

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos</b>
<b>Nivel</b>	3
<b>Código</b>	UC0765_3

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Desarrollar los requerimientos de calidad en la recepción de animales de abasto en el matadero según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.**
- CR 1.1 El transporte, descarga y manejo en matadero de los animales de abasto se determina, siguiendo la normativa aplicable, de bienestar animal, garantizando el reposo de estos en las cuadras.
- CR 1.2 Las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, se identifican, según los criterios establecidos, relacionándolas con su posible uso comercial.
- CR 1.3 Las operaciones en las diferentes fases de trabajo en la recepción de los animales de abasto se organizan en el matadero, evitando lesiones de los animales como consecuencia de prácticas deficientes.
- CR 1.4 La trazabilidad en la recepción de los animales de abasto en el matadero se garantiza, mediante la documentación oficial de traslado de los animales, según la normativa aplicable y modelos establecidos.
- CR 1.5 Los animales se clasifican, aplicando criterios morfológicos y sanitarios establecidos clasificándolos en lotes a nivel comercial.
- CR 1.6 Las operaciones en colaboración con los servicios veterinarios oficiales se efectúa en aquellas tareas de inspección ante mortem y post mortem requeridas, según protocolos establecidos.
- CR 1.7 La limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos se comprueba, verificando que se cumplen las condiciones de higiene requeridas, según normativa aplicable.
- RP 2: Determinar las operaciones del sacrificio y faenado de los animales de abasto para obtener carne con la calidad requerida, según lo establecido en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.**
- CR 2.1 Los programas de producción del sacrificio y faenado de los animales de abasto se organizan, según modelos y protocolos establecidos en el plan general de producción, planificando las tareas asignadas a cada puesto de trabajo requerido.
- CR 2.2 Las operaciones en las diferentes fases del sacrificio y faenado como insensibilización y sangrado se establecen en condiciones de eficacia e higiene de los animales de abasto, evitando alteraciones en las canales como consecuencia de prácticas deficientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.
- CR 2.3 Los cambios bioquímicos y microbianos que ocurren en las canales producidos por malas prácticas en el sacrificio y faenado de los animales de abasto, se identifican, estableciendo vías de gestión para recabar información, facilitando la toma de decisiones, referentes con la utilización de estas carnes para diferentes fines industriales.
- CR 2.4 La eliminación de los MER (materiales específicos de riesgo) y demás decomisos generados en el sacrificio y faenado de los animales de abasto se determina, estableciendo las vías de gestión en colaboración con los servicios veterinarios oficiales según, protocolos establecidos.
- CR 2.5 Las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos y personal del matadero se establecen, asegurando el cumplimiento en todo momento la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- CR 2.6 Las medidas de seguridad en el manejo de los cuchillos y otros útiles de corte se definen, asegurando el cumplimiento de la normativa aplicable prevención de riesgos laborales.
- CR 2.7 El marcado de las canales y despojos de los animales se establece, según la normativa aplicable.
- CR 2.8 La clasificación de las canales (de vacuno y ovino), se determina en función de la grasa y conformación, de acuerdo a la normativa comunitaria aplicable SEUROP (superior, excelente, muy buena, buena, menos buena).
- CR 2.9 El seguimiento de la toma de datos relacionados con la trazabilidad, se determina, según modelos establecidos, desde el momento de la llegada de los animales al matadero.
- RP 3: Determinar las características de las materias primas y auxiliares, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, asegurando la producción y la calidad requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.**
- CR 3.1 Los criterios de calidad de las materias primas y auxiliares se establecen para que se ajusten a las necesidades del proceso de elaboración y envasado de los productos y preparados cárnicos, según protocolos establecidos.

CR 3.2 Las características de las canales y piezas cárnicas se determinan por medio de la adaptación a los estándares establecidos, así como las posibles alteraciones que puedan producirse en la conservación y manipulación.

CR 3.3 Los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem se identifican, estableciendo valores de parámetros, considerándolos en la toma de decisiones para cada uno de los subprocesos a seguir.

CR 3.4 Los parámetros de tiempos y temperaturas requeridos en la maduración y conservación de las distintas canales de las especies se determinan para aplicarlos en el proceso de producción en función de las condiciones requeridas por cada operación a efectuar, desarrollando diagramas de flujo de los distintos procesos de fabricación, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción.

CR 3.5 Las características de despojos, sangre, grasa, carne, entre otros, se identifican, estableciendo los parámetros de salubridad y calidad de estos se determinan, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción de derivados cárnicos para su incorporación al proceso productivo.

CR 3.6 Las características de los aditivos, especias y materiales auxiliares utilizados se determinan, atendiendo a los requerimientos de los procesos de producción de cada uno de los productos y preparados cárnicos a elaborar, correspondiéndose con los estándares establecidos.

CR 3.7 Las características de materias primas y materiales auxiliares (tripas naturales o artificiales), se establecen cumpliendo con los requerimientos establecidos para su utilización en los procesos productivos.

CR 3.8 Los márgenes de tolerancia admisibles en las características de materias primas y materiales auxiliares se establecen para los distintos procesos en relación con las características y procedimientos operativos, cumpliendo con la normativa aplicable y sistemas de calidad.

CR 3.9 La selección de materias primas y materiales utilizados en la elaboración de los productos y preparados cárnicos se determinan en función de las diferentes alternativas propuestas por los proveedores, cumpliendo las previsiones y costos establecidos.

**RP 4: Desarrollar los procesos de recepción, preparación y tratamientos de la carne para su conservación y acondicionamiento en función de su destino posterior, según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria.**

CR 4.1 La verificación del estado sanitario de las canales y piezas cárnicas recibidas se establece, mediante inspección visual, organoléptica, comprobación de los valores de pH, temperatura y que no han sido transportados de forma conjunta con productos incompatibles.

CR 4.2 Los procesos de preparación y despiece de las canales y piezas cárnicas se descomponen en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure el paso de las mismas al proceso de conservación y acondicionamiento.

CR 4.3 Los procesos del conformado de canales se establecen, de forma que permitan la preparación de las piezas cárnicas en el tiempo, cantidad y calidad requeridos, ajustándose a lo establecido en el plan general de producción.

CR 4.4 Las etapas de acondicionamiento de las canales y piezas cárnicas se establecen, asegurando una producción en condiciones higiénicas, así como las medidas de seguridad requeridas para evitar y/o minimizar los riesgos, cumpliendo el plan general de producción de la empresa y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria.

CR 4.5 Las fases del proceso de conservación y acondicionamiento de la carne se establecen, determinando los parámetros en relación con los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, entre otros, según el plan general de producción.

CR 4.6 Las pautas del sistema de gestión de la calidad del conformado de canales y piezas, conservación y acondicionamiento de la carne así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan en el desarrollo de los tratamientos previos.

CR 4.7 La procedencia de las canales y piezas cárnicas se establece, manteniendo el sistema de seguimiento de la trazabilidad a lo largo de todo el proceso productivo.

**RP 5: Desarrollar los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuencia y los equipos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.**

CR 5.1 Los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos se organizan, estableciendo la secuencia ordenada de etapas y asegurando la finalización de los mismos, según las pautas técnicas establecidas para cada tipo de producto cárnico.

CR 5.2 Las fases del proceso de elaboración de derivados cárnicos se establece, definiendo el flujo de los parámetros de cada fase del proceso, en relación con los productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, en relación con los equipos, según el plan general de producción, incorporándolos a las fichas técnicas de los productos a elaborar.

CR 5.3 Las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan al desarrollo de los tratamientos previos en la elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo el plan general de producción.

CR 5.4 La elaboración de productos y preparados cárnicos se determina, definiendo las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridos, siguiendo los manuales de fabricación, incorporándolo a las fichas técnicas correspondientes.

CR 5.5 La preparación e incorporación de sustancias salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, aditivos, soluciones conservantes, especias, cultivos starters, entre otros para estabilizar los productos, se determina de acuerdo con el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene del proceso, siendo los aditivos incorporados los permitidos por la normativa aplicable y en las cantidades autorizadas, según el plan general de producción.

CR 5.6 Los equipos y máquinas se disponen según el flujo de materiales y las normas de distribución en planta, garantizando el mínimo recorrido de los productos, para evitar interferencias en el proceso y para conseguir mayor racionalidad y economía de trabajo.

CR 5.7 La distribución de los equipos, medios de producción y personas en planta se realiza de acuerdo a criterios de seguridad, calidad y versatilidad adecuados, a fin de conseguir, los objetivos de producción.

CR 5.8 Los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC se establecen, según planes establecidos en la elaboración de productos y preparados cárnicos.

CR 5.9 El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se determina a lo largo del proceso de producción de productos y preparados cárnicos, así como el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

**RP 6: Establecer los procedimientos operativos de los tratamientos, condiciones y parámetros de control de producción y calidad para cada operación de elaboración de productos y preparados cárnicos, mediante la confección de manuales e instrucciones, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.**

CR 6.1 La distribución de equipos, medios de producción y personal en planta se establece según criterios de seguridad, calidad y versatilidad, garantizando el flujo de materiales y el cumplimiento de los objetivos de producción.

CR 6.2 La reología de los fluidos se determina, considerando la elección de los equipos y el desarrollo de las operaciones.

CR 6.3 Los parámetros de la producción de temperatura, presión, cantidades, concentraciones, y otros, se establecen en función de las condiciones requeridas por cada operación a realizar, cumpliendo el plan general de producción.

CR 6.4 Los mecanismos de transmisión de calor, vapor de agua en la industria, transferencia de materia y las reacciones químicas que tienen lugar en los distintos procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos se establecen, en función de las condiciones requeridas por cada operación básica a aplicar, cumpliendo el plan general de producción.

CR 6.5 Los manuales e instrucciones se confeccionan ajustándose a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para los encargados y operarios de producción.

CR 6.6 Las causas de la alteración de los productos y preparados cárnicos se identifican, estableciendo parámetros de calidad para evitar la aparición de cualquier tipo de contaminación, cumpliendo el plan general de producción.

CR 6.7 Los manuales e instrucciones se confeccionan de cada operación, estableciendo las especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, sistemas de medición, tiempos de operación, controles y pruebas a efectuar, entre otros.

CR 6.8 Los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso se especifican al objeto de realizar el seguimiento y control del proceso de elaboración, cumpliendo las medidas de higiene y la normativa en materia de seguridad alimentaria.

CR 6.9 El sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto se mantiene a lo largo de todo el proceso productivo.

**RP 7: Determinar los procesos de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos, definiendo el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos precisos, para optimizar los recursos disponibles y asegurar los niveles de producción y calidad requeridos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.**

CR 7.1 El proceso de envasado y embalaje de carne y de los productos y preparados cárnicos se descompone en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure la finalización del producto.

CR 7.2 Las fases del proceso de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos se determina, estableciendo, los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a e efectuar, entre otros, cumpliendo el plan general de producción.

CR 7.3 Las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar se incorporan al desarrollo de los tratamientos previos a la elaboración de productos y derivados cárnicos.

CR 7.4 Los procesos de envasado, enlatado y embalaje se desarrollan, estableciendo los parámetros de tiempo, cantidad y calidad requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.

**RP 8: Organizar la documentación e información técnica específica para favorecer el desarrollo y mejora de los procesos y procedimientos operativos, cumpliendo el plan general de producción.**

CR 8.1 La organización de la documentación y de la información obtenida en el proceso productivo se establece, considerando su clasificación, conservación, actualización, acceso y transmisión de las mismas, cumpliendo el plan general de producción.

CR 8.2 La documentación generada relativa al proceso se codifica y archiva, según el sistema establecido.

CR 8.3 La documentación técnica recibida tanto de origen interno o externo en relación con los productos elaborados o los procesos productivos, se archiva, clasificándola y codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.

CR 8.4 Los datos e información generados en el proceso de producción se analizan, permitiendo la introducción de las mejoras o correcciones de proceso o producto, cumpliendo el plan general de producción.

CR 8.5 Los registros y controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC (análisis de puntos de control críticos), se recogen de forma sistemática en el desarrollo del proceso, obteniendo referencias evaluables.

## **Contexto profesional**

### **Medios de producción**

Equipos y programas aplicados al desarrollo de procesos. Programas específicos para sistemas automáticos, consolas de programación, ordenadores personales.

### **Productos y resultados**

Procesos de recepción de animales de abasto y de su manejo, aturdimiento, sacrificio, faenado y despiece, y derivados cárnicos, desarrollados. Procesos de fabricación, desarrollados en la producción de productos y preparados cárnicos, crudos y frescos, productos y preparados cárnicos crudos curados, salazones cárnicas curadas, derivados cárnicos cocidos, pastas finas, conservas y semiconservas cárnicas, derivados cárnicos congelados, refrigerados, deshidratados, platos cocinados y precocinados. Proceso de envasado, desarrollado. Documentación e información técnica específica, organizada.

### **Información utilizada o generada**

Planificación a corto-medio plazo de la empresa. Información técnica interna y externa sobre productos y procesos. Manual de calidad. Datos técnicos sobre materias primas y materiales. Información técnica sobre equipos y máquinas: características, capacidades, utilización, novedades. Información recopilada sobre ejecución de procesos. Especificaciones de productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos, instrucciones de trabajo. Documentación de origen de los animales de abasto, guías sanitarias. Guías de la correcta limpieza y desinfección de los transportes utilizados para la carne. Programa de producción. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa sobre denominaciones de origen y marcas de calidad. Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), prerequisites. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envasado y embalaje. Especificaciones de cierre, solapamiento, compacidad del cierre. Partes de trabajo, registros e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Documentación final del lote, registros de desinfección, desinsectación y desratización (DDD). Registros de autocontrol. Registros del sistema de trazabilidad, y de análisis de peligros y puntos críticos de Control. Programaciones y manuales adaptados. Guías e instrucciones de operaciones y de prácticas higiénicas. Instrucciones técnicas y Manuales de fabricación. Procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto. Técnicas de elaboración de productos y derivados cárnicos. Sistemas de control de procesos industriales. Procesos de obtención, transformación, elaboración y conservación de productos y preparados cárnicos. Procesos de envasado y embalaje. Técnicas de registro, elaboración y comunicación de la información. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.