

UNIDAD DE COMPETENCIA Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad

Nivel 2
Código UC0031_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para la valoración, el sacrificio y el faenado de animales de abasto y canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, según especificaciones técnicas cumpliendo la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, zoonosis, normas higiénico-sanitarias, y de conservación del medioambiente.

CR 1.1 Las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales de abasto y canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo y especificaciones de las fichas técnicas de producción, cumpliendo la normativa aplicable.

CR 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueban, verificando que la limpieza, cumple con las condiciones establecidas en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones establecidas en las especificaciones técnicas y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR 1.4 Los elementos deteriorados o defectuosos se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes establecidos.

CR 1.5 Los Programas de limpieza y desinfección y de Control de Plagas se aplican o controlan, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria y medioambiental.

CR 1.6 La vestimenta y equipamiento reglamentario utilizado se conserva limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.

CR 1.7 El estado de limpieza o aseo personal requerido se mantiene, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.

RP 2: Valorar a los animales para su comercialización y consumo, aplicando los criterios establecidos en la inspección en vivo, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, de bienestar animal y de conservación del medioambiente.

CR 2.1 La documentación reglamentaria que acompaña a los animales se comprueba, registrando las entradas de acuerdo con el sistema adoptado, iniciando la trazabilidad del producto.

CR 2.2 La descarga de animales se realiza en el lugar indicado y de manera que no se produzcan situaciones potencialmente estresantes o accidentes, en base a las buenas prácticas relativas al bienestar animal.

CR 2.3 Los animales en cuadras se manejan, cumpliendo el bienestar del animal.

CR 2.4 Los criterios morfológicos y sanitarios establecidos se aplican para llevar a cabo la aceptación del animal, su valoración comercial y clasificación en lotes.

CR 2.5 Los animales se acomodan de acuerdo con sus características (especie, raza, edad, sexo), verificando el cumplimiento de las condiciones de espacio, temperatura, humedad y aireación requeridas, con lo establecido en la normativa de bienestar animal, teniendo acceso al agua y alimento si los animales permanecen en el matadero más de un día.

CR 2.6 Los animales no aceptados por defectuosos, impropios o nocivos, se separan para su observación/análisis por parte de los responsables de la inspección sanitaria, comunicándoles la incidencia.

CR 2.7 Los animales definitivamente no aceptados, se sacrifican de acuerdo a lo establecido en la normativa aplicable en materia de mataderos para sacrificios de urgencia o de características especiales.

RP 3: Efectuar la insensibilización de los animales para su sacrificio y sangrado, según manual de procedimiento, cumpliendo las normas de higiene y bienestar animal.

CR 3.1 Los animales se conducen a la entrada de la línea en lotes homogéneos, limpios, pesados e identificados.

CR 3.2 El método de aturdimiento e insensibilización se aplica, siendo el requerido a la especie de ganado a sacrificar y los medios (aparatos, equipos), regulándolos de acuerdo con el manual y según características de, especie, raza, sexo, edad, peso de los animales.

CR 3.3 El método se aplica en el lugar, tiempo e intensidad requeridos, comprobando la insensibilidad de los animales.

CR 3.4 El animal se engancha por el lugar establecido al sistema de transporte, quedando suspendido en la posición idónea y avanzando a la velocidad establecida.

CR 3.5 La incisión para el sangrado se realiza en el punto requerido con el utillaje establecido, introduciendo, en su caso, el trocar extractor, de forma que la sangre pase a depósito cerrado.

CR 3.6 La sangre se recoge y traslada con arreglo a lo establecido en el manual de procedimiento y según el tratamiento a recibir posteriormente, como producto comestible o como subproducto.

RP 4: Separar las partes externas (pelos, plumas) y vísceras no integrantes de la canal de acuerdo con la reglamentación técnico sanitaria aplicable, para garantizar los niveles de producción, calidad e higiene.

CR 4.1 Los equipos de escaldado-depilado, chamuscado-limpieza, desollado manual o mecánico y desplumado, se regulan de acuerdo con la clase del animal y al manual de procedimiento, controlándose los parámetros de nivel de agua, temperatura, longitud de la llama, velocidad de avance, rociado y tracción.

CR 4.2 La frecuencia de llegada y el tiempo de estancia de los animales se comprueban, consiguiendo el óptimo rendimiento del equipo, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico-sanitaria.

CR 4.3 Las operaciones de descolgado-colgado de las canales se realizan en el momento y forma establecidos, no alterando el ritmo del proceso y no dañando la canal.

CR 4.4 Los cortes para la separación de las distintas partes del cuerpo se ejecutan por los puntos o articulaciones requeridas.

CR 4.5 La limpieza y eliminación de restos (pelos, plumas) de la piel del porcino y aves se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos, reajustando en caso contrario los equipos.

CR 4.6 La integridad de la canal y de las pieles se comprueba, verificando la forma e intensidad de la tracción durante el desollado (vacuno, equino, ovino) mecánico o manual.

CR 4.7 El corte ventral de apertura de las cavidades torácica y abdominal se aplica, extrayendo los órganos sin afectar a las vísceras, ni provocar la salida o derrame de líquidos internos, realizando el cierre del tubo digestivo.

RP 5: Conformar las canales según lo establecido, realizando la extracción e identificación de los MER (material específico de riesgos laborales) y los Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano), para garantizar la calidad e higiene de acuerdo con los procedimientos establecidos, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico sanitaria.

CR 5.1 La evisceración se realiza de forma y secuencia establecida en cada caso, extrayendo los despojos externos y vísceras, recogiendo y trasladándolos para su observación, muestreo y preparación en las condiciones higiénicas requeridas.

CR 5.2 Los residuos y desperdicios se evacúan e identifican para su posterior tratamiento.

CR 5.3 Las sospechas de anomalías sanitarias en la canal o vísceras se trasladan al servicio de inspección para su valoración.

CR 5.4 Los MER (material específico de riesgos laborales) y Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano) se extraen, identificándolos y eliminándolos, según la reglamentación aplicable.

CR 5.5 La canal se conforma según el manual establecido y la reglamentación sanitaria, ejecutando la división si procede por medio de cortes en el lugar y líneas normalizadas.

CR 5.6 El control de la trazabilidad se mantiene en todo momento, según lo establecido.

RP 6: Valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones, para lograr su clasificación.

CR 6.1 Las canales recibidas se comprueban, verificando su conformación, correspondencia con la reglamentación aplicable y estado de engrasamiento.

CR 6.2 Los equipos de medida y control se calibran, teniendo en cuenta el tipo de canal a valorar.

CR 6.3 El pesaje y la medición de los parámetros de calidad comercial (espesor grasa, contenido en carne magra) se efectúan, siguiendo las pautas señaladas a cada canal, asignando su clase y categoría comercial.

CR 6.4 Las canales se identifican con las marcas o marchamos oficiales y complementarios.

CR 6.5 Los datos de caracterización de las canales se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

RP 7: Aplicar los tratamientos de frío industrial requerido a cada tipo de canal o pieza, según manual de procedimiento para facilitar la maduración y conservación de la carne, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción.

CR 7.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, se controlan, verificando el funcionamiento.

CR 7.2 El modelo de refrigeración (temperatura, tiempos) o congelación se aplica de acuerdo con el tipo de carne y su maduración.

CR 7.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación determinado según procedimiento establecido.

CR 7.4 Las canales o piezas se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.

CR 7.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, se controlan durante la aplicación, se corrigen las desviaciones existentes y se cumplimentan los registros establecidos.

CR 7.6 Las canales o piezas se descongelan, regulando los equipos y manteniendo las condiciones de temperatura, tiempo, dentro de lo indicado por el manual de procedimiento.

RP 8: Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos para su separación del

resto de elementos cárnicos, cumpliendo la normativa aplicable de medioambiente.

CR 8.1 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se realiza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR 8.2 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo de forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normativas aplicables establecidas.

CR 8.3 Los equipos y condiciones de depuración se comprueban, verificando el cumplimiento de los tipos de residuo con la regulación aplicable y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR 8.4 Las condiciones o parámetros se mantienen durante el tratamiento dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.

CR 8.5 Las muestras se toman en la forma, puntos y cuantía indicados, se identifican y envían para su análisis, siguiendo el procedimiento establecido.

Contexto profesional

Medios de producción

Alojamientos de animales vivos. Líneas de sacrificio con sistema de enganche y transporte de animales, elevadores, dispositivos de recogida y traslado de despojos y residuos y demás elementos auxiliares. Equipos de insensibilización o aturdimiento: cruenta (pistolas de bala cautiva), incruenta (descarga eléctrica y CO₂). Equipos de escaldado- depilado, hornos chamuscador-raspador-lavador. Básculas. Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos. Cámaras frigoríficas, túneles y cámaras de congelación, con sus elementos reguladores y de control. Equipos de transmisión de datos. Equipos Fat-o-meater para cerdos.

Productos y resultados

Canales, medias canales, cuartos de canal de las distintas especies, caracterizadas e identificadas, refrigeradas o congeladas. Despojos comestibles. Subproductos. Residuos a eliminar. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados.

Información utilizada o generada

Documentación de origen de los animales, crotales de identificación. Programa de producción, Manuales de utilización de equipos, herramientas e instrumentos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Registros del Manual de control de puntos críticos, registros de la trazabilidad del producto, registros de DDD. Registros de autocontrol. Normativa aplicable técnico-sanitaria. Normativa aplicable y planes de seguridad y emergencia. Caracterización final de canales y piezas. Partes, registro de producción. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, bienestar animal y seguridad alimentaria.