar el empaquetado y/o embalado, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.	☐	☐	☐	☐
8.7: Tramitar el cobro telemático solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.	☐	☐	☐	☐

8: Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos cárnicos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.8: Tramitar la devolución de los productos cárnicos, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.	☐	☐	☐	☐
8.9: Ejecutar el control de caja a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.	☐	☐	☐	☐