

Estándar de competencias profesionales

Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0297_2
Estado	BOE
Publicación	RD 148/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Efectuar las operaciones preliminares de selección, acondicionamiento y preparación de materias cárnicas para su posterior utilización en los derivados cárnicos con la calidad requerida, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC1.1 Las materias primas cárnicas se acondicionan, mediante operaciones manuales (de limpieza, raspado, picado, y otras), de acuerdo con la elaboración de preparados cárnicos a obtener, utilizando herramientas de corte y raspado.

IC1.2 Las materias primas se pesan, dosificándolas y seleccionándolas en función de las distintas preparaciones cárnicas (salchichas, chorizos, hamburguesas u otras), dependiendo de sus características organolépticas y calidad.

IC1.3 Las materias primas cárnicas se preelaboran, mediante operaciones de presalado, enfriamiento, condimentaciones, u otras, según lo establecido en la ficha técnica del producto.

IC1.4 Los derivados cárnicos semielaborados, se conservan en las cámaras de refrigeración o lugares establecidos, regulando las variables de temperatura, humedad, entre otros.

IC1.5 Las características de las materias primas se registran documentalmente, en el soporte establecido, verificando que se adaptan a las especificaciones requeridas para control de su trazabilidad.

EC2 Preparar las masas cárnicas para obtener los derivados cárnicos (salchichas, chorizos, hamburguesas, carne picada, pinchos, adobados, embutidos de sangre, entre otros), cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales y medioambiente y de seguridad alimentaria.

IC2.1 Las piezas cárnicas se seleccionan, en base a criterios establecidos, respecto a forma, tamaño y calidad, dependiendo del tipo de derivado cárnico a obtener.

IC2.2 Los ingredientes requeridos se pesan, utilizando básculas y/o balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de formulación, del preparado cárnico a obtener.

IC2.3 Los ingredientes seleccionados (sal, especias, aditivos), se dosifican, utilizando dosificadores manuales o automáticos en función de las recetas especificadas de los preparados cárnicos a elaborar.

IC2.4 La carne se pica, utilizando las máquinas picadoras, regulándola hasta alcanzar el tamaño de grano y la homogeneidad requeridos por el producto a elaborar, comprobando la temperatura adecuada de la carne para cada producto.

IC2.5 La carne picada se amasa, mezclando el resto de los ingredientes, conforme a las especificaciones, consiguiendo la homogeneidad en el reparto de las materias, comprobando la temperatura y tiempo en todo el proceso.

IC2.6 La mezcla se conserva en función de los criterios fijados, controlando los parámetros requeridos (temperatura, tiempo, humedad y aireación, entre otros) y asegurando documentalmente la trazabilidad de todas las materias y productos empleados.

IC2.7 Las operaciones del proceso se registran documentalmente, archivándolas a continuación, según lo establecido.

EC3 Obtener derivados cárnicos de carnicería, salchichería y charcutería, para su comercialización, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

IC3.1 Los productos utilizados en los preparados cárnicos de carnicería y charcutería (tripas, bolsas, moldes, entre otros), se seleccionan, así como los equipos de embutido (embutidoras, moldeadoras, entre otras y moldeo, entre otros), comprobando sus características y su correspondencia con las especificaciones de los distintos a obtener.

IC3.2 Los aditivos y/o ingredientes (sal, especias, antioxidante, aditivos, y otros) se seleccionan, según formulación establecida, considerando, viscosidad, precipitación y pH, entre otros para obtener los preparados cárnicos de salchichería y charcutería.

- IC3.3** Los aditivos y/o ingredientes se dosifican (con dosificadores automáticos o manuales), en función del tipo de preparado o producto a elaborar con las recetas especificadas, cumpliendo con la normativa aplicable.
- IC3.4** Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se moldean, mediante el moldeo de las masas cárnicas, utilizando las máquinas específicas (embutidoras, moldeadoras, u otros), controlando parámetros (de embutición de presión, velocidad, vacío entre otros).
- IC3.5** Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se embuten, utilizando productos auxiliares de embutido (tripas, hilos de atado, entre otros), y las máquinas requeridas, según el producto a obtener, evitando embarramientos de las pastas.
- IC3.6** Las piezas embutidas en tripas se atan, previa preparación y acondicionamiento adaptándolas al derivado cárnico correspondiente, asegurando el clipado o soldado de las unidades, conforme al tamaño establecido.
- IC3.7** Los preparados cárnicos de salchichería y charcutería se conservan en reposo en las condiciones de temperatura, tiempo, humedad y aireación requeridas, asegurando, en función de los criterios fijados.
- IC3.8** Las piezas cárnicas se preparan por medio de las operaciones de atado y empanado, evitando pérdidas y daños de las piezas, obteniendo artículos con un óptimo aprovechamiento de las mismas de fácil comercialización.
- IC3.9** La trazabilidad de las piezas cárnicas se controla, verificando la correspondencia con las características organolépticas y el historial de las mismas.
- EC4** Obtener derivados cárnicos refrigerados o congelados para su conservación, aplicando los tratamientos de frío en las condiciones establecidas, cumpliendo las normativas aplicables sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- IC4.1** Los preparados cárnicos se distribuyen en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas, según el tipo de producto y características, optimizando el espacio.
- IC4.2** Los preparados cárnicos que lo requieran se conservan, mediante refrigeración, controlando las variables (de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire, entre otros), procediendo a su reajuste, ante posibles desviaciones, cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.
- IC4.3** Los preparados cárnicos que lo requieran se conservan, mediante congelación, regulando las variables (de temperatura, humedad, tiempo, entre otros), reajustando si procede, ante posibles desviaciones, según la curva de congelación-penetración obtenida.
- IC4.4** La información obtenida se registra documentalmente sobre el desarrollo del proceso y archiva según lo establecido.

EC5 Controlar la calidad de los derivados cárnicos para obtener productos con las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad.

IC5.1 El instrumental de pruebas y ensayos rápidos (pH, actividad agua, flora, entre otros) se calibran, de acuerdo con las instrucciones de la operación a efectuar.

IC5.2 Las muestras de los preparados cárnicos se toman, identificándolas, en el momento, lugar, forma y cuantía, con los instrumentos establecidos.

IC5.3 Las muestras se acondicionan, según protocolos de actuación, dependiendo del tipo de prueba a efectuar.

IC5.4 La calidad de los preparados cárnicos se controla, mediante pruebas o ensayos "in situ", según los protocolos establecidos.

IC5.5 Los resultados de las pruebas (que indican las propiedades organolépticas y físicas), se interpretan, comprobando si se encuentran dentro de los valores establecidos en el manual de calidad.

IC5.6 Las medidas correctoras establecidas se aplican en caso de desviaciones, según el manual de autocontrol, emitiendo el informe correspondiente.

IC5.7 Los resultados de los controles y pruebas de calidad se registran documentalmente, archivándolos en el soporte establecido.

EC6 Acondicionar estanterías y expositores con las piezas y los derivados cárnicos frescos para su exposición y expositores de despacho de atención al público, atendiendo los gustos del cliente y cumpliendo la normativa aplicable relativa al etiquetado.

IC6.1 Los materiales, equipos y técnicas se seleccionan, atendiendo al tipo de producto para elaborar envoltorios y paquetes de productos de carnicería que sean atractivos y funcionales.

IC6.2 Los derivados cárnicos se seleccionan para la venta, según especificaciones, así como el tiempo y las condiciones requeridas de conservación-exposición.

IC6.3 Las vitrinas, escaparates y expositores de derivados cárnicos se montan, en función de las calidades y las necesidades de venta, aplicando técnicas publicitarias (preparación de carteles, rótulos, ofertas).

IC6.4 Las piezas y productos de carnicería se ubican en escaparate, vitrinas y expositores, según tipo y categoría, situando la información de los productos y precios en sitios visibles.

IC6.5 Las piezas y preparados cárnicos frescos se ordenan en el expositor a la venta, en función de la fecha de caducidad o de consumo preferente de su etiquetado.

- EC7** Valorar los escandallos de los distintos despieces y/o de los derivados cárnicos como producto final para establecer el precio de venta, considerando los coeficientes de despiece y los costes reales obtenidos con la valoración de las materias auxiliares añadidas.
- IC7.1** Los costes de producción, precio de venta se calculan, según parámetros de referencia, considerando el precio de adquisición y los márgenes comerciales.
 - IC7.2** Los parámetros de referencia o coeficientes de despiece se obtienen de los rendimientos reales de los cortes o despieces, contrastando periódicamente con las teóricas de las tablas de referencias del mercado.
 - IC7.3** Los cortes o despieces de las piezas cárnicas se valoran económicamente, en función de los rendimientos reales y los gastos de producción.
- EC8** Efectuar las operaciones de cobro en la venta de productos cárnicos y/o servicios, empleando los equipos disponibles y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal a fin de formalizar la venta y prestar un servicio de calidad.
- IC8.1** El estado de los medios de cobro-datáfono, PDA, TPV, lectores de códigos de barras, dispositivos con tecnología RFID/NFC u otros- se comprueba preparando antes del inicio de la actividad su operatividad y la disposición de efectivo, según los medios establecidos por la organización.
 - IC8.2** El precio final del producto cárnico se establece, pasando el código de identificación del producto y/o servicio -código de barras, tarjeta, etiqueta u otros- por el lector precios escáner óptico de precios, lector de código de barras u otros- o introduciendo, en su caso, el código manualmente cuando éste no figure, minorando en su caso el precio, con abonos, documentos promocionales o de fidelización, vales, ticket regalo, devoluciones u otros, informando al superior jerárquico si excede del ámbito de su responsabilidad.
 - IC8.3** Los productos y/o servicios se cobran con los medios habituales de pago -efectivo, cheques, tarjetas, medios electrónicos, pagos con tecnología RFID/NFC u otros- en función del canal de comercialización, entregando la vuelta de efectivo, en su caso, según el procedimiento establecido por la organización.
 - IC8.4** La documentación justificativa de la venta (albarán, factura, factura simplificada, justificante de entrega, recibo, documentación logística u otros documentos), se entrega al cliente después de solicitar la firma, si fuera preciso.
 - IC8.5** Los elementos de seguridad, sistemas antihurto y etiquetas se retiran, según el procedimiento establecido por la organización, previo a la entrega del producto al cliente.
 - IC8.6** El empaquetado y/o embalado se ejecuta, en su caso, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética e imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.

- IC8.7** El cobro telemático se tramita solicitando y/o comprobando los datos personales y del pago del usuario, informando sobre los posibles gastos derivados del servicio, según la normativa aplicable de servicios de pago y el procedimiento establecido por la organización.
- IC8.8** La devolución de los productos cárnicos se tramita, procediendo al abono del importe de los mismos y recepcionando el producto, de acuerdo con las normas internas establecidas por la organización.
- IC8.9** El control de caja se ejecuta a partir de las operaciones de arqueo y cierre de la misma, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias, reportando la información y documentación al responsable según el procedimiento establecido por la organización.

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. Equipos de congelación y descongelación. Obradores de carnicería-charcutería con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución. Elementos de recogida y clasificación de los productos como carros, contenedores, perchas. Picadoras. Amasadoras. Cutters. Embutidoras. Atadoras. Moldeadoras. Básculas. Dosificadores automáticos o manuales. Equipos de embolsado a vacío, envoltura, termo sellado, embandejado y empaquetado. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Bombos masajeadores. Fileteadora. Escaldadores. Túnel de secado. Embutidoras de vacío, clipadoras, moldeadoras-desmoldeadoras, cerradoras, selladoras. Instrumental de toma de muestras, sondas, inyectoras, calderas-marmitas, hornos, ahumadores.

Información utilizada o generada

Documentación de origen de las piezas. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Información de mercado. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Guías de prácticas correctas de higiene Señalizaciones de limpieza. Normativa técnico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Manual de APPCC. Partes de trabajo, registros e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Registros del Manual de control de puntos críticos, registros de DDD (desinfección, desratización y desinsectación). Registros de autocontrol. Registros de trazabilidad e identificación de los productos. Normativa aplicable sobre prevención de

riesgos laborales, medioambiente, de seguridad alimentaria y de envasado y de aditivos. Fichas técnicas de productos cárnicos elaborados.