



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Código: INA104_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0296_2: Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0296_2: Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>APP1: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento y expendedoría de la carne en establecimientos de carnicería.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los trabajos requeridos en el acondicionamiento de la carne (deshuesado y despiece, entre otras), utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento de la carne (deshuesado y despiece de canales, entre otras), se efectúan, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran operativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Comprobar que las operaciones de limpieza-desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en el acondicionamiento de la carne (deshuesado y despiece de canales, entre otras), se efectúan, siguiendo las instrucciones de trabajo, respecto a (dosificación de productos, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, la preparación y regulación de los equipos y los controles a efectuar, entre otros), subsanando posibles desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Comprobar que el área de trabajo (puesto, entorno, servidumbres), en establecimientos de carnicería se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos o dificultar la realización de otros trabajos siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Clasificar por orden, según lo establecido en las instrucciones de trabajo los útiles requeridos (cuchillería, hachas y sierras, entre otros), en el acondicionamiento de la carne (deshuesado y despiece, entre otras), facilitando su identificación en el momento de ser utilizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar el área de trabajo de acondicionamiento y expendeduría de la carne en establecimientos de carnicería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Verificar que las operaciones de puesta en marcha y de parada de la maquinaria, se efectúan según el manual de instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Regular las condiciones ambientales (temperatura, luz, aireación), en establecimientos de carnicería, detectando posibles alteraciones, proponiendo medidas de mejora de acuerdo con las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento y comercialización de la carne.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos (equipos de frío, sistemas de transporte, equipos de envasado, entre otros) y medios auxiliares requeridos (básculas, útiles de corte, entre otros) en los procesos de acondicionamiento y expendeduría de la carne, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (equipos de frío, sistemas de transporte, equipos de envasado, entre otros), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos utilizados en el acondicionamiento y expendeduría de la carne, comprobando el funcionamiento de los dispositivos de seguridad, según manuales de utilización, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Comprobar el afilado y corte en los útiles requeridos (cuchillería, hachas y sierras, entre otros), en el acondicionamiento de la carne (deshuesado y despiece de canales, entre otras), de la cuchillería, procediendo al afilado de los mismos, en caso de anomalía en el estado de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de acondicionamiento y comercialización de la carne.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.6: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los procesos de acondicionamiento y expendedoría de la carne, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.9: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Llevar a cabo las operaciones requeridas en el despiece y deshuesado de las canales para su posterior utilización en instalaciones de carnicería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Despiezar la canal (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros), en el obrador de carnicería, 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, según normativa vigente, conforme al tipo de despiece requerido y las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Deshuesar las canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros), en el obrador de carnicería, efectuando la extracción de los huesos, utilizando la cuchillería y útiles de corte, requeridos y los equipos de protección, según normativa vigente, conforme a las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Obtener la formación de las piezas que integran las distintas categorías cárnicas de las canales, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Hacer un seguimiento de los parámetros que regulan las condiciones ambientales (humedad, temperatura, entre otros), requeridas en las salas de despiece, corrigiendo, ante posibles desviaciones detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Llevar a cabo las operaciones requeridas en el despiece y deshuesado de las canales para su posterior utilización en instalaciones de carnicería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.5: Destinar las piezas cárnicas obtenidas, según requerimientos establecidos, clasificándolas en función de sus calidades y uso y de las necesidades del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Efectuar la limpieza de despojos comestibles, eliminando los restos, previa clasificación de los mismos, según criterios de comercialización, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Eliminar los MER (material específico de riesgo), previa identificación de los mismos, según normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Controlar la trazabilidad de: las piezas cárnicas acondicionadas, despojos y restos generados, según criterio establecido, verificando las características organolépticas de la carne según metodología y toma de datos del historial de la misma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Efectuar las operaciones de preparación de las piezas cárnicas para el consumo individual o la obtención de productos cárnicos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Comprobar que las características ambientales (temperatura, humedad, entre otros) en las instalaciones de obtención de piezas cárnicas se corresponde con las requeridas, ajustando en caso de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Clasificar las piezas cárnicas obtenidas en el despiece de canales (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros), atendiendo a sus características y criterios comerciales, bien para el consumo individual o la obtención de productos cárnicos, según requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Efectuar las operaciones de: fileteado, chuleteado, lonchado, troceado, moldeado, de las piezas cárnicas obtenidas, utilizando herramientas (cuchillos, lonchadoras, entre otras), según preferencias del cliente y destino del producto, con las medidas de protección e higiene requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Registrar la información correspondiente a cada lote, garantizando la trazabilidad de la carne y despojos comestibles para su comercialización y consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Efectuar la aplicación de los tratamientos de frío industrial en la conservación de las piezas cárnicas, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Controlar que los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío funcionan según lo requerido en el plan de producción de la empresa, garantizando la calidad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Comprobar que los parámetros de refrigeración o congelación de las cámaras, (temperatura, tiempos, humedad, velocidad del aire, entre otros), son los requeridos, interpretando las lecturas de los instrumentos de medida, regulándolos según al tipo de pieza o producto cárnico, de acuerdo a la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Disponer las piezas cárnicas obtenidos en el descuartizado en las cámaras en la forma y cuantía establecidas, introduciéndolos para que se garantice la calidad, higiene y el nivel de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Corregir las posibles desviaciones existentes en la aplicación de los tratamientos de frío industrial requeridos en la conservación de piezas cárnicas, de acuerdo con el sistema establecido en el sistema de producción de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Cumplimentar los registros establecidos según lo indicado en el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Descongelar piezas, en su caso, regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo y microondas), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Valorar los escandallos de los distintos despieces o cortes para establecer los precios de venta de las distintas piezas cárnicas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Obtener los coeficientes de corte a partir de los precios de referencia del mercado, aplicando los rendimientos estándar de cada pieza de acuerdo con el tipo de corte a emplear.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Valorar los escandallos de los distintos despieces o cortes para establecer los precios de venta de las distintas piezas cárnicas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.2: Ajustar los precios de venta de cada pieza según precio de adquisición y los márgenes comerciales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Contrastar periódicamente los rendimientos reales (cortes, despiece, entre otros) con los teóricos según tablas de referencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Contrastar periódicamente los rendimientos reales de los cortes o despieces con las teóricas de las tablas de referencias utilizadas, obteniendo los coeficientes de despiece a partir de los precios de referencia del mercado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Efectuar el cálculo de costes de producción según parámetros de referencia determinando el precio de venta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP7: Comprobar la calidad de los productos cárnicos suministrados según las especificaciones requeridas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Tomar muestras de los productos cárnicos en forma , cuantía y con el instrumental indicado según las instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Identificar las muestras de los productos cárnicos suministrados, trasladándolas al laboratorio de acuerdo con los códigos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Contrastar los resultados de las pruebas realizadas según especificaciones requeridas para el producto y otorgar en su caso la conformidad para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Efectuar informes razonando las decisiones tomadas según protocolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>