



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados”

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 "ECP2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados".

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: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



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: Desarrollar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo para corte y loncheado de jamón y paleta curados, preparándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, así como requisitos en su caso de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar la recepción de la mercancía, comprobando el cumplimiento de seguridad y calidad alimentaria, tipos de jamón, D.O.P., I.G.P., E.T.G., curación, entre otros, para que la actividad de corte quede asegurada según servicio contratado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ordenar los jamones y paletas, teniendo en cuenta, curación, tamaño, de pata derecha o izquierda, entre otros, para que la actividad de corte posterior quede garantizada según los requerimientos de la entidad o empresa organizadora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Comprobar la distribución del espacio, teniendo en cuenta los requerimientos de la entidad o empresa organizadora, con el fin de que durante el proceso de loncheado, la imagen y seguridad queden controladas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Preparar las mesas de corte, teniendo en cuenta parámetros de calidad, imagen y seguridad como: - Vestido con mantelería específica. - Colocación de herramientas y utillaje. - Ubicación de la pieza. - Ubicación de clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Comprobar las herramientas, como cuchillos, chaira, pinzas, soporte, paños de limpieza, recipientes de recogida de desperdicios, entre otros,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Desarrollar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo para corte y loncheado de jamón y paleta curados, preparándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, así como requisitos en su caso de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
situándolas en posición estratégica de fácil acceso para que los estándares de calidad del proceso queden garantizados.				
1.6: Comprobar la vajilla susceptible de uso durante la actividad, como platos, fuentes, soportes, entre otros, adecuándolos al servicio, para que el corte de jamón y paleta curados quede emplatado según tipología del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, ejecutándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Retirar el envoltorio del jamón o paleta como papel, mallas, entre otros, dejando marchamo de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, para que la identificación de la misma quede expuesta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Seleccionar el jamón y paleta curados, haciendo una inspección ocular descartando aquellas con hendiduras o malformaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comprobar el estado de curación del jamón y paleta curados, presionándolo con los pulgares de las manos en zonas de la pieza, como maza o babilla, para que la selección y estado queden determinados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Efectuar la inspección olfativa del jamón y paleta curados, introduciendo la cala en zonas como la unión del hueso de cadera con fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera, para que las anomalías, puntos de maduración, entre otros queden comprobados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Determinar la posición del jamón y paleta curados, fijándola en el cepo o jamonero en función del tipo de servicio, para que la visión, el corte y la imagen queden expuestos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Iniciar la limpieza o pulido de la pieza se inicia, teniendo en cuenta: - La tipología de servicio, como a la carta, eventos, servicio de buffet, entre otros. -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, ejecutándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
El corte por debajo del tendón de Aquiles, en ángulo de 45° hasta llegar a tocar la tibia y peroné. - La retirada de la corteza, e impurezas, de forma que, durante la degustación, los sabores desagradables queden descartados.				
2.7: Exhibir la pieza, disponiéndola según el tipo de servicio a prestar hasta el momento de corte, de forma que la figura, calidad, imagen de empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, queden mostradas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Desarrollar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Determinar la apertura de la pieza, puliéndola en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros, con el fin de que las cualidades organolépticas para el disfrute queden aseguradas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Iniciar el loncheado de la pieza, teniendo en cuenta que la cuadratura quede mostrada para garantizar su disposición en la vajilla y equilibrio visual.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Continuar el loncheado de la pieza de forma lineal, salvando los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, a través de cortes específicos para asegurar que los mismos queden uniformes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Determinar la tipología de las lonchas, disponiéndolas en función de ubicación como maza, codillo, punta y babilla, con el fin de diferenciar sabores entre ellas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Montar las lonchas, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Desarrollar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Efectuar la conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Desarrollar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G. y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Iniciar la limpieza y pulido de la pieza, siguiendo procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar el rendimiento, imagen y calidad del loncheado a máquina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Iniciar el deshuesado de la pieza teniendo en cuenta: - La retirada con ayuda de cuchillo deshuesador, del hueso de cadera. - La retirada del fémur, con ayuda de la gubia. - La separación de los músculos de la tibia y peroné, entre otros, con atención de no hacer incisiones en los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Revisar la máquina cortadora, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro, para que el corte se ejecute cumpliendo requisitos fijados por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Determinar la ubicación de la pieza a cortar, disponiéndola en la máquina, con el fin de que las lonchas queden obtenidas según tipología de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Montar las lonchas, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Desarrollar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P, E.T.G. y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Efectuar la conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.				

5: Finalizar las actividades de corte de jamón y paleta curados, desarrollando actividades de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, con el fin de cumplir los criterios del A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Iniciar la recogida de restos de jamón y paleta curados, impurezas, desperdicios, entre otros, introduciéndolos en bolsas o recipientes aptos para consumo humano, etiquetando o eliminado en su caso, con el fin de que la trazabilidad del producto quede garantizada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Limpiar las herramientas y utillaje, utilizando productos específicos de desinfección para garantizar la seguridad en procesos posteriores de cortes de jamón.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Desmontar el puesto de trabajo, eliminando cualquier elemento utilizado en el servicio de corte, desperdicios, herramientas y utillaje, jamón y paleta no cortado, lonchas para conservar, entre otros, para que el proceso quede finalizado según estándares de calidad y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>