



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

**“UC0297_2: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos
en las condiciones que garanticen la máxima calidad y
seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización”**

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 “UC0297_2: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización”.

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.

APP1: Preparar el área de trabajo en la elaboración de preparados cárnicos frescos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Planificar los procesos de acondicionamiento (selección, limpieza y preparación) de las materias primas requeridas en la elaboración de preparados cárnicos frescos, 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 la elaboración de preparados cárnicos frescos, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, se efectúa, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área de elaboración de preparados cárnicos frescos, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, en relación con la prevención de riesgos y limpieza en el funcionamiento de los procesos de elaboración de preparados cárnicos frescos, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (picadoras, amasadoras, embutidoras, atadoras, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica de elaboración de preparados cárnicos frescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar el área de trabajo en la elaboración de preparados cárnicos frescos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Preparar las maquinas requeridas en la elaboración de preparados cárnicos frescos (picadoras, amasadoras, embutidoras, atadoras, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.	<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 proceso de elaboración de preparados cárnicos frescos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los proceso de elaboración de preparados cárnicos, 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"/>
AP2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (cámaras frigoríficas, obradores de carnicería-charcutería con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución, herramientas de corte y raspado, entre otras) manuales o mecánicas, troceadoras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: 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"/>
APS2.4: Acondicionar los instrumentos de corte, previo afilado de los mismos, siguiendo la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los proceso de elaboración de preparados cárnicos, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: 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: Efectuar las operaciones de (selección, acondicionamiento y control de parámetros) de las materias primas, requeridas en la elaboración de preparados cárnicos frescos y productos semielaborados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Comprobar que las características de las materias primas entrantes coinciden con las especificaciones requeridas en la elaboración de preparados cárnicos frescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Comprobar la adecuación del flujo de materias primas, corrigiendo y notificando las posibles desviaciones en función de las necesidades del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Seleccionar las materias primas (piezas cárnicas), de forma que se ajusten a los criterios establecidos (forma, tamaño y calidad), según lo requerido en las instrucciones de trabajo establecidas en la elaboración de preparados cárnicos frescos (presalado, enfriamiento, condimentaciones previas, entre otras).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Acondicionar las materias primas, mediante operaciones manuales de: selección, limpieza y preparación, utilizando herramientas de corte y raspado, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas en la elaboración de preparados cárnicos frescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Controlar los parámetros (temperatura, humedad, entre otros), requeridos en la conservación de productos semielaborados en cámaras de refrigeración o lugares establecidos en la elaboración de preparados cárnicos frescos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Eliminar los subproductos y desechos, con los medios requeridos a los lugares establecidos como puntos de eliminación de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Registrar las características de las materias primas entrantes, en el soporte establecido, comprobando que se adaptan a las especificaciones requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Elaborar productos frescos de salchichería y charcutería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Seleccionar los ingredientes (carne, grasas, tripas, entre otros) y materiales auxiliares (especies, conservantes, entre otros) requeridos en la obtención productos frescos de salchichería y charcutería, de acuerdo con la formulación de cada componente, comprobando que se encuentran en condiciones para su utilización, según especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Pesar los ingredientes seleccionados e identificados, utilizando básculas y balanzas, siguiendo las especificaciones técnicas de cada producto fresco de salchichería y charcutería a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Dosificar las piezas de carne y demás ingredientes requeridos en la obtención productos frescos de salchichería y charcutería con dosificadores manuales o automáticos, de acuerdo con la formulación del producto y la legislación vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Picar la carne mezclándola con los aditivos de acuerdo con el programa de producción, regulando las máquinas según el tamaño de grano requerido en la obtención de productos frescos de salchichería y charcutería, de acuerdo a las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Controlar el proceso de mezclado de ingredientes, en las máquinas mezcladoras, verificando que el reparto de las materias es homogéneo y conforme a las especificaciones requeridas en la obtención de productos frescos de salchichería y charcutería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Obtener productos adobados frescos (salchichas, chorizos, hamburguesas, entre otros), añadiendo salazones y adobos, de acuerdo con el producto a elaborar de charcutería a obtener, siguiendo las especificaciones de la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Controlar en la obtención de productos de adobos los requerimientos para su elaboración (dosis, tiempo y condiciones), siguiendo las especificaciones de la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Efectuar las operaciones de embutido y moldeado en la obtención de productos de charcutería con los equipos requeridos (embutidora, moldeadora), controlando parámetros de embutición (presión, velocidad, entre otros), manteniéndolos dentro de los límites establecidos, de acuerdo con los requerimientos del producto e instrucciones de trabajo, evitando embarramiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Elaborar productos frescos de salchichería y charcutería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.9: Comprobar que el clipado o soldado de las piezas de charcutería obtenidas, se efectúa según lo requerido, así como el tamaño de las piezas se encuentran dentro del intervalo tolerado, según el producto a obtener, de acuerdo a las especificaciones de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.10: Obtener productos de charcutería (productos ahumados, productos curados, entre otros), controlando los parámetros requeridos (tiempo, humedad, aireación), según el tratamiento aplicado (cocción, curado, o ahumado), manteniéndolos dentro de los límites establecidos, dependiendo del producto a obtener, de acuerdo a las especificaciones técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Obtener productos refrigerados o congelados, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Seleccionar los parámetros de refrigeración o congelación (temperatura, humedad, tiempos) según las características del producto y pautas establecidas en el manual de procedimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Establecer las condiciones de programación y regulación de los equipos de refrigeración o congelación según el tipo de tratamiento térmico de conservación elegido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Controlar la introducción de los productos cárnicos en las cámaras y túneles, comprobando que la: forma, cuantía, velocidad de introducción y disposición son las requeridas a cada producto y se efectúan según los requerimientos establecidos en el protocolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Controlar con la periodicidad requerida que los parámetros de refrigeración (temperatura, aireación, humedad y permanencia, entre otros) y congelación (temperatura, humedad, tiempo, curva de refrigeración-penetración, entre otros), se corresponden con el sistema de enfriamiento seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Detectar la aparición de posibles inconformidades, corrigiendo las desviaciones producidas y reajustando si es necesario las condiciones iniciales establecidas del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: <i>Obtener productos refrigerados o congelados, aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.6: Registrar la información generada en el proceso de refrigeración y congelación de los productos cárnicos elaborados archivando los datos según el sistema de soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: <i>Efectuar las operaciones requeridas en la obtención de piezas cárnicas curadas, mediante salado, secado y curado.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Seleccionar las piezas cárnicas requeridas, atendiendo a criterios establecidos (comerciales, lugar de procedencia, alimentación animal, entre otros), para ser destinados al curado de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Llevar a cabo operaciones de presalado al aire en las piezas cárnicas enteras, correspondientes a las patas traseras del animal, incorporando, mediante masajeados, sal marina y adobos a la masa muscular, en concentración y densidad según formulación establecida a la ficha técnica, favoreciendo la deshidratación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Controlar el proceso de salado, haciendo un seguimiento de la duración del mismo, el cual guarda una relación con el peso de la pieza y de parámetros (temperatura y humedad), según requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Controlar la duración del proceso de salado o período de postsalado, según requerimientos establecidos, estando en función del contenido graso de cada pieza, hasta alcanzar el punto exacto de sal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Lavar con agua caliente la pieza sometido al salado, eliminando la sal superficial por medio de máquinas automáticas, efectuando el lavado por frotamiento de las piezas, asegurando que no queden depósito de sal en el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.6: Hacer un seguimiento de las operaciones de: secado y maduración de las piezas, mediante control de: ventilación y temperatura en secaderos naturales, alcanzando en estos meses el sabor y aroma característico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.7: Clasificar las piezas, atendiendo a características de: peso, calidad y conformación, según requerimientos comerciales establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Efectuar las operaciones requeridas en la obtención de piezas cárnicas curadas, mediante salado, secado y curado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.7: Clasificar las piezas, atendiendo a características de: peso, calidad y conformación, según requerimientos comerciales establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.8: Transferir las piezas clasificadas a la bodega, colgándolos en contenedores especiales, según los requerimientos del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.9: Controlar la última fase de curación en bodega, haciendo un seguimiento de parámetros tales como: humedad y temperatura, de forma que la maduración transcurre lentamente, adquiriéndose los sabores y aromas característicos, atendiendo a los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP7: Efectuar el envasado de los productos cárnicos elaborados que lo requieran, preparando máquinas, útiles y materiales necesarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Controlar la higiene de la zona de envasado y maquinaria, comprobando que los equipos implicados en el envasado de productos cárnicos elaborados estén limpios y preparados para su utilización conforme a los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Revisar los útiles y materiales de envasado, etiquetado y empaquetado (bolsas, bandejas) comprobando su correcta ubicación y verificando que cumplen los requerimientos establecidos en el plan de producción de cada producto cárnico elaborado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Regular los parámetros de control de los equipos de envasado, etiquetado y empaquetado (presión, tiempo, temperatura, formato, ritmo) comprobando que están dentro de los márgenes establecidos según las especificaciones requeridas para productos cárnicos elaborados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Comprobar que las operaciones de envasado (inyección de gas, vacío, sellado, grapado) se efectúan en las condiciones planificadas de orden, cantidad y márgenes de tolerancia, conforme a lo especificado para cada clase de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Efectuar el control de eficacia de cierre y hermeticidad de los productos cárnicos elaborados envasados adaptándolo a cada tipo de producto cárnico elaborado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Efectuar el envasado de los productos cárnicos elaborados que lo requieran, preparando máquinas, útiles y materiales necesarios.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.6: Efectuar el etiquetado y empaquetado de los productos cárnicos envasados según el plan de producción establecido, distribuyéndolos al lugar de almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Controlar las líneas implicadas en el envasado (aprovisionamiento, pesaje, grapado y rotulado), garantizando las características prescritas del producto cárnico elaborado y su integridad en la distribución y almacenamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.8: Organizar el transporte y distribución de los productos cárnicos elaborados, envasados y/o empaquetados a los lugares de almacenamiento y distribución, con la eficacia y adecuación requeridas en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>