

Estándar de competencias profesionales

Acondicionar la carne

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0296_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Mantener las herramientas y equipos utilizados (hachas, sierras, entre otras), para evitar posibles riesgos en el acondicionamiento de la carne (despiece de canales, deshuesado entre otros), cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- IC1.1** La cuchillería, medios auxiliares y equipos (de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras) de despiece y deshuesado de las canales se mantiene, mediante revisiones y afilados, dejándolas listas para el uso.
- IC1.2** El estado de los dispositivos de seguridad de máquinas y equipos se comprueba, verificando su operatividad, según lo establecido.
- IC1.3** El funcionamiento de los equipos (maquinaria, útiles y herramientas), se controla, evaluando las posibles anomalías, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento, siguiendo el plan de mantenimiento aplicable.
- IC1.4** Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se registrar documentalmente, según indicaciones.
- EC2** Efectuar operaciones de despiece de canales, deshuesado, y obtención de las piezas de carne para su posterior utilización, conforme a los métodos establecidos, cumpliendo las

normativas aplicables de prevención sobre riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC2.1 Las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) se despiezan separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado de la canal, entre otros), utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, conforme al tipo de despiece establecido, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.

IC2.2 Las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) se deshuesan, efectuando la extracción de los huesos, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.

IC2.3 Las piezas cárnicas se obtienen, según las distintas categorías de las canales, en función de lo establecido, utilizando los equipos de protección, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.

IC2.4 Las piezas cárnicas se clasifican en función de sus calidades, uso y las necesidades del establecimiento, según requerimientos establecidos.

IC2.5 Los despojos comestibles se limpian para su posterior utilización, eliminando los restos, previa clasificación de los mismos, según criterios de comercialización.

IC2.6 Los productos tipificados subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se eliminan en función de la naturaleza de cada uno, según normativa aplicable.

IC2.7 Las piezas cárnicas obtenidas del despiece y deshuesado se controlan, haciendo un seguimiento de la su trazabilidad, atendiendo a las características organolépticas de la carne y datos del historial de la misma.

IC2.8 Las instalaciones se mantienen, aplicando los planes de limpieza, DDD (desinfección, desratización y desinsectación), cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

EC3 Obtener porciones y preparaciones de productos de carnicería y charcutería para el consumo individual o la obtención de derivados cárnicos, en tamaño, forma y calidad requeridas, cumpliendo las normativas aplicables de prevención sobre riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria.

IC3.1 Los productos de charcutería se obtienen por medio del fileteado, loncheado y troceado, utilizando las herramientas específicas (cuchillos, loncheadoras, entre otras), comprobando la formación de las piezas, considerando las preferencias del cliente y el destino del producto como consumo individual o para la obtención de derivados cárnicos.

- IC3.2** Las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves), obtenidas se clasifican hacia las distintas aplicaciones culinarias, dependiendo de su procedencia y características organolépticas.
- IC3.3** Los derivados cárnicos se tratan por medio de operaciones (presalado, inyectado, bombeo, inmersión, entre otras), aplicándose según indicaciones específicas.
- IC3.4** Las piezas cárnicas (de vacuno, ovino, porcino y aves) se trasladan al lugar de maduración, para que no sufran ningún deterioro, previo peso individual.
- IC3.5** Los límites críticos de las medidas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), se cumplen en la obtención de porciones y preparaciones, identificando y manteniendo controlados los peligros, según lo determinado en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- EC4** Comprobar la calidad de las piezas de carne obtenidas para verificar el cumplimiento de las especificaciones requeridas, siguiendo protocolos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.
- IC4.1** Las muestras de las piezas cárnicas y productos auxiliares se toman, utilizando instrumental de toma de muestras, (sondas, aparatos de comprobación rápida de parámetros de calidad), bien para pruebas rápidas o para su traslado al laboratorio.
- IC4.2** Las piezas de carne se controlan por medio de análisis de calidad, mediante ensayos-pruebas "in situ" (pH, características organolépticas, entre otros).
- IC4.3** Los resultados de las pruebas se interpretan, comparando con tablas de valores, emitiendo un informe sobre la aceptación o rechazo de las piezas de carne.
- EC5** Aplicar los tratamientos de frío industrial en el acondicionamiento de la carne para su comercialización, uso industrial o su conservación, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.
- IC5.1** Las piezas cárnicas y productos auxiliares se distribuyen en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, optimizando el espacio disponible y controlando los parámetros de temperatura para verificar la continuidad de la cadena del frío.
- IC5.2** Las materias cárnicas y productos auxiliares se conservan durante el acondicionamiento, ajustando las variables (temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), y reajustando en caso de posible anomalía.
- IC5.3** Los instrumentos de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se controlan, durante el acondicionamiento, visualizando su funcionamiento a través de los cuadros de mandos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Cámaras frigoríficas, de congelados, con sus elementos reguladores y de control. Vitrinas frigoríficas. Equipos de congelación. Espacios para realizar el despiece con mesas de trabajo. Loncheadoras, jamoneros. Elementos de recogida y clasificación de los productos como carros, contenedores, perchas. Herramientas de corte y raspado, manuales o mecánicas, equipos. Equipos de transmisión de datos. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Perchas para colgar jamones. Carros con bandejas para colocar y enfriar los lomos.

Información utilizada o generada

Documentación de origen de las canales y piezas. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Información de mercado. Normativa aplicable y planes de seguridad y emergencia. Normas de Calidad de los derivados cárnicos. Guías de prácticas correctas de higiene. Señalizaciones de limpieza. Normativa aplicable técnico-sanitaria. Manual de APPCC. Partes de trabajo, registros e incidencias. Valoración en rendimientos y precio de las piezas. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Registros del Manual de control de puntos críticos. Registros de autocontrol. Registros de trazabilidad e identificación de los productos en fresco. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente, de seguridad alimentaria y de envasado. Registro de entradas y salidas de los diferentes secaderos.