



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0298_2: Elaborar derivados cárnicos a nivel 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 "ECP0298_2: Elaborar derivados cárnicos a nivel 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:	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 de selección, acondicionamiento y preparación de las materias primas y aditivos requeridos para la elaboración de derivados cárnicos (curados, ahumados, entre otros), a nivel industrial en proceso continuo, de acuerdo con los requerimientos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental, calidad e higiene y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Obtener las características de las materias primas entrantes, contrastando la información, con las especificaciones de calidad e higiene.	☐	☐	☐	☐
1.2: Seleccionar las piezas cárnicas y aditivos, en base a criterios establecidos en su ficha de especificación técnica, dependiendo del tipo de derivado cárnico a obtener y contribuyendo a asegurar la trazabilidad de los productos.	☐	☐	☐	☐
1.3: Pesar los ingredientes seleccionados, utilizando básculas y/o balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de formulación, dependiendo del derivado cárnico a obtener.	☐	☐	☐	☐
1.4: Obtener las masas cárnicas por medio del amasado y mezclado de la carne picada con los aditivos e ingredientes, según, formulación, utilizando las máquinas amasadoras, mezcladora, adobadora, comprobando parámetros (homogeneidad del reparto de las materias, la temperatura, viscosidad, precipitación, pH u otros), según especificaciones del producto a obtener, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad alimentaria y calidad.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

1: Efectuar las operaciones de selección, acondicionamiento y preparación de las materias primas y aditivos requeridos para la elaboración de derivados cárnicos (curados, ahumados, entre otros), a nivel industrial en proceso continuo, de acuerdo con los requerimientos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental, calidad e higiene y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Preparar los derivados cárnicos ecológicos, cumpliendo las especificaciones reguladas para este tipo de productos.				
1.6: Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, documentalmente archivándola en el sistema y el soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐
1.7: Valorar los subproductos procedentes de la elaboración de derivados cárnicos para su eliminación o transformación, cumpliendo con la normativa aplicable de subproductos de origen animal no destinados para consumo humano.	☐	☐	☐	☐

2: Obtener derivados cárnicos conformados, embutidos, curados (chorizo, salchichón, longaniza, entre otros) a nivel industrial en proceso continuo, para conseguir la calidad requerida, mediante operaciones de embutido y cerrado de las piezas, según lo especificado, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar los materiales requeridos (tripas, bolsas o moldes, especies, adobos y otros) en la elaboración de derivados cárnicos, según el derivado cárnico conformado a obtener, cumpliendo con lo especificado en la ficha técnica.	☐	☐	☐	☐
2.2: Obtener los derivados cárnicos conformados (chorizo, salchichón, longaniza, entre otros) por medio del amasado y mezclado de la carne picada con los aditivos e ingredientes, embutición y moldeo de las masas cárnicas, previa adición de los ingredientes requeridos, utilizando las máquinas de moldeo, regulando las variables físicas de presión, velocidad, vacío y otros, a los límites establecidos, evitando embarramientos de las pastas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

2: Obtener derivados cárnicos conformados, embutidos, curados (chorizo, salchichón, longaniza, entre otros) a nivel industrial en proceso continuo, para conseguir la calidad requerida, mediante operaciones de embutido y cerrado de las piezas, según lo especificado, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.3: Cerrar las piezas embutidas, mediante máquinas atadoras, comprobando que el cierre de las mismas sea el requerido.	☐	☐	☐	☐
2.4: Moldear las piezas embutidas (jamones cocidos y otros) que lo requieran, utilizando los moldes establecidos, asegurando que el tamaño esté dentro del intervalo establecido.	☐	☐	☐	☐
2.5: Examinar las piezas embutidas, comprobando la posible existencia de embarramientos o discontinuidades, procediendo a su corrección, si es posible o eliminando de la cadena de producción aquellas piezas defectuosas que no se ajusten a los estándares de calidad.	☐	☐	☐	☐
2.6: Registrar la información del desarrollo del proceso documentalmente, archivándola a continuación en el sistema y soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.7: Cumplir los límites críticos de las medidas de control del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC) en la obtención de derivados cárnicos, conformados, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐

3: Confeccionar platos cocinados y precocinados a nivel industrial en proceso continuo con materiales/productos/elementos cárnicos, de acuerdo con la formulación especificada en la ficha técnica, para obtener productos con la calidad establecida, cumpliendo las normativas aplicables, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar los ingredientes requeridos en la confección industrial de platos cocinados y precocinados con productos cárnicos (carne, tomate, leche, emulsiones, espesantes, sustancias estabilizadoras y otros), según la formulación para su utilización.	☐	☐	☐	☐

3: Confeccionar platos cocinados y precocinados a nivel industrial en proceso continuo con materiales/productos/elementos cárnicos, de acuerdo con la formulación especificada en la ficha técnica, para obtener productos con la calidad establecida, cumpliendo las normativas aplicables, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Adicionar los ingredientes seleccionados, mediante dosificadores en los recipientes previstos, en las cantidades establecidas según formulación.	☐	☐	☐	☐
3.3: Obtener las preparaciones culinarias de salsas, rellenos, coberturas, y otros, en proceso continuo a nivel industrial, previa adición de ingredientes por medio de la fritura o cocción, controlando las variables de temperaturas, tiempos, y otros, según el tipo de producto a obtener.	☐	☐	☐	☐
3.4: Rebozar o empanar los productos precocinados que lo requieran, tanto a nivel artesanal como en proceso continuo a nivel industrial, recubriéndolos con harina, huevo batido u ovoproducto y finalizando, en su caso, con pan rallado, controlando que se ajustan a las especificaciones el espesor y adherencia del rebozado y el resultado de la fritura, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	☐	☐	☐	☐
3.5: Montar los platos de las elaboraciones culinarias finales con los ingredientes establecidos, dando lugar a las decoraciones requeridas.	☐	☐	☐	☐
3.6: Registrar la información obtenida sobre el desarrollo del proceso documentalmente, archivándolo en el soporte establecido.	☐	☐	☐	☐

4: Obtener derivados cárnicos curados (jamones, lomos), controlando la fermentación y deshidratación en las condiciones indicadas para garantizar la calidad e higiene de los mismos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Regular los parámetros de las cámaras de fermentación, unidades climáticas y secaderos en función del producto curado a obtener (jamones, lomos, entre otros) y la etapa de curado en la que se encuentre.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

4: Obtener derivados cárnicos curados (jamones, lomos), controlando la fermentación y deshidratación en las condiciones indicadas para garantizar la calidad e higiene de los mismos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Seleccionar las piezas cárnicas requeridas para ser destinadas al curado (jamones, lomos, entre otros), atendiendo a criterios comerciales establecidos, en función de la alimentación del animal y lugar de procedencia.				
4.3: Presalar las piezas cárnicas enteras curadas, incorporando, mediante masajeado, sal marina y adobos a la masa muscular, en concentración y densidad según formulación establecida, favoreciendo así a la deshidratación de la pieza.	☐	☐	☐	☐
4.4: Obtener las piezas cárnicas enteras curadas, mediante operaciones de salado y adobo, efectuando un seguimiento de la duración del mismo y de variables como temperatura y humedad, guardando una relación con el peso de la pieza, y el contenido graso, hasta alcanzar el punto exacto de sal, según requerimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
4.5: Lavar con agua las piezas sometidas al salado, efectuando el lavado por frotamiento de las piezas, eliminando la sal superficial, asegurando que no queden depósito de sal en el exterior.	☐	☐	☐	☐
4.6: Secar las piezas clasificadas después del lavado (post-salado), en secaderos con control de temperatura y humedad, depositándolas posteriormente a secaderos naturales y colgándolas en contenedores especiales, según requerimientos del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
4.7: Clasificar las piezas lavadas, atendiendo a características de peso, calidad y conformación, según requerimientos comerciales establecidos.	☐	☐	☐	☐
4.8: Ubicar los productos una vez secados en bodega en la cuantía y forma indicada para su maduración, comprobando variables (temperatura, humedad relativa, presión, tiempo de tratamiento, mermas, flora externa, entre otros), manteniéndolos dentro de los límites señalados para que adquieran los sabores y aromas característicos, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	☐	☐	☐	☐
4.9: Aplicar las medidas correctoras o preventivas indicadas a las piezas curadas, según lo establecido para evitar el encostrado, agrietado o remelo, que impiden el buen desarrollo del proceso, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.	☐	☐	☐	☐

4: <i>Obtener derivados cárnicos curados (jamones, lomos), controlando la fermentación y deshidratación en las condiciones indicadas para garantizar la calidad e higiene de los mismos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria aplicables.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.10: Registrar documentalmente la información obtenida sobre el desarrollo del curado, archivándola en el sistema y soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐

5: <i>Obtener productos ahumados, mediante exposición de las piezas cárnicas en hornos de ahumado para adquirir sabores característicos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y de seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Acondicionar las cámaras de ahumado con la quema de maderas específicas como pino o roble en unas condiciones establecidas, para comunicar los aromas específicos a las piezas cárnicas.	☐	☐	☐	☐
5.2: Controlar las cámaras de ahumado por medio de la regulación de variables (tiempo, temperatura, velocidad del aire, entre otros), según lo establecido y dependiendo del tipo de pieza y ahumado seleccionado.	☐	☐	☐	☐
5.3: Controlar los productos ahumados, colgándolos en los estantes o perchas, del ahumador, procediendo al cierre de la misma, efectuando un seguimiento del sazonado de los productos y la evolución de los mismos.	☐	☐	☐	☐
5.4: Registrar documentalmente la información requerida sobre el desarrollo del proceso, archivándola a continuación en el sistema y soporte utilizado.	☐	☐	☐	☐

6: Elaborar derivados cárnicos tratados por calor (fiambres, jamón cocido, entre otros) a nivel industrial en proceso continuo para obtener sabores y texturas características de los mismos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales, medioambiental, calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Aplicar las salmueras a los derivados cárnicos destinados al tratamiento por calor, mediante masajeado en una concentración y densidad requerida, obteniendo el empastado o emulsionado requerido en función del producto a obtener.	☐	☐	☐	☐
6.2: Moldear los derivados cárnicos destinados al tratamiento por calor, mediante embutidoras y moldeadoras, en función del producto a obtener, obteniendo la forma establecida, dependiendo del tipo de producto.	☐	☐	☐	☐
6.3: Cocer los derivados obtenidos por calor en los equipos de cocción (calderas, marmitas, hornos, y otros), cargándolos en la forma y cuantía establecidas, controlando (tiempo, temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, y otros), según lo determinado.	☐	☐	☐	☐
6.4: Enfriar los productos obtenidos con técnicas de calor, por el método establecido, hasta alcanzar la temperatura fijada.	☐	☐	☐	☐
6.5: Registrar documentalmente la información obtenida sobre el desarrollo del proceso, archivándola en el sistema y el soporte establecidos.	☐	☐	☐	☐
6.6: Almacenar los subproductos o desperdicios generados en la forma y los lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación, cumpliendo la normativa aplicable medioambiental.	☐	☐	☐	☐

7: Controlar la calidad de los derivados cárnicos obtenidos, para comprobar que adquieren las características finales establecidas según el tipo de tratamiento al que han sido sometidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Tomar las muestras de los derivados cárnicos en el momento, lugar, forma y cuantía, identificándolas y codificándolas para su traslado al laboratorio según instrucciones.	☐	☐	☐	☐

7: Controlar la calidad de los derivados cárnicos obtenidos, para comprobar que adquieren las características finales establecidas según el tipo de tratamiento al que han sido sometidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.2: Acondicionar las muestras, según protocolos de actuación, dependiendo del tipo de prueba a efectuar para el control de calidad.	☐	☐	☐	☐
7.3: Calibrar los aparatos de ensayos rápidos requeridos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y de la operación a efectuar.	☐	☐	☐	☐
7.4: Controlar las características organolépticas y de calidad de los derivados cárnicos, mediante pruebas y ensayos rápidos "in situ" y en laboratorio, (pH, actividad agua, flora y otros), efectuándose, según protocolos, a lo largo del proceso productivo.	☐	☐	☐	☐
7.5: Interpretar los resultados de las pruebas organolépticas de los derivados cárnicos, comprobando, si están dentro de los límites de calidad establecidos, y se corresponden con el tipo de tratamiento al que han sido sometidos.	☐	☐	☐	☐
7.6: Aplicar las medidas correctoras en caso de desviaciones, según el manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), emitiendo el informe correspondiente.	☐	☐	☐	☐
7.7: Registrar documentalmente los resultados de los controles y pruebas de calidad, archivándolos, de acuerdo con el sistema y soporte de calidad establecido, junto a los registros de DDD.	☐	☐	☐	☐

8: Realizar las operaciones de empaquetado, etiquetado, embalado y paletizado de piezas y derivados cárnicos para garantizar la integridad de los productos durante su expedición, cumpliendo las normativas aplicables de envasado, etiquetado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Abastecer los materiales y útiles requeridos en el envasado, etiquetado y empaquetado de piezas y derivados cárnicos (envases, etiquetas, cajas, entre otros), según requerimientos establecidos.	☐	☐	☐	☐
8.2: Controlar las operaciones de envasado, etiquetado y empaquetado de piezas y derivados cárnicos, mediante la regulación de variables, como la presión, tiempo, temperatura, formato, ritmo, según lo establecido.	☐	☐	☐	☐

8: Realizar las operaciones de empaquetado, etiquetado, embalado y paletizado de piezas y derivados cárnicos para garantizar la integridad de los productos durante su expedición, cumpliendo las normativas aplicables de envasado, etiquetado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.3: Envasar las piezas y los derivados cárnicos, mediante las operaciones de inyección de gas, vacío, sellado, grapado, y otros, según especificaciones, en función de la cantidad y márgenes de tolerancia para cada tipo de producto.	☐	☐	☐	☐
8.4: Cerrar los envases, comprobando su hermeticidad, adaptándolos a cada tipo de producto.	☐	☐	☐	☐
8.5: Empaquetar los envases con las piezas o con los derivados cárnicos, según lo establecido, pegando a continuación la etiqueta, tras verificar la correspondencia de producto con el etiquetado y comprobando si figura, que es un producto fresco o sometido a algún tratamiento de conservación.	☐	☐	☐	☐
8.6: Acondicionar los productos envasados para su distribución y/o almacenamiento, efectuando las operaciones de pesaje, grapado, rotulado u otras.	☐	☐	☐	☐
8.7: Efectuar las operaciones de encajado, embalado y paletizado, cumpliendo las especificaciones establecidas y los criterios fijados de identificación y trazabilidad de las piezas y derivados cárnicos tratados.	☐	☐	☐	☐
8.8: Registrar documentalmente las acciones de empaquetado, etiquetado, embalado y paletizado de piezas y derivados cárnicos, en el soporte establecido.	☐	☐	☐	☐