

UNIDAD DE COMPETENCIA Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial

Nivel 2
Código UC0032_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para el despiece de las canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

CR 1.1 Las operaciones de despiece y acondicionamiento de las canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo y las fichas técnicas de producción.

CR 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueba, verificando el funcionamiento, así como su limpieza de acuerdo con los manuales y fichas correspondientes, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria se mantengan, de acuerdo con los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.

CR 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, según condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, cumpliendo los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.

CR 1.4 La vestimenta y equipamiento reglamentario se utiliza conservándolo limpio y en estado de uso, renovándolo con la periodicidad establecida.

CR 1.5 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.

CR 1.6 Los elementos deteriorados o defectuosos se detectan y se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes requeridos.

CR 1.7 Los programas de limpieza y desinfección, y de control de plagas y buenas prácticas de manipulación y despiece de canales y piezas se aplican o controlan, cumpliendo la normativa aplicable.

RP 2: Despiezar canales obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, según manual de procedimiento garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción.

CR 2.1 El descuartizado de la canal se realiza de acuerdo con las instrucciones de trabajo recibidas.

CR 2.2 Los despojos comestibles se lavan y seleccionan, eliminando los restos o partes no interesantes y separando aquellos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo los objetivos de tiempo y rendimientos de la canal, previstos.

CR 2.3 Las distintas piezas se someten a los tratamientos de mejora de sus cualidades en las condiciones indicadas en el manual de procedimiento.

CR 2.4 Las piezas, despojos y restos se clasifican y ordenan, siguiendo los criterios establecidos.

CR 2.5 La información referida a cada lote de carne se registra para garantizar la trazabilidad y cumplir con la normativa aplicable.

RP 3: Aplicar los tratamientos de frío industrial, para conservar las piezas cárnicas, según manual de procedimiento, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción.

CR 3.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se comprueban, verificando su funcionamiento.

CR 3.2 El modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación se comprueba, verificando el requerido al tipo de pieza o producto cárnico.

CR 3.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan, de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación según manual de procedimiento.

CR 3.4 Los cuartos se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.

CR 3.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire se controlan, durante la aplicación, corrigiendo las posibles desviaciones existentes.

CR 3.6 La descongelación de las piezas, en su caso, se efectúa regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.

CR 3.7 La información se registra en el soporte requerido, según se indique en el manual de procedimiento.

RP 4: Efectuar las operaciones de envasado y embalado de las piezas con las especificaciones del producto final para garantizar la calidad, higiene y los niveles de producción.

CR 4.1 Los materiales de envoltura, embandejado, empaquetado y etiquetado se comprueban cumpliendo los requerimientos prescritos para el producto a trabajar.

CR 4.2 La composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete se verifica para que se encuentre dentro de los márgenes tolerados.

CR 4.3 El cerrado o sellado del envase se controla ajustándose a lo especificado para cada clase de producto, sin que presente deformaciones o no sea completo.

CR 4.4 Las etiquetas se comprueban para que incluyan la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.

CR 4.5 La información se registra en el soporte requerido según se indique en el manual de procedimiento.

Contexto profesional

Medios de producción

Cámaras frigoríficas, de refrigeración y congelación, con sus elementos regulados y de control. Equipos de descongelación. Salas de despiece industrial con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución. Básculas. Equipos de embolsado a vacío, envoltura, embandejado y empaquetado. Equipos de transmisión de datos. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos.

Productos y resultados

Cuartos de canal, piezas cárnicas, despojos seleccionados, clasificados y acondicionados para su expedición. Piezas de carne envasada.

Información utilizada o generada

Información utilizada: Documentación de origen de canales, cuartos y piezas. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos, herramientas e instrumentos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Normativa aplicable de envoltura, empaquetado, etiquetado. Registros del Manual de control de puntos críticos, registros de la trazabilidad del producto, registros de DDD. Manual de procedimiento de caracterización final de cuartos de canal y piezas. Partes, registro de trabajo e incidencias. Valoración en rendimientos. Trazabilidad: datos de identificación y seguimiento. Normativa aplicable de bienestar animal, seguridad alimentaria, medioambiental y de prevención de riesgos laborales.