



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos”

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 “ECP2133_3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos”.

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: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de bovinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Examinar las superficies externas de las canales presentadas a la inspección divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de los bovinos mayores de ocho meses, los despojos y las cavidades corporales de los bovinos domésticos inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐
1.2: Inspeccionar las canales y despojos de los bovinos menores de ocho meses visualmente; palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones.	☐	☐	☐	☐
1.3: Inspeccionar las canales y despojos de los bovinos mayores de ocho meses visualmente; palpando los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos, incidiendo y examinando los nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y músculos maseteros.	☐	☐	☐	☐
1.4: Comunicar los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐

1: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de bovinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Examinar las canales y despojos de los bovinos domésticos, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
1.6: Inspeccionar las canales y despojos de los bovinos domésticos "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

2: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Examinar las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales de los ovinos y caprinos domésticos inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐
2.2: Inspeccionar las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de seis meses, visualmente con el fin de detectar cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
2.3: Inspeccionar las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o 12 meses o más de edad y caprinos de 6 meses o más de edad visualmente, palpando pulmones, hígado y nódulos	☐	☐	☐	☐

2: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos e incidiendo en la superficie gástrica del hígado.				
2.4: Comunicar los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
2.5: Examinar las canales y despojos de ovinos y caprinos, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
2.6: Inspeccionar las canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de solípedos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Examinar las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem" divididas longitudinalmente en dos mitades y los despojos, así como las cavidades corporales de los solípedos domésticos inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐

3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de solípedos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Inspeccionar las canales y despojos de los solípedos domésticos, visualmente con el fin de detectar cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
3.3: Comunicar los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
3.4: Examinar las canales de solípedos domésticos, mediante métodos laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.	☐	☐	☐	☐
3.5: Examinar las canales y despojos de los solípedos domésticos, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
3.6: Inspeccionar las canales y despojos de los solípedos domésticos "post mortem" cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

4: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de cerdos domésticos bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Examinar las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem" divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de cerdos mayores de cinco semanas y los despojos, así como las cavidades corporales de cerdos domésticos inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐
4.2: Inspeccionar las canales y despojos de cerdos domésticos, visualmente con el fin de detectar cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
4.3: Comunicar los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales detectados, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
4.4: Examinar las canales de cerdos domésticos con las excepciones previstas en la normativa sobre control oficial en particular las procedentes de animales no destetados menores de cinco semanas, mediante métodos laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.	☐	☐	☐	☐
4.5: Examinar las canales y despojos de cerdos domésticos, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
4.6: Inspeccionar las canales y despojos de cerdos domésticos "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

5: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Examinar los lagomorfos de cría y aves de corral inmediatamente después del sacrificio, con la asistencia autorizada del personal del matadero, separando aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anomalía, comprobando que se presentan identificadas, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐
5.2: Inspeccionar las canales, despojos y cavidades corporales de una muestra representativa de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral diariamente, mediante observación visual.	☐	☐	☐	☐
5.3: Inspeccionar las muestras aleatorias, de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral, enteros o partes de ellos o aves de corral enteras o de partes ellas, declaradas no aptas para consumo humano, mediante observación visual o palpación y/o incisión en caso necesario.	☐	☐	☐	☐
5.4: Inspeccionar las aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia "post mortem" para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.	☐	☐	☐	☐
5.5: Examinar las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
5.6: Inspeccionar las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

6: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de animales de caza de cría bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Examinar las superficies externas de las canales de caza de cría, sus despojos y cavidades corporales inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.	☐	☐	☐	☐
6.2: Inspeccionar las canales y los despojos de los animales de caza de cría, siguiendo los procedimientos descritos en la normativa relativa a control oficial para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría con el fin de detectar cualquier anomalía.	☐	☐	☐	☐
6.3: Examinar las canales de jabalíes u otras especies animales de caza de cría sensibles a la infestación por triquinas, mediante análisis laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.	☐	☐	☐	☐
6.4: Examinar las canales y despojos de animales de caza de cría, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
6.5: Inspeccionar las canales, despojos y cavidades corporales de los animales sacrificados en la explotación "post mortem" lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.	☐	☐	☐	☐
6.6: Inspeccionar las canales y despojos de los animales de caza de cría "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.	☐	☐	☐	☐

7: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de los animales de caza silvestre bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Revisar los certificados sanitarios, las declaraciones emitidas durante la matanza y el resto de documentación de acompañamiento que ampara las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos de manipulación de caza, comprobando que ampara a todos los animales, está completa, dentro de los plazos establecidos y cumplimentada de acuerdo con la normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
7.2: Examinar la caza silvestre, comprobando la inexistencia de cuerpos, vísceras o, en su caso, partidas sin identificar y la correspondencia de las identificaciones con las recogidas en la documentación de acompañamiento.	☐	☐	☐	☐
7.3: Inspeccionar las canales, cavidades, órganos y cuando proceda, visualmente lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, comprobando que la muerte ha sido causada por el proceso de la caza y detectando anomalías no resultantes del proceso de caza (anomalías organolépticas y características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, como presencia de tumores, abscesos, parásitos, cuerpos extraños, alteraciones patológicas e inflamaciones en los órganos), teniendo en cuenta la documentación de acompañamiento.	☐	☐	☐	☐
7.4: Examinar las canales de jabalíes u otras especies animales de caza silvestre sensibles a la infestación por triquinas, mediante análisis laboratoriales a fin de detectar la presencia de triquinas.	☐	☐	☐	☐
7.5: Inspeccionar las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte, seleccionando un número representativo de piezas, aumentando el tamaño de la muestra en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos para asegurar el dictamen sanitario.	☐	☐	☐	☐
7.6: Examinar las canales y despojos de los animales de caza silvestre, cuando sea necesario, mediante palpaciones, incisiones o procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).	☐	☐	☐	☐
7.7: Inspeccionar las canales y despojos de los animales de caza silvestre "post mortem" cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de	☐	☐	☐	☐

7: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de los animales de caza silvestre bajo la supervisión del facultativo responsable del control oficial, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras y a la utilización de equipo de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.				

8: Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos según las instrucciones del facultativo responsable del control oficial y de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Supervisar el marcado sanitario de las canales de ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos, y de la caza mayor silvestre que se consideran aptos para el consumo humano, asegurándose que las canales, medias canales, cuartos o trozos resultantes de dividir cada media canal en tres, no se comercializan sin la marca sanitaria que exige la normativa de control oficial.	☐	☐	☐	☐
8.2: Comprobar el marcado de identificación de los productos de origen animal a comercializar, verificando que se realiza de acuerdo con la normativa de higiene de los alimentos.	☐	☐	☐	☐
8.3: Comunicar las anomalías o sospechas de riesgo para el consumo humano en las canales y despojos, a través de los canales internos definidos para que mediante examen de las carnes se dictamine sobre su aptitud para consumo, utilizando en dicho control el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
8.4: Registrar los datos y resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas efectuadas, en su caso, en el formato requerido para que puedan ser evaluados y poder emitir comunicaciones del resultado de la inspección, informes sobre decomisos y estadísticas.	☐	☐	☐	☐

9: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan canales y despojos se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
9.1: Comprobar la disposición actitudinal hacia el trabajo, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).	☐	☐	☐	☐
9.2: Garantiza los procedimientos de manipulación de canales y despejos, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros) verificando que no ocasionan problemas comportamentales.	☐	☐	☐	☐
9.3: Respetar las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras), garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.	☐	☐	☐	☐