



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas”

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 “ECP2136_3: Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas”.

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: Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante control de productos y registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable del control sanitario para garantizar los requisitos de trazabilidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Programar los controles de trazabilidad, con la frecuencia que marquen los protocolos normalizados de trabajo (PNTs) y el facultativo responsable del control sanitario para comprobar la implantación del sistema de trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
1.2: Revisar la relación de las carnes recepcionadas y expedidas y su documentación comercial de acompañamiento (y otros registros de entrada), mediante examen de registros para garantizar su correlación y validez.	☐	☐	☐	☐
1.3: Verificar la identidad de las carnes, comprobando mediante control visual que las carnes presentes se corresponden con las amparadas por la documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada.	☐	☐	☐	☐
1.4: Verificar la trazabilidad hacia adelante de la carne de vacuno, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.	☐	☐	☐	☐
1.5: Verificar la trazabilidad hacia atrás de la carne de vacuno, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el animal o grupo de animales de procedencia, el matadero y, en su caso, la sala de despiece de origen, así como los países de nacimiento y cebo de los animales.	☐	☐	☐	☐

1: Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante control de productos y registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable del control sanitario para garantizar los requisitos de trazabilidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Verificar la trazabilidad hacia delante de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.	☐	☐	☐	☐
1.7: Verificar la trazabilidad hacia atrás de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el establecimiento suministrador de las carnes y, excepto en el caso de la carne de lagomorfos, el país de origen.	☐	☐	☐	☐
1.8: Identificar las carnes presentes en los establecimientos, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.	☐	☐	☐	☐

2: Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas de conformidad con las directrices del facultativo responsable del control sanitario para comprobar su identificación y aptitud para el consumo en aplicación de las normas de higiene de los productos de origen animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Inspeccionar las carnes recepcionadas, visualmente para verificar que están identificadas con la marca sanitaria o de identificación según corresponda y que no presentan MER (salvo autorización expresa) ni contaminación visible.	☐	☐	☐	☐
2.2: Comprobar la temperatura de las carnes recepcionadas, utilizando termómetros para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
2.3: Comprobar la temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, utilizando termómetros para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐

2: <i>Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas de conformidad con las directrices del facultativo responsable del control sanitario para comprobar su identificación y aptitud para el consumo en aplicación de las normas de higiene de los productos de origen animal.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Comprobar la temperatura de las carnes preparadas para su expedición, utilizando termómetros para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
2.5: Inspeccionar las carnes preparadas para su expedición, visualmente para verificar que se encuentran marcadas (marca sanitaria o de identificación) y no presentan restos de material especificado de riesgo (MER) ni contaminación visible.	☐	☐	☐	☐
2.6: Controlar los SANDACH generados, visualmente para comprobar que se categorizan, identifican y eliminan de conformidad con las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.	☐	☐	☐	☐
2.7: Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.	☐	☐	☐	☐

3: <i>Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador para comprobar que se realizan de conformidad con las normas de higiene de los productos de origen animal.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Inspeccionar las operaciones del despiece, mediante control visual para garantizar su higiene.	☐	☐	☐	☐
3.2: Comprobar la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, mediante control visual, medición de temperaturas con termómetro y examen de registros para garantizar la obtención higiénica de la carne.	☐	☐	☐	☐

3: Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador para comprobar que se realizan de conformidad con las normas de higiene de los productos de origen animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Comprobar la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, visualmente para asegurar que se realiza de forma higiénica.	☐	☐	☐	☐
3.4: Comprobar la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, mediante control visual y examen de registros para comprobar su trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
3.5: Observar la retirada de los materiales especificados de riesgo (MER) como la columna vertebral de ciertas canales de bovino o sus partes y la médula espinal de ciertas canales de ovino/caprino, visualmente para comprobar que se efectúa de conformidad con la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.	☐	☐	☐	☐
3.6: Supervisar la obtención de la carne de cabeza de vacuno en cabezas con MER, mediante observación visual y examen de registros para comprobar que se efectúa de forma higiénica y de acuerdo con la normativa sobre prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.	☐	☐	☐	☐
3.7: Comprobar la temperatura a la que se realizan las operaciones de despiece y el almacenamiento de las carnes obtenidas, utilizando termómetros para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.	☐	☐	☐	☐
3.8: Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su manipulación.	☐	☐	☐	☐

4: Auditar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo directrices del facultativo responsable del control sanitario para garantizar la obtención higiénica de la carne.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Programar los procedimientos de BPH y los puntos de control crítico (PCC) del sistema APPCC que se tienen que verificar cada día, en función del riesgo evaluado y de acuerdo con las directrices del facultativo responsable del control sanitario para comprobar su implantación.	☐	☐	☐	☐
4.2: Verificar la aplicación y la vigilancia de las BPH y PCC, mediante auditoría "in situ" y/o toma de muestras para análisis "in situ" o en laboratorio externo para comprobar que se efectúa con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y, en su caso, de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.	☐	☐	☐	☐
4.3: Verificar los registros generados durante la aplicación de los procedimientos de las BPH y del sistema APPCC, mediante auditoría documental para comprobar que se cumplimentan con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.	☐	☐	☐	☐
4.4: Contrastar las incidencias detectadas en las auditorías "in situ", revisando las anotaciones de los registros del operador del establecimiento para comprobar que éste las ha identificado y registrado.	☐	☐	☐	☐
4.5: Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.	☐	☐	☐	☐

5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece 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
	☐	☐	☐	☐

5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece 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
5.1: 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).				
5.2: Garantizar los procedimientos de manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece, 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.	☐	☐	☐	☐
5.3: 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.	☐	☐	☐	☐