



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN
PROFESIONAL

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS
DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3

GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

**(DOCUMENTO RESERVADO PARA USO EXCLUSIVO DE
PERSONAL ASESOR Y EVALUADOR)**





ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía	4
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia	5
3. Guía de Evidencia de la UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio	7
4. Guía de Evidencia de la UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos	25
5. Guía de Evidencia de la UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	43
6. Guía de Evidencia de la UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario	57
7. Guía de Evidencia de la UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	73
8. Guía de Evidencia de la UC2137_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	93
9. Glosario de términos utilizado en Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece	117



1. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Las Guías de Evidencia de las Unidades de Competencia, en su calidad de instrumentos de apoyo a la evaluación, se han elaborado con una estructura sencilla y un contenido adecuado a las finalidades a que deben contribuir, como son las de optimizar el procedimiento de evaluación, y coadyuvar al logro de los niveles requeridos en cuanto a validez, fiabilidad y homogeneidad, tanto en el desarrollo de los procesos como en los resultados mismos de la evaluación.

Para ello, la elaboración de las Guías parte del referente de evaluación constituido por la Unidad de Competencia considerada (en adelante UC), si bien explicitando de otra manera sus elementos estructurales, en el convencimiento de que así se facilita la labor específica del personal asesor y evaluador. Hay que advertir que, en todo caso, se parte de un análisis previo y contextualización de la UC para llegar, mediante la aplicación de la correspondiente metodología, a la concreción de los citados elementos estructurales.

En la línea señalada, se han desglosado las competencias profesionales de la UC en competencias técnicas y sociales.

Las competencias técnicas aparecen desglosadas en el **saber hacer** y en el **saber**; y las sociales en el **saber estar**. Este conjunto de “saberes” constituyen las tres dimensiones más simples y clásicas de la competencia profesional.

La dimensión relacionada con el **saber hacer** aparece explicitada en forma de actividades profesionales que subyacen en las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

Conviene destacar que la expresión formal de las actividades profesionales se ha realizado mediante un lenguaje similar al empleado por las y los trabajadores y el empresariado, de aquí su ventaja a la hora de desarrollar autoevaluaciones, o solicitar información complementaria a las empresas.

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, si bien se ha reorganizado para su mejor utilidad, asociando a cada una de las actividades profesionales principales aquellos saberes que las soportan y, en su caso, creando un bloque transversal a todas ellas.

En cuanto a la dimensión de la competencia relacionada con el saber estar, se han extraído, caso de existir, de las correspondientes RPs y CRs de la UC, en forma de capacidades de tipo actitudinal.



Por último indicar que, del análisis previo de la UC y de su contexto profesional, se ha determinado el **contexto crítico** para la evaluación, cuya propiedad fundamental radica en que, vertido en las situaciones profesionales de evaluación, permite obtener resultados en la evaluación razonablemente transferibles a todas las situaciones profesionales que se pueden dar en el contexto profesional de la UC. Precisamente por esta importante propiedad, el contexto que subyace en las situaciones profesionales de evaluación se ha considerado también en la fase de asesoramiento, lográndose así una economía de recursos humanos, materiales y económicos en la evaluación de cada candidatura.

2. CRITERIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS GUÍAS DE EVIDENCIA

La estructura y contenido de esta “Guía de Evidencia de Competencia Profesional” (en adelante GEC) se basa en los siguientes criterios generales que deben tener en cuenta las Comisiones de Evaluación, el personal evaluador y el asesor.

Primero.- Si las Comisiones de Evaluación deciden la aplicación de un método de evaluación mediante observación en el puesto de trabajo, el referente de evaluación que se utilice para valorar las evidencias de competencia generadas por las candidatas y candidatos, serán las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC de que se trate, en el contexto profesional que establece el apartado 1.2. de la correspondiente GEC.

Segundo.- Si la Comisión de Evaluación apreciara la imposibilidad de aplicar la observación en el puesto de trabajo, esta GEC establece un marco flexible de evaluación –**las situaciones profesionales de evaluación**– para que ésta pueda realizarse en una situación de trabajo simulada, si así se decide por la citada Comisión. En este caso, para valorar las evidencias de competencia profesional generadas por las candidatas y candidatos, se utilizarán los **criterios de evaluación** del apartado 1.2. de la correspondiente GEC, formados por “criterios de mérito”; “indicadores”; “escalas de desempeño competente” y ponderaciones que subyacen en las mismas. Conviene señalar que los citados criterios de evaluación se extraen del análisis de las RPs y CRs de la UC de que se trate. Hay que destacar que la utilización de situaciones profesionales de evaluación (de las que las Comisiones de Evaluación podrán derivar **pruebas profesionales**), con sus criterios de evaluación asociados, incrementan la validez y fiabilidad en la inferencia de competencia profesional.

Tercero.- Sin perjuicio de lo anterior, la GEC contiene también otros referentes –**las especificaciones de evaluación relacionadas con las**



dimensiones de la competencia- que permiten valorar las evidencias indirectas que aporten las candidatas y candidatos mediante su historial profesional y formativo, entre otros, así como para orientar la aplicación de otros métodos de obtención de nuevas evidencias, mediante entrevista profesional estructurada, pruebas de conocimientos, entre otras.

A modo de conclusión, puede decirse que la aplicación de los tres criterios generales anteriormente descritos, persigue la finalidad de contribuir al rigor técnico, validez, fiabilidad y homogeneidad en los resultados de la evaluación y, en definitiva, a su calidad, lo cual redundará en la mejor consideración social de las acreditaciones oficiales que se otorguen y, por tanto, en beneficio de las trabajadoras y trabajadores cuyas competencias profesionales se vean acreditadas.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la *UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio.*

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización del examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Recoger la documentación de acompañamiento de los animales que proporciona el operador (responsable del establecimiento) analizándola**



y contrastándola con los animales presentes en el matadero, cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales, siguiendo protocolos de actuación y cumpliendo la normativa en identificación y movimiento pecuario.

- 1.1 Mantener limpios y en estado de uso, la vestimenta y el equipo completo reglamentario utilizado durante el acto de inspección "ante mortem".
 - 1.2 Renovar la vestimenta y el equipo reglamentario, con la periodicidad establecida para trabajar en condiciones higiénicas.
 - 1.3 Recoger la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio previsto, contrastándolo con la documentación de los animales.
 - 1.4 Recoger la documentación de acompañamiento y otra información relativa a las partidas de animales destinados a sacrificio, comprobando que es conforme a la normativa y que ampara a todos los animales.
 - 1.5 Elaborar la relación de incidencias detectadas diariamente, facilitando que el superior responsable pueda decidir las actuaciones previas a la inspección "ante mortem" y dirigir el examen de los animales vivos.
 - 1.6 Examinar a los animales en los establos, teniendo como referencia la documentación de acompañamiento, comprobando que se corresponden con la reseña de la misma y que están identificados de acuerdo con la normativa.
 - 1.7 Registrar archivando diariamente de forma manual o informática la documentación, la información y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales siguiendo los protocolos de actuación para evitar accidentes, promoviendo la seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable en identificación y movimiento pecuario.

2. Controlar las condiciones de transporte y descarga de los animales siguiendo los protocolos de actuación, cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales y la normativa de sanidad y bienestar animal.

- 2.1 Programar el control de las condiciones del transporte de animales, con una frecuencia acorde al volumen de trabajo, considerando la especie, el origen de los animales y otros factores para cumplir los objetivos de control sanitario.
- 2.2 Verificar la documentación del transporte, la densidad de carga y el estado de los animales transportados en los vehículos previamente programados, que están esperando a descargarse o se están descargando en los establos, confirmando el cumplimiento de la normativa.
- 2.3 Confirmar que la descarga de animales en la zona específica destinada para la misma, se realiza siguiendo procedimientos establecidos, verificando que se cumplen las condiciones de bienestar animal.
- 2.4 Observar visualmente los animales descargados, verificando su estado de limpieza y que se cumplen los requisitos de aptitud para el transporte.
- 2.5 Controlar de forma visual la conducción de los animales hasta los corrales, verificando que se cumple la normativa de bienestar animal.
- 2.6 Controlar visualmente la limpieza y desinfección de vehículos y jaulas de transporte confirmando el cumplimiento de los requisitos de sanidad y bienestar animal.



- 2.7 Registrar archivando diariamente de forma manual o informática la documentación, la información y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales siguiendo los protocolos de actuación para evitar accidentes, promoviendo la seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable en identificación y movimiento pecuario.

3. Inspeccionar las condiciones de estabulación de los animales mediante la observación de los alojamientos, aplicando las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales, siguiendo protocolos de actuación y cumpliendo la normativa de sanidad y de bienestar animal.

- 3.1 Inspeccionar diariamente los establos, verificando las condiciones de limpieza, ventilación, iluminación y provisión de cama.
- 3.2 Verificar que los animales disponen de alimento y de agua limpia para beber, en todo momento y cuando lo necesiten, inspeccionando los establos diariamente.
- 3.3 Controlar, consultando la hora de llegada y hora prevista de sacrificio, el tiempo de estabulación de los animales recién destetados, para que no supere el plazo máximo previsto por la normativa.
- 3.4 Inspeccionar las condiciones de alojamiento de los animales, sospechosos de padecer alguna enfermedad y de los animales susceptibles de lesionarse entre sí, asegurando que están separados para evitar la difusión de enfermedades, respetando los requisitos de bienestar animal y facilitando la inspección "ante mortem".
- 3.5 Registrar archivando diariamente de forma manual o informática, la documentación, la información y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales siguiendo los protocolos de actuación para evitar accidentes, promoviendo la seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable en identificación y movimiento pecuario.

4. Examinar visualmente los animales estabulados comprobando si presentan síntomas de alguna enfermedad, anomalía o incidencia para informar al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen, siguiendo protocolos de actuación, cumpliendo la normativa de sanidad y bienestar animal y las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales.

- 4.1 Inspeccionar, visualmente, el estado de limpieza de los animales, confirmando que el operador del matadero garantiza que no se presenten animales sucios para el sacrificio.
- 4.2 Examinar de forma visual el estado de salud de los animales en el establo, detectando síntomas de enfermedades, signos de sufrimiento que requieran el sacrificio inmediato del animal, síntomas que hagan sospechar administración



- de sustancias prohibidas (medicamentos, productos zoonos sanitarios), informando al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.
- 4.3 Examinar el estado de salud de los animales en el establo, tomando la temperatura corporal, en caso de sospecha de enfermedad, informando al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.
 - 4.4 Verificar incidencias sobre los animales vivos mediante su examen, facilitando la inspección “ante-mortem”.
 - 4.5 Notificar incidencias al superior responsable de los controles sanitarios.
 - 4.6 Marcar los animales y los establos en los que se hayan producido alguna incidencia, informándose a los empleados del matadero y al superior responsable de los controles sanitarios.
 - 4.7 Registrar archivando diariamente de forma manual o informática la documentación, la información y las incidencias detectadas supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección durante el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales siguiendo los protocolos de actuación para evitar accidentes, promoviendo la seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable en identificación y movimiento pecuario.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Recogida de la documentación de acompañamiento de los animales.*

- Recepción de la documentación de acompañamiento de los animales proporcionada por el operador (responsable del establecimiento) analizándola y contrastándola con los animales presentes en el matadero.
- Reconocimiento del animal: normativa de aplicación.
- Información de la cadena alimentaria.
- Aplicación de la normativa de comercio internacional de animales vivos.
- Sistemas de registro de la documentación de acompañamiento de animales: registros manuales e informáticos.
- Identificación de tipos de incidencias en la documentación de acompañamiento y en la identificación de animales.
- Recepción de documentación y registros del sistema de autocontrol del operador.

2. *Control de las condiciones de transporte y descarga de los animales.*

- Control de las condiciones de transporte y descarga de los animales.
- Transporte de animales: requisitos de limpieza y desinfección de vehículos y medios de transporte.



- Sistemática para el control de la documentación de acompañamiento de animales y de las condiciones de transporte, descarga, conducción y estabulación de animales.
- Criterios de bienestar animal y de higiene en la descarga y conducción de animales.

3. Inspección de las condiciones de estabulación de los animales.

- Requisitos medioambientales de las explotaciones ganaderas: normas de higiene aplicables a la producción primaria.
- Requisitos higiénico-sanitarios y de bienestar animal en la estabulación.

4. Examen visual de los animales estabulados.

- Registro de la información recogida y de incidencias.
- Aplicación de la fisiología en ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría, para la detección de signos y síntomas de enfermedad en animales a la espera de su sacrificio en el matadero.
- Aplicación de la etología para la detección de enfermedades en animales estabulados.
- Detección de síntomas y signos de zoonosis.
- Detección de patologías del sistema: locomotor, sistema respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, sistema nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario de animales estabulados: síntomas y signos.
- Aplicación de la fisiología, para la detección de signos que hagan sospechar residuos de medicamentos o la administración de sustancias prohibidas en animales a la espera de sacrificio en el matadero.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Organización y métodos de producción de animales: higiene de las explotaciones ganaderas de especies de abastos o productoras de animales destinados a matadero y su relación con la seguridad alimentaria.
- Prácticas ganaderas: bienestar de los animales en la explotación.
- Documentación de acompañamiento de animales destinados al sacrificio y de animales de caza silvestre y de cría: normativa de aplicación.
- Aplicación de la normativa de bienestar animal en el transporte y de protección de los animales en el sacrificio.
- Control de la documentación y el registro de la información e incidencias.
- Actuaciones derivadas de los controles y su repercusión en el examen "ante-mortem".
- Aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales.
- Programación y organización del trabajo de inspección "ante mortem".

c) Especificaciones relacionadas con el "saber estar".

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:



- 1.1 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.2 Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
- 1.3 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 1.4 Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.5 Compartir información con el equipo de trabajo.

2. En relación a la realización de las competencias profesionales deberá:

- 2.1 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.
- 2.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 2.4 Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 2.5 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 2.6 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.7 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- 2.8 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.9 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.10 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

3. En relación con otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- 3.5 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos laborales.

4. En relación con los animales:

- 4.1 Mantener una actitud preventiva y de vigilancia periódica en cuanto a la salud de los animales.
- 4.2 Manejar a los animales adoptando medidas de protección.
- 4.3 Demostrar interés, respeto y sensibilidad hacia los animales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o



evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección "ante mortem" de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar el examen inicial de inspección "ante mortem" en un lote de animales de la especie equina y en un lote de lechones destinados a sacrificio con destino a consumo humano, controlando las operaciones previas al sacrificio en el matadero. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Confirmar que los animales están identificados de acuerdo con la normativa, examinándolos en los establos teniendo como referencia la documentación de acompañamiento verificando que se corresponden con la reseña de la misma y con el programa de sacrificio aportado por el operador.
2. Examinar la descarga y conducción de animales a los establos, y las condiciones de estabulación comprobando que las condiciones que deben tener los establos relativas a: limpieza, ventilación, iluminación y cama y la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento respetan la normativa de bienestar animal.
3. Verificar las condiciones de los animales relativas a su limpieza antes del sacrificio, si presentan síntomas de enfermedad y signos de sufrimiento o



sospecha de sustancias prohibidas, medicamentos veterinarios y productos zoonos, indicando las actuaciones pertinentes en cada caso.

4. Registrar y archivar la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata la documentación de acompañamiento de animales (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria, documentos de identificación (reseñas, entre otros).
- Se proporcionará a la persona candidata documentos aportados por el operador responsable del establecimiento, relación de animales presentes en el matadero, programa de sacrificio (orden y hora prevista de sacrificio), registro de entrada de ambos lotes de animales (hora de llegada, vehículo, conductor, entre otros).
- Se proporcionará a la persona candidata los protocolos para valorar el estado de limpieza de animales, protocolos de inspección de las condiciones del transporte (limpieza y desinfección, sanidad y bienestar animal), protocolos de inspección de las condiciones de estabulación.
- Se proporcionará a la persona candidata sistemas de registro de documentación y de información (condiciones del transporte, de estabulación y del estado de los animales, datos e incidencias que pudieran observarse en los animales durante el examen inicial, entre otros).

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Crterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Examen de los animales en los establos confirmando que se corresponden con la documentación de acompañamiento y el programa de sacrificio previsto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Recogida de la relación de animales presentes en el matadero y del programa de sacrificio- Recogida de la documentación de acompañamiento de animales, verificando que es conforme a la normativa y que ampara a todos los animales.- Confirmación de que los animales están identificados, y que se corresponden con la reseña de la documentación de acompañamiento.- Notificación de las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la densidad de carga y el estado de los animales transportados- Confirmación de la descarga de animales, en la zona específica destinada para la misma y la conducción a los establos- Control del estado de limpieza, ventilación, iluminación y cama de los establos, y la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento- Notificación de las incidencias detectadas, al superior responsable de los controles sanitarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Verificación de las condiciones de los animales, antes del sacrificio indicando las actuaciones pertinentes en cada caso</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de las condiciones de los animales, consultando hora de llegada y hora prevista de sacrificio, del tiempo de estabulación de los animales recién destetados (lechones)- Inspección visual del estado de limpieza de los animales, verificando que no se presenten animales sucios para el sacrificio.- Examen del estado de salud de los animales, de forma visual, para detectar síntomas de enfermedades, tomando la temperatura y marcando los animales con esta incidencia para conocimiento de los empleados del matadero y del superior responsable a efectos de dictamen.- Examen de los animales, de forma visual, para detectar signos de sufrimiento que requieran el sacrificio inmediato del animal, notificando esta incidencia para conocimiento de los empleados del matadero y del superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.

	<ul style="list-style-type: none">- Examen del estado de salud de los animales, de forma visual, para detectar síntomas o signos que hagan sospechar la administración de sustancias prohibidas, marcando los animales con esta incidencia para conocimiento de los empleados del matadero y del superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.- Verificación de incidencias sobre los animales, y notificación al superior responsable de los controles sanitarios para que se efectúe la inspección "ante-mortem". <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Registro y archivo de la documentación, de forma manual o informática, para cumplir con los objetivos del control sanitario</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Registro archivando los documentos del operador: relación de animales presentes en el matadero y programa de sacrificio diario, registros de entrada de animales (hora de llegada, vehículo, operadores comerciales de ganado, conductores), del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción.- Registro archivando la documentación de acompañamiento de animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas).- Registro de las incidencias detectadas en la descarga y conducción de animales a los establos: incumplimientos de la normativa en relación a la densidad de carga, descarga de los animales, limpieza y aptitud para el transporte de los animales descargados.- Registro de las incidencias detectadas en las condiciones de estabulación: incumplimientos en la normativa de sanidad y bienestar animal.- Registro y archivo de las incidencias detectadas y verificadas en el examen del estado de salud los animales y de las actuaciones realizadas: sacrificio inmediato del animal por razones de bienestar, dictamen desfavorable, pruebas complementarias en caso de sospecha de sustancias prohibidas (medicamentos, productos zoonosológicos). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C</i></p>

Escala A

5

Examen de los animales en los establos recogiendo la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio para su contraste con la documentación de



	<p><i>acompañamiento, verificando que la documentación (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación equina) e identificación de los animales es conforme a la normativa y ampara a todos los animales, confirmando que los animales están identificados conforme a la normativa y que se corresponden con la reseña de la documentación de acompañamiento y notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
4	<p><i>Examen de los animales en los establos recogiendo la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio para su contraste con la documentación de acompañamiento, verificando que la documentación (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación equina) es conforme a la normativa y ampara a todos los animales, confirmando que los animales están identificados y que se corresponden con la reseña de la documentación de acompañamiento y notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
3	<p><i>Examen de los animales en los establos recogiendo la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio para su contraste con la documentación de acompañamiento, verificando que la documentación (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación equina) ampara a todos los animales y notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
2	<p><i>Examen de los animales en los establos recogiendo la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio para su contraste con la documentación de acompañamiento, verificando que la documentación (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación equina) ampara a todos los animales.</i></p>
1	<p><i>Examen de los animales en los establos recogiendo la relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio para su contraste con la documentación de acompañamiento.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<p><i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación se verificando que la densidad de carga y el estado de los animales transportados cumplen la normativa, que la descarga de animales en la zona específica destinada para la misma y la conducción a los establos se realiza cumpliendo la normativa observándolos visualmente y que el estado de limpieza, ventilación, iluminación y cama de los establos y la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento respetan la normativa de bienestar animal, notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
4	<p><i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación verificando que la densidad de carga y el estado de los animales transportados cumplen la normativa, que la descarga de animales en la zona específica destinada para la misma y la conducción a los establos se realiza cumpliendo la normativa observándolos visualmente y que el estado de limpieza y ventilación de los establos y la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento respetan la normativa de bienestar animal, notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>



3	<p><i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación verificando que la densidad de carga y el estado de los animales transportados cumplen la normativa, que la descarga de animales en la zona específica destinada para la misma y la conducción a los establos se realiza cumpliendo la normativa observándolos visualmente y que la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento respetan la normativa de bienestar animal, notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
2	<p><i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación verificando que la densidad de carga y el estado de los animales transportados cumplen la normativa, que la descarga de animales se realiza en la zona específica destinada para la misma observándolos visualmente y que la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento respetan la normativa de bienestar animal, notificando las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios.</i></p>
1	<p><i>Examen de la descarga y conducción de animales a los establos y las condiciones de estabulación verificando el estado de los animales transportados, que la descarga de animales se realiza en la zona específica destinada para la misma observándolos visualmente, no se comprueban las condiciones de estabulación.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala C

5	<p><i>Registro y archivo de la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario registrando y archivando los documentos del operador: relación de animales presentes en el matadero y programa de sacrificio diario, registros de entrada de animales del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, registrando y archivando la documentación de acompañamiento de los animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas), registrando las incidencias detectadas en la descarga y conducción de animales a los establos: incumplimientos de la normativa en relación a la densidad de carga, descarga de los animales y limpieza y aptitud para el transporte de los animales descargados, registrando las incidencias detectadas en las condiciones de estabulación: incumplimientos en la normativa de sanidad y bienestar animal y registrando y archivando las incidencias detectadas y verificadas en el examen del estado de salud los animales y de las actuaciones realizadas: sacrificio inmediato del animal por razones de bienestar, dictamen desfavorable, pruebas complementarias en caso de sospecha de sustancias prohibidas (medicamentos, productos zoonosológicos).</i></p>
4	<p><i>Registro y archivo de la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario registrando y archivando los documentos del operador: programa de sacrificio diario, registros de entrada de animales del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, registrando y archivando la documentación de acompañamiento de los animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas), registrando las incidencias detectadas en la descarga y conducción de animales a los establos: incumplimientos de la normativa en relación a la densidad de carga, descarga de los animales y limpieza y aptitud para el transporte de los animales descargados, registrando las incidencias detectadas en las condiciones de estabulación: incumplimientos en la normativa de sanidad y bienestar animal y registrando y archivando las</i></p>



	<p><i>incidencias detectadas y verificadas en el examen del estado de salud los animales y de las actuaciones realizadas: sacrificio inmediato del animal por razones de bienestar, dictamen desfavorable, pruebas complementarias en caso de sospecha de sustancias prohibidas (medicamentos, productos zoonosanitarios).</i></p>
3	<p><i>Registro y archivo de la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario archivando los documentos del operador: programa de sacrificio diario, registros de entrada de animales del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, registrando y archivando la documentación de acompañamiento de los animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas), registrando las incidencias detectadas en la descarga y conducción de animales a los establos: incumplimientos de la normativa en relación a la descarga de los animales y aptitud para el transporte de los animales descargados, registrando las incidencias detectadas en las condiciones de estabulación: incumplimientos en la normativa de sanidad y bienestar animal y registrando y archivando las incidencias detectadas y verificadas en el examen del estado de salud los animales y de las actuaciones realizadas: sacrificio inmediato del animal por razones de bienestar, dictamen desfavorable, pruebas complementarias en caso de sospecha de sustancias prohibidas (medicamentos, productos zoonosanitarios).</i></p>
2	<p><i>Registro y archivo de la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario archivando los documentos del operador: registros de entrada de animales (hora de llegada, vehículo, operadores comerciales de ganado, conductores) del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, archivando la documentación de acompañamiento de los animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas), registrando y archivando las incidencias detectadas y verificadas en el examen del estado de salud los animales y de las actuaciones realizadas.</i></p>
1	<p><i>Registro y archivo de la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario archivando los documentos del operador: registros de entrada de animales (hora de llegada, vehículo, operadores comerciales de ganado, conductores) del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, archivando la documentación de acompañamiento de los animales: certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria y documentos de identificación (reseñas).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

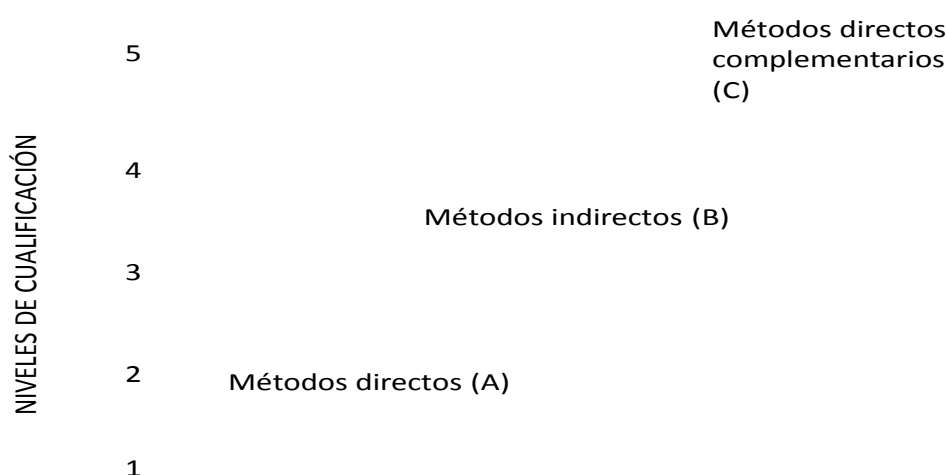
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección



Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)



Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en examen inicial de inspección “ante mortem” de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesión.
- b)) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.



- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- g) Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.
- h) La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.
- i) El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.
- j) Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.
- k) g) Se proporcionarán a la persona candidata fotografías de los vehículos de transporte con los animales antes de la descarga, fotografías realizadas durante la descarga de los animales y fotografías de las condiciones de los establos donde se alojan los animales.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la “UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos”.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización del examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Aplicar medidas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación durante la inspección “post mortem” de canales y**



despojos, siguiendo los protocolos del superior responsable de los controles sanitarios, reduciendo al máximo el riesgo de contaminación, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación y cumpliendo la normativa.

- 1.1 Mantener limpios y en buen estado la vestimenta y el equipo completo reglamentario durante la inspección "post mortem" para trabajar en condiciones higiénicas.
 - 1.2 Renovar con la periodicidad establecida la vestimenta y el equipo completo reglamentario.
 - 1.3 Cuidar las partes del cuerpo en contacto con las canales y despojos, aplicando medidas limpieza y aseo personal, siguiendo las buenas prácticas de higiene para evitar contaminaciones.
 - 1.4 Mantener limpios los cuchillos y utensilios utilizados durante la inspección "post mortem", cambiando o limpiando y desinfectando los cuchillos y utensilios con frecuencia, evitando contaminaciones, y siempre después de haber sido utilizados para cortar o incidir material contaminado.
 - 1.5 Efectuar las palpaciones, cortes e incisiones, siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios reduciendo al máximo el riesgo de contaminación.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

2. Efectuar la inspección "post mortem" de canales y despojos de unglados domésticos, bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo protocolos de actuación, cumpliendo la normativa.

- 2.1 Comprobar que las canales de los solípedos domésticos, de los bovinos de más de seis meses de edad y de los cerdos de más de cuatro semanas de edad, se presentan a la inspección divididas en dos mitades a lo largo de la columna vertebral, facilitando su inspección.
- 2.2 Comprobar que las canales de los unglados domésticos y sus vísceras correspondientes se presentan limpias, sin contaminación e identificadas, según el protocolo o las instrucciones del matadero, garantizando su higiene y trazabilidad.
- 2.3 Inspeccionar visualmente las canales.
- 2.4 Efectuar palpaciones e incisiones, en las canales, en caso de dudas, prestando especial interés a las regiones anatómicas en las que se administran inyecciones a los animales, con el fin de detectar posibles tratamientos.
- 2.5 Efectuar la inspección "post mortem", de canales y despojos de unglados domésticos, para detectar enfermedades y alteraciones que afecten a la aptitud de la carne, o a restricciones en su comercialización, de acuerdo a la normativa y siguiendo el protocolo establecido para cada especie y edad.
- 2.6 Efectuar tomas de muestra y exámenes complementarios en caso de duda o sospecha de enfermedad asegurando el dictamen sanitario.



- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

3. Efectuar la inspección "post mortem" de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo protocolos de actuación y cumpliendo la normativa.

- 3.1 Verificar que las canales de las aves de corral y lagomorfos de cría y sus vísceras, se presentan a la inspección limpias, sin contaminación e identificadas, siguiendo el protocolo o las instrucciones del matadero garantizando su higiene y trazabilidad.
 - 3.2 Inspeccionar visualmente las canales de lagomorfos de cría y aves de corral, sus vísceras y cavidades separando aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anomalía.
 - 3.3 Efectuar tomas de muestra y exámenes complementarios en caso de duda o sospecha de enfermedad asegurando el dictamen sanitario.
 - 3.4 Verificar que las canales de aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia vienen acompañadas de certificado sanitario, asegurando su salubridad.
 - 3.5 Efectuar la inspección "post mortem" de las canales de aves de corral criadas para la producción de "foie gras", y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, asegurando su salubridad.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

4. Efectuar la inspección "post mortem" de canales y despojos de la caza de cría, bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios, y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, aplicando medidas preventivas y de protección, y siguiendo protocolos de actuación, cumpliendo la normativa.

- 4.1 Verificar que las canales de caza de cría y sus vísceras, se presentan limpias, sin contaminación e identificadas según el protocolo o las instrucciones del matadero, garantizando su higiene y trazabilidad.
- 4.2 Inspeccionar visualmente las canales, cavidades y vísceras.
- 4.3 Efectuar, en caso de duda, palpaciones e incisiones, en aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo, facilitando el dictamen sanitario.
- 4.4 Efectuar la inspección "post mortem" de las especies de la caza de cría siguiendo los protocolos descritos para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría, detectando posibles enfermedades y alteraciones.



- 4.5 Verificar que las canales de los animales sacrificados en la explotación vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario, garantizando su salubridad.
 - 4.6 Efectuar la inspección "post mortem" de las canales de los animales sacrificados en la explotación garantizando su salubridad.
 - 4.7 Efectuar tomas de muestra y los exámenes complementarios en caso de duda o sospecha de enfermedad, asegurando el dictamen sanitario.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

5. Efectuar la inspección "post mortem" de canales y despojos de caza silvestre en los establecimiento de manipulación de caza bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios, según los criterios legales establecidos para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo protocolos de actuación y cumpliendo la normativa.

- 5.1 Verificar que las canales de las piezas de caza silvestre y sus vísceras van acompañadas de su documentación estando identificadas según el protocolo establecido, para garantizar su trazabilidad.
 - 5.2 Inspeccionar visualmente las canales, cavidades y vísceras.
 - 5.3 Practicar palpaciones e incisiones, en caso de duda, en aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo, con el fin de detectar enfermedades y alteraciones no relacionadas con la caza, comprobando que la muerte no ha sido causada por motivos distintos a la caza.
 - 5.4 Efectuar la inspección "post mortem" de las especies de caza salvaje, lo antes posible tras su recepción en el establecimiento y siguiendo los protocolos descritos para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza, para detectar posibles enfermedades y alteraciones.
 - 5.5 Inspeccionar, en un número representativo, las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte, aumentando el tamaño de la muestra en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos, para asegurar el dictamen sanitario.
 - 5.6 Tomar muestras para la investigación de triquina y para exámenes complementarios, en caso de duda o sospecha de enfermedad, para asegurar el dictamen sanitario.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

6. Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos, siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios para garantizar el cumplimiento de la normativa, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación.



- 6.1 Marcar verificando que se marcan e identifican las canales y despojos que se consideran aptos para el consumo humano, incluidos los obtenidos tras el sacrificio de animales de acuerdo a ritos religiosos, cumpliendo la normativa garantizando su origen y salubridad.
 - 6.2 Identificar las canales y despojos o las partes de ambos que presenten cualquier anomalía o que se sospeche que no son aptos para el consumo humano.
 - 6.3 Separar las canales y despojos o las partes de ambos que presenten cualquier anomalía o que se sospeche que no son aptos para el consumo, para ser inspeccionados por el superior responsable de los controles sanitarios.
 - 6.4 Registrar los datos y los resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas efectuadas, en su caso, siguiendo instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios, para que puedan ser evaluados, y poder emitir los informes sobre decomisos y las estadísticas correspondientes.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos de actuación aplicables.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable.

b) Especificaciones relacionadas con el "saber".

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección "post mortem" de canales y despojos. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Aplicación medidas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación durante la inspección "post mortem" de canales y despojos.

- Inspección "post mortem" en las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos, caza de cría y silvestre: procedimientos.
- Utilización y mantenimiento de equipos y utensilios usados en la inspección "post mortem".
- Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
- Control post-mortem: actuaciones en consecuencia.
- Aplicación de la normativa sobre inspección post-mortem.

2. Inspección "post mortem" de canales y despojos de ungulados domésticos.

- Identificación anatómica en inspección "post mortem" de especies de ungulados domésticos sacrificados en mataderos: anatomía de los diferentes sistemas, anatomía de la piel, identificación de especies mediante estudio de partes de animales.
- Identificación anatomopatológica en inspección "post mortem" de especies de ungulados domésticos sacrificados en mataderos: anatomía patológica, diferenciación de lesiones, anatomía patológica de sistemas, anatomía patológica de la piel, detección de anomalías.



3. Inspección "post mortem" de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral.

- Identificación anatómica en inspección "post mortem" de especies de aves y lagomorfos sacrificados en mataderos: anatomía de los diferentes sistemas, anatomía de la piel, identificación de especies mediante estudio de partes de animales.
- Identificación anatomopatológica en inspección "post mortem" de especies de aves y lagomorfos sacrificados en mataderos: anatomía patológica, diferenciación de lesiones, anatomía patológica de sistemas, anatomía patológica de la piel, detección de anomalías.

4. Inspección "post mortem" de canales y despojos de la caza de cría

- Identificación anatómica en inspección "post mortem" de especies de caza de cría. Anatomía de los diferentes sistemas, anatomía de la piel, identificación de especies mediante estudio de partes de animales.
- Identificación anatomopatológica en inspección "post mortem" de especies de caza de cría: anatomía patológica, diferenciación de lesiones, anatomía patológica de sistemas, anatomía patológica de la piel, detección de anomalías.

5. Inspección "post mortem" de canales y despojos de caza silvestre en los establecimientos de manipulación de caza

- Identificación anatómica en inspección "post mortem" de especies de caza salvaje: anatomía de los diferentes sistemas, anatomía de la piel.
- Identificación anatomopatológica en inspección "post mortem" de especies de caza salvaje: anatomía patológica, diferenciación de lesiones, anatomía patológica de los diferentes sistemas, anatomía patológica de la piel, detección de anomalías.

6. Control del destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos.

- Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
- Actuaciones como consecuencia de los controles.
- Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección "post mortem" e incidencias.
- Aplicación de sistemas de identificación y marcado de canales y despojos.
- Marcado sanitario y marcas de identificación: características, utilización y gestión.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Funciones del auxiliar en la inspección "post mortem" en mataderos y salas de manipulación de caza.
- Procedimientos de inspección "post mortem" en las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría y silvestre.
- Utilización y mantenimiento de los equipos y utensilios usados en la inspección "post mortem".
- Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
- Toma de muestra para la investigación de triquina y otros análisis complementarios: sistemática.
- Actuaciones como consecuencia de los controles.



- Aplicación de la normativa.
- Prevención de riesgos laborales en la inspección "post mortem" de canales y despojos.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo
- 1.2 Comunicarse, respetando los canales establecidos en la organización
- 1.3 Compartir información con el equipo de trabajo.
- 1.4 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 1.5 Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y concisa.
- 1.6 Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- 1.7 Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

2. En relación a la realización de las competencias profesionales deberá:

- 2.1 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- 2.2 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- 2.3 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.4 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.5 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.6 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

3. En relación con otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional como.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos laborales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que



incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar el examen inicial de inspección “post mortem” en un matadero de ungulados domésticos en el que se sacrifiquen vacas o cerdos, puede haber algún animal sospechoso de que se le hayan administrado sustancias prohibidas, medicamentos o productos zoonos, por presentar signos en la canal. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Aplicar medidas de higiene, limpieza y aseo personal, y buenas prácticas de manipulación durante la inspección “post mortem”.
2. Efectuar las comprobaciones visuales, las palpaciones e incisiones o cortes preceptivos en las canales y despojos en función de la especie y edad del animal, así como la toma de muestras para envío a laboratorio.
3. Marcar comprobando que se marca e identifican las canales y despojos aptos para el consumo, identificando y separando aquellas canales y despojos que presentan anomalías o sospechas de no ser aptos para el consumo humano.
4. Registrar los resultados de la inspección “post mortem” y en su caso de las pruebas efectuadas.



Condiciones adicionales:

- La persona candidata demostrará la competencia en un entorno real de trabajo.
- Se le proporcionará a la persona candidata la indumentaria, equipo de protección individual, instrumental de corte (cuchillos, tijeras, bisturís, pinzas) y el material precisos para guardar e identificar muestras, así como el soporte manual o informático para registrar resultados.
- Se asignará un periodo de tiempo para cada operación, en función del tiempo invertido por un profesional, para que el candidato trabaje en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Aplicación de medidas de higiene, limpieza y aseo personal, y buenas prácticas de manipulación durante la inspección "post mortem"</i>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización de la indumentaria y el equipo completo reglamentario.- Renovación del vestuario y el equipo reglamentario.- Aplicación de medidas de higiene y aseo personal.- Cambio, lavado y desinfección de los cuchillos y otros utensilios, tras incidir partes de canales o despojos contaminados o con patologías. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Comprobación visual, las palpaciones e incisiones o cortes preceptivos en las canales y despojos, así como la toma de muestras para envío a laboratorio</i>	<ul style="list-style-type: none">- Inspección "post mortem" después del sacrificio, a canales y despojos.- Inspección de las canales y despojos que están identificados y mantienen una correlación con su canal de procedencia.



	<ul style="list-style-type: none">- Presentación a la inspección dividida longitudinalmente a lo largo de la columna vertebral, de las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad.- Inspección visual de todas las superficies externas.- Palpación e incisión de las canales o despojos evitando contaminar con partes del cuerpo o con superficies del matadero.- Inspección de las partes de la canal en donde haya signos de sospecha de administración de sustancias prohibidas.- Muestreo (indicado el responsable de los controles sanitarios) cuando tras los cortes en la canal se deduzca que se puedan haber administrado sustancias prohibidas, medicamentos o productos zoonosológicos.- Realización de pruebas de encefalopatía espongiiforme bovina (EEB).- Comprobación de la toma de muestra. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Comprobación del marcado e identificación de las canales y despojos aptos para el consumo, identificando y separando canales y despojos que presentan anomalías o sospechas de no ser aptos para el consumo humano</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación de marcado sanitario de tinta o fuego en la superficie externa de las canales aptas para el consumo humano.- Marca sanitaria en función de que las canales se corten en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas.- Identificación separando del resto de las carnes aptas las canales o despojos de los que se sospecha que no son aptos para el consumo, para que las inspeccione el veterinario oficial, responsable de los controles sanitarios.- Identificación de las canales y despojos pendientes de resultados de pruebas complementarias, no se le aplica el marcado sanitario a la espera de un dictamen definitivo. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Registro de los resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Registro de las canales aptas para el consumo humano.- Registro de los decomisos y las causas de los mismos.- Registro de las canales y despojos pendientes de resultados de pruebas necesarias para emitir un dictamen (por ejemplo las pruebas de laboratorio específicas para el diagnóstico de encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) en bovinos, pruebas de triquina en suidos).



	<p>- Registro de resultados de pruebas realizadas (pruebas de EEB, pruebas de triquinosis, entre otros).</p> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
--	---

Escala A

5	<p><i>Lleva indumentaria limpia y conservada, la vestimenta y el equipo se renueva según el procedimiento establecido, tiene aseo personal sobre todo en las partes de cuerpo que entran en contacto con las carnes (manos, brazos), los cuchillos y otros utensilios se cambian o se lavan y desinfectan (introduciéndolos en esterilizadores con agua a una temperatura mínima de 82°C o sistema alternativo de efectos equivalentes) tras incidir partes de canales o despojos contaminados o con patologías (por ejemplo tras cortar un absceso).</i></p>
4	<p><i>Lleva indumentaria limpia y conservada aunque puede presentar salpicaduras de sangre como consecuencia de la propia actividad, la vestimenta y el equipo se renueva según el procedimiento establecido, tiene aseo personal sobre todo en las partes de cuerpo que entran en contacto con las carnes (manos, brazos), los cuchillos y otros utensilios se cambian o se lavan y desinfectan (introduciéndolos en esterilizadores con agua a una temperatura mínima de 82° C o sistema alternativo de efectos equivalentes) tras incidir partes de canales o despojos contaminados o con patologías (por ejemplo tras cortar un absceso).</i></p>
3	<p><i>Lleva indumentaria limpia y conservada aunque puede presentar salpicaduras de sangre como consecuencia de la propia actividad, la vestimenta y el equipo se renueva según el procedimiento establecido, tiene aseo personal sobre todo en lo que respecta a las partes de cuerpo que entran en contacto con las carnes (manos, brazos), los cuchillos y otros utensilios se cambian o se lavan y desinfectan (introduciéndolos en esterilizadores con agua a una temperatura mínima de 82° C o sistema alternativo de efectos equivalentes) al finalizar el trabajo.</i></p>
2	<p><i>No lleva indumentaria limpia y conservada, la vestimenta y el equipo no se renueva según el procedimiento establecido, no tiene aseo personal sobre todo en lo que respecta a las partes de cuerpo que entran en contacto con las carnes (manos, brazos), los cuchillos y otros utensilios se cambian o se lavan y desinfectan (introduciéndolos en esterilizadores con agua a una temperatura mínima de 82° C o sistema alternativo de efectos equivalentes) al finalizar el trabajo.</i></p>
1	<p><i>No lleva indumentaria limpia y conservada, la vestimenta y el equipo no se renueva según el procedimiento establecido, no tiene aseo personal sobre todo en lo que respecta a las partes de cuerpo que entran en contacto con las carnes (manos, brazos), los cuchillos y otros utensilios no se cambian, ni se lavan y desinfectan (introduciéndolos en esterilizadores con agua a una temperatura mínima de 82° C o sistema alternativo de efectos equivalentes)</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B



5	<p><i>Inspección "post mortem", comprueba la identificación de las canales y despojos, la correlación de despojos con su canal de procedencia , que las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad están divididas a lo largo de la columna vertebral, inspecciona de forma visual las superficies externas (suelo, lavamanos, plataformas, contenedores de subproductos, entre otros) sin manipular las canales y despojos para evitar contaminaciones, las palpaciones e incisiones las efectúa sin contaminar, incide en partes de la canal donde hay sustancias tóxicas (medicamentos o productos zoonos) tomando las muestras que indica el responsable de los controles sanitarios, comprueba las muestras de bovinos (pruebas de la encefalopatía espongiforme bovina) y de porcino (para triquina),se identifican y se manipulan para ser enviadas al laboratorio.</i></p>
4	<p><i>Inspección "post mortem" , comprueba la identificación de las canales y despojos, la correlación de despojos con su canal de procedencia , que las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad están divididas a lo largo de la columna vertebral, inspecciona de forma visual las superficies externas pero manipula las canales y despojos, las palpaciones e incisiones las efectúa sin contaminar, incide en partes de la canal donde hay sustancias tóxicas tomando las muestras que indica el responsable de los controles sanitarios, comprueba las muestras de bovinos (pruebas de la encefalopatía espongiforme bovina) y de porcino (para triquina).</i></p>
3	<p><i>Inspección "post mortem", no comprueba la identificación de las canales y despojos, la correlación de despojos con su canal de procedencia , que las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad están divididas a lo largo de la columna vertebral, inspecciona de forma visual las superficies externas pero manipula las canales y despojos, las palpaciones e incisiones las efectúa sin contaminar, incide en partes de la canal donde hay sustancias tóxicas tomando las muestras que indica el responsable de los controles sanitarios, comprueba las muestras de bovinos (pruebas de la encefalopatía espongiforme bovina) y de porcino (para triquina).</i></p>
2	<p><i>Inspección "post mortem", no comprueba la identificación de las canales y despojos, la correlación de despojos con su canal de procedencia , que las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad están divididas a lo largo de la columna vertebral, inspecciona de forma visual las superficies externas pero manipula las canales y despojos, las palpaciones e incisiones las efectúa contactando con superficies del matadero , provocando su contaminación, no incide en partes de la canal donde hay sustancias tóxicas tomando las muestras que indica el responsable de los controles sanitarios, comprueba las muestras de bovinos (pruebas de la encefalopatía espongiforme bovina) y de porcino (para triquina).</i></p>
1	<p><i>Inspección "post mortem", no comprueba la identificación de las canales y despojos, la correlación de despojos con su canal de procedencia , que las canales de bovinos mayores de 6 meses y de porcinos mayores de 4 semanas de edad están divididas a lo largo de la columna vertebral, inspecciona de forma visual las superficies externas pero manipula las canales y despojos, las palpaciones e incisiones las efectúa contactando con superficies del matadero , provocando su contaminación, no incide en partes de la canal donde hay sospecha de sustancias tóxicas, no comprueba las muestras de bovinos (pruebas de la encefalopatía espongiforme bovina) y de porcino (para triquina).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

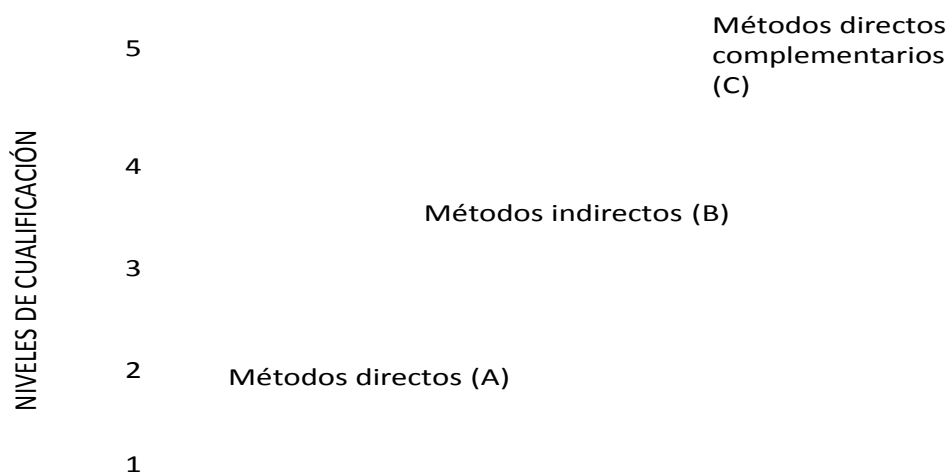
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).



- Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización del examen inicial de inspección “post mortem” de canales y despojos, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- g) En esta unidad de competencia es importante observar que las actividades se realicen aplicando las normas de prevención de riesgos biológicos.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIDOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS
DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la *UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)*.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en el control de la gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

1. Controlar la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes mediante observación y control



documental, archivando y/o registrando los resultados, aplicando las medidas preventivas y de protección en el control de materiales especificados de riesgo (MER), cumpliendo la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

- 1.1 Recoger diariamente el programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales, verificando la especie y la edad de los animales, para identificar los MER que generan.
 - 1.2 Supervisar mediante observación la retirada de los MER de la cabeza, canal (columna vertebral, médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (bazo, intestino y otros), garantizando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.3 Supervisar mediante observación la recogida de los restos de MER que caen al suelo y otras superficies, asegurando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.4 Inspeccionar por observación, el etiquetado, y marcado en su caso, de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MER, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa.
 - 1.5 Supervisar por observación la tinción de los MER, asegurando que se efectúa según protocolos y normativa.
 - 1.6 Inspeccionar visualmente los contenedores de recogida de MER, confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios.
 - 1.7 Archivar, registrando diariamente, de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de MER y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre materiales especificados de riesgo (MER) y la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

2. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y tras el faenado, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, siguiendo los protocolos de actuación, aplicando medidas preventivas y de protección, cumpliendo los protocolos de actuación y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y la normativa referente a los materiales especificados de riesgo (MER).

- 2.1 Vigilar mediante inspección visual periódica los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, confirmando que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.
- 2.2 Controlar mediante inspección visual la operación de carga de los subproductos de categoría 1, para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa.
- 2.3 Revisar los datos contenidos en la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1, verificando que incluye todos los datos requeridos por la normativa.
- 2.4 Controlar mediante observación que los registros incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación, confirmando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.



- 2.5 Archivar, registrando diariamente de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades aplicando las medidas preventivas y de protección aplicables y los protocolos de actuación establecidos
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y la normativa referente a los materiales especificados de riesgo (MER).

3. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 tras la inspección veterinaria mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, cumpliendo los protocolos de actuación, medidas preventivas y de protección, y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

- 3.1 Inspeccionar visualmente los contenedores para depositar los subproductos de categoría 2, garantizando su limpieza e identificación.
- 3.2 Supervisar, por observación, la recogida de subproductos de categoría 2, asegurando que es completa y en contenedores específicos.
- 3.3 Inspeccionar los subproductos de categoría 2, almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, garantizando que no incluyan MER.
- 3.4 Observar visualmente la operación de carga de los subproductos de categoría 2 para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las exigidas por la normativa.
- 3.5 Revisar el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 2, asegurándose que incluye todos los datos requeridos por la normativa.
- 3.6 Revisar, por observación, los registros, asegurándose que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
- 3.7 Archivar, registrando los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección aplicables y protocolos de actuación establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

4. Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa, cumpliendo los protocolos de actuación, medidas preventivas y de protección, y la normativa sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).



- 4.1 Inspeccionar visualmente los contenedores para depósito de los subproductos de categoría 3, confirmando su identificación y su estado de limpieza.
- 4.2 Inspeccionar visualmente el almacenamiento de los subproductos de categoría 3, garantizando que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.
- 4.3 Observar visualmente la operación de carga de los subproductos de categoría 3, para su envío a las plantas de tratamiento u otros destinos autorizados, asegurándose que la identificación y las condiciones del transporte son las exigidas por la normativa.
- 4.4 Revisar el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3, asegurándose que incluye todos los datos según normativa.
- 4.5 Revisar por observación el contenido de los registros, asegurándose que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.
- 4.6 Archivar, registrando diariamente, de forma manual o informática, los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas, supervisándose por el superior responsable de los controles sanitarios.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo las medidas preventivas y de protección aplicables y protocolos de actuación establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre gestión, higiene y control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la *UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)*.

Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER).

- Uso de materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad.
- Aplicación de normativa de higiene en la retirada de los MERs.
- Manipulación, marcado y etiquetado de las canales con MERs, plantas de tratamiento autorizadas.
- Aplicación de la normativa sobre materiales especificados de riesgo (MER).

2. Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría.

- Categorización de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) según su nivel de riesgo.
- Aplicación de las características de subproductos de categoría 1.
- Control de subproductos de categoría



3. Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría.

- Aplicación de características de subproductos de categoría.
- Control de subproductos de categoría.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Control encefalopatías espongiformes transmisibles: caracterización.
- Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).
- Manipulación, higiene de la retirada, almacenamiento, destino, transporte, documentación de acompañamiento: SANDACH
- Control sanitario de SANDACH.
- Verificación de los autocontroles del operador de SANDACH.
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles de subproductos no destinados al consumo humano.
- Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos.
- Aplicación de normativa referente a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.2 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
- 1.3 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 1.4 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.5 Compartir información con el equipo de trabajo.

2. En relación con la realización de las competencias profesionales deberá:

- 2.1 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.
- 2.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 2.4 Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 2.5 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 2.6 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.7 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.



- 2.8 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.9 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.10 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
- 2.11 Tratar a los animales con respeto, sensibilidad y humanidad.

3. En relación a otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional como puntualidad y cumplimiento del horario, entre otras.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener el área de trabajo con orden y limpieza.
- 3.5 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos laborales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) durante el faenado de rumiantes a los que es necesario la retirada de materiales especificados de riesgo (MER).



Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Controlar la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidad abdominal (intestino), mediante observación, supervisando visualmente la tinción de los mismos, inspeccionando por observación las canales que van a expedirse para asegurar que no llevan restos de MER y que llevan el etiquetado exigido por la normativa.
2. Controlar que los subproductos de categoría 1, 2 y 3 generados y almacenados, mediante inspección visual, se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material, asegurándose que la documentación de acompañamiento para su transporte incluye todos los datos requeridos por la normativa.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometido y sobre el tipo de actuación.
- Se le asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del programa de sacrificio y documentación de acompañamiento de animales, constatando la edad de los animales, para identificar los MER que generan.- Supervisión, mediante observación, de la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (intestino),

	<p>garantizando que se efectúa según protocolos y normativa.</p> <ul style="list-style-type: none">– Supervisión de la tinción de los MER, por observación, para asegurar que se efectúa según protocolos y normativa.– Inspección de las canales, por observación, para asegurar que no llevan restos de MER, y del etiquetado y marcado, en su caso, de las canales con MER que van a expedirse a salas de despiece autorizadas, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa.– Inspección visual de los contenedores de recogida de MER, confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 durante el faenado de rumiantes</i></p>	<ul style="list-style-type: none">– Verificación de la retirada de subproductos de categoría 1 categoría 2 y categoría 3– Verificación de la operación de carga de los subproductos de categoría 1, 2 y 3,– Revisión de la documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1, 2 y– Registro diario de las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>

Escala A

4	<p><i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, las operaciones de carga de los subproductos para su envío a las plantas de tratamiento, asegurándose que la identificación, el destino y las condiciones del transporte son las recogidas en la normativa, revisando la documentación de acompañamiento, verificando la inclusión de todos los datos que recoge la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i></p>
3	<p><i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, las operaciones de carga de los subproductos para su envío a las plantas de tratamiento, pero no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i></p>



2	<i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida completa y en contenedores al uso de los subproductos, verificando las operaciones de carga de los subproductos 1, pero no de los subproductos de categoría 2 y 3, para su envío a las plantas de tratamiento, no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i>
1	<i>El control de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3 se lleva a cabo verificando, por observación, la recogida de subproductos 1 en contenedores al uso, pero no verificando la de subproductos 2 y 3, verificando las operaciones de carga de los subproductos 1, pero no de los subproductos de categoría 2 y 3, para su envío a las plantas de tratamiento, no verificando que la identificación, el destino, las condiciones del transporte y documentación de acompañamiento responden a la normativa, registrando las incidencias detectadas y trasladándolas al superior responsable de los controles.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

5	<i>El control de la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes se realiza verificando el programa de sacrificio y documentación de acompañamiento de animales, constatando la edad de los animales para identificar los MER que generan, supervisando, mediante observación, la retirada de los MER de la cabeza, canal (médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (intestino) y supervisando la tinción de los MER, garantizando que se efectúa según protocolos y normativa, inspeccionando las canales, por observación, para asegurar que no llevan restos de MER, y del etiquetado y marcado, en su caso, de las canales con MER que van a expedirse a salas de despiece autorizadas, confirmando que lleva las indicaciones exigidas por la normativa, inspeccionando visualmente los contenedores de recogida de MER y confirmando que son específicos para este uso, están identificados y limpios.</i>
4	
3	
2	
1	

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

5	
---	--



4
3
2
1

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

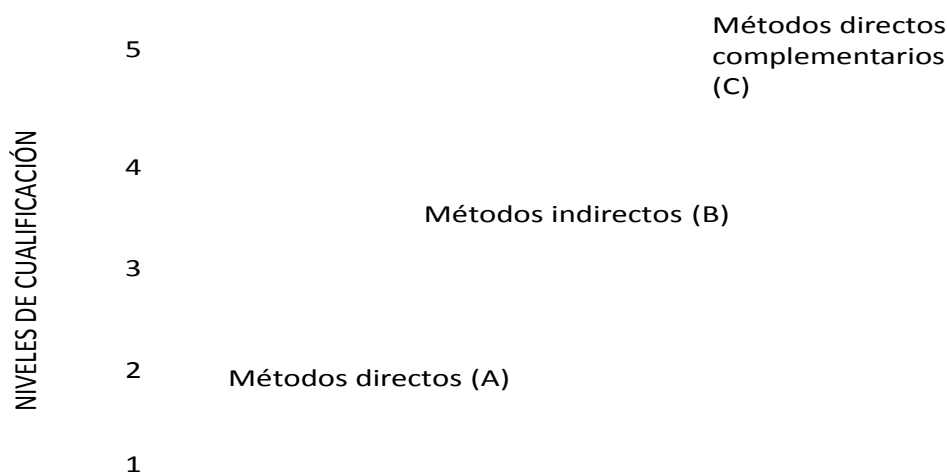
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).



- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el control y gestión de SANDACH , se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- g) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión de la persona candidata en la situación profesional de evaluación propuesta, que debería desarrollarse analizando los protocolos, procedimientos y normativa, planificando la acción, llevándola a cabo y recogiendo los datos resultantes, si es el caso.
- h) Se podrá proporcionar a la persona candidata para la prueba práctica:
- la documentación de acompañamiento de animales (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria, documentos de identificación)
 - el programa de sacrificios de los animales organizado por edades para la jornada de trabajo.
 - el procedimiento de retirada higiénica, almacenamiento y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER).
 - el procedimiento de retirada higiénica, almacenamiento y gestión de los subproductos de categoría 1, 2 y 3.
 - los modelos de documentación de acompañamiento para el transporte de los subproductos de categoría 1, 2 y 3.
 - el listado de plantas de tratamiento autorizadas para la gestión de SANDACH.
 - el listado de salas de despiece autorizadas para retirada de MER.
- i) En esta unidad de competencia es importante observar que las actividades se efectúen cumpliendo las normas de prevención de riesgos biológicos.



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización de la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Efectuar la recogida, preparación y análisis de muestras animales, según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para ensayos de investigación***



de triquina, cumpliendo las medidas preventivas y de protección, la normativa sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales.

- 1.1 Determinar las muestras a tomar antes de comenzar el sacrificio, en función de las especies y categorías de animales, procediendo a su recogida.
- 1.2 Preparar los equipos, instrumental y reactivos, según procedimiento, revisándolos, asegurándose de que están en condiciones de efectuar el muestreo y ensayo.
- 1.3 Obtener muestras de los grupos musculares reglamentarios, en cantidad suficiente, de cada animal en la cadena de sacrificio, para su posterior análisis.
- 1.4 Registrar las muestras con la identificación del animal al que pertenecen.
- 1.5 Verificar la cantidad de muestra y de reactivos utilizados, según el procedimiento, garantizando la calidad del análisis.
- 1.6 Analizar las muestras, previo procesamiento, según procedimientos establecidos, dictaminándose la presencia de triquina en base a los resultados.
- 1.7 Comunicar los resultados del ensayo al superior responsable de los controles sanitarios, siguiendo procedimientos establecidos para proceder al marcado sanitario, en el caso de resultados negativos, o a la retención de las carnes, en el caso de resultados positivos.
- 1.8 Cumplimentar los registros anotando los resultados y los animales investigados, asegurando que se han analizado todos los animales y se pueda emitir el dictamen.
 - Desarrollar las actividades según protocolos normalizados de trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales.

2. Efectuar la recogida y preparación de muestras, según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para su remisión a los laboratorios, en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs) y cumpliendo la normativa sobre seguridad, higiene, prevención de riesgos laborales y las medidas preventivas y de protección.

- 2.1 Interpretar la información aportada por el superior responsable de los controles sanitarios, concretando los animales a muestrear para realizar los ensayos programados.
- 2.2 Efectuar la planificación de las muestras, los substratos a tomar y la preparación de materiales, según procedimiento, garantizando la calidad de las muestras tomadas.
- 2.3 Preparar los documentos de identificación de los animales antes de la toma de las muestras, poniéndolos a disposición del superior responsable de los controles sanitarios.
- 2.4 Verificar la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, cotejándola con la documentación individual del animal, garantizando la trazabilidad del procedimiento.
- 2.5 Efectuar la toma, recogida y preparación de las muestras según el protocolo establecido, garantizando su identidad y calidad.
- 2.6 Cumplimentar los registros de las muestras, según las instrucciones establecidas, garantizando su trazabilidad.
- 2.7 Almacenar los ejemplares de las muestras, en función de su naturaleza, según protocolos, garantizando su calidad, hasta ser remitida al laboratorio.



- Desarrollar las actividades según protocolos normalizados de trabajo.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales

3. Efectuar la recogida y preparación de muestras, según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para su remisión al laboratorio, con objeto de detectar residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, cumpliendo la normativa sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales, y las medidas preventivas y de protección.

- 3.1 Interpretar la información de los controles sanitarios, aportada por el superior, concretando los animales a muestrear y las sustancias a determinar, para organizar la toma de muestras y ensayos.
 - 3.2 Efectuar la planificación de las muestras, los substratos a tomar y la preparación de materiales, según procedimiento garantizando la calidad de las muestras tomadas.
 - 3.3 Controlar los animales a muestrear, cotejando la identificación individual y la documentación del animal, asegurando la trazabilidad de la toma de muestra.
 - 3.4 Efectuar la toma, recogida y preparación de las muestras, según el protocolo establecido, garantizando su identidad y calidad, para su remisión al laboratorio.
 - 3.5 Cumplimentar los registros de las muestras, según las instrucciones establecidas, garantizando su trazabilidad.
 - 3.6 Almacenar los ejemplares de las muestras, en función de su naturaleza, según métodos establecidos en los protocolos, garantizando su calidad hasta ser remitida al laboratorio.
- Desarrollar las actividades según protocolos normalizados de trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales.

4. Efectuar la recogida, preparación y análisis de muestras, según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para efectuar la determinación de beta-agonistas y otros residuos en el propio matadero, cumpliendo la normativa sobre seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales, y cumpliendo las medidas preventivas y de protección aplicables.

- 4.1 Interpretar la información de los controles sanitarios, aportada por el superior responsable, concretando los animales a muestrear y los residuos a determinar, para organizar la toma de muestras y ensayos pertinentes.
- 4.2 Controlar los animales a muestrear mediante identificación individual y revisión documental, asegurando la trazabilidad de la toma de muestra.
- 4.3 Identificar la canal y el despojo del animal muestreado, según procedimiento establecido para su retención hasta obtención de los resultados analíticos finales.
- 4.4 Efectuar la toma, recogida y preparación de las muestras, según procedimientos establecidos, garantizando su identidad y calidad para el posterior análisis.
- 4.5 Preparar los equipos, instrumental y reactivos, revisándolos, según protocolos, verificando que están en condiciones para efectuar el análisis.



- 4.6 Efectuar los ensayos para la determinación de beta-agonistas y otros residuos, según protocolos normalizados de trabajo.
 - 4.7 Registrar archivando los resultados de los ensayos efectuados.
 - 4.8 Comunicar los resultados positivos de los controles sanitarios, al superior responsable, procediendo a la toma reglamentaria de muestras.
- Desarrollar las actividades según protocolos normalizados de trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales.

5. Efectuar la recogida, preparación y análisis de muestras según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para verificar los análisis efectuados por el operador del establecimiento dentro de su sistema de autocontrol, cumpliendo la normativa sobre seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales, y las medidas preventivas y de protección.

- 5.1 Interpretar la información de los controles sanitarios, aportada por el superior responsable, concretando las canales, superficies y otros sustratos, para organizar la toma de muestras y ensayos.
 - 5.2 Efectuar la toma, recogida y preparación de las muestras, según el protocolo establecido garantizando su identidad y calidad para el análisis y, en su caso, para su remisión al laboratorio.
 - 5.3 Analizar las muestras según procedimientos normalizados, verificando el cumplimiento de los objetivos del sistema de autocontrol del establecimiento.
 - 5.4 Almacenar las muestras en función de su naturaleza, según métodos protocolizados, garantizando su calidad, hasta su remisión al laboratorio.
 - 5.5 Complimentar los registros de las muestras, según las instrucciones establecidas garantizando su trazabilidad.
- Desarrollar las actividades según protocolos normalizados de trabajo.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre seguridad, higiene y prevención de riesgos laborales.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Recogida, preparación y análisis de muestras animales para la investigación de triquina.

- Aplicación de técnicas para la investigación de triquina en muestras de animales: examen triquinoscópico y método de digestión artificial de muestras colectivas.
- Utilización de equipos, instrumental y reactivos para obtención de muestras y análisis triquinoscópico.



- Identificación de grupos musculares en animales para obtención de muestras y análisis de triquina.
- Aplicación de la sistemática de toma de muestras para la investigación de triquina, según especies y categorías animales.
- Validación de la calidad del análisis mediante el control de la calibración de los equipos, los reactivos empleados y el peso de las muestras.
- Diferenciación de actuaciones en función del resultado: negativo (dictamen y marcado sanitario) o positivo (presencia de triquinas y retención de la carne).

2. Recogida y preparación de muestras en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs).

- Aplicación de disposiciones legales para la prevención, control y erradicación encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs) en los animales: laboratorios de referencia, muestreo, detección y control.
- Detección sistemática por pruebas de diagnóstico rápido, especies animales y subpoblaciones a muestrear: Programas de vigilancia y seguimiento de enfermedades animales.
- Aplicación de normativa a la planificación de la toma de muestras.
- Identificación de los animales a muestrear (especie, raza, edad) y documentación.
- Trazabilidad del procedimiento: comprobación de la identificación de los animales a muestrear (tatuaje, orden de sacrificio).
- Recogida, identificación y registro de muestras para vigilancia y control de enfermedades animales.
- Identificación de los tipos de muestras y sustratos a tomar en las encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs).
- Utilización de materiales de recogida de muestras animales para control sanitario.
- Aplicación de criterios de muestras animales para control sanitario.
- Preparación y almacenamiento de muestras de origen animal para vigilancia, control de enfermedades y remisión al laboratorio.

3. Recogida y preparación de muestras relacionadas con la detección de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos.

- Aplicación del Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos (PNIR): Plan dirigido y Plan de investigación de sospechosos.
- Detección de tratamientos ilegales en animales: sustancias no autorizadas, utilización de medicamentos veterinarios.
- Identificación de indicios de tratamientos ilegales en los animales.
- Residuos de sustancias farmacológicas, medicamentos veterinarios y contaminantes: periodos de espera de los medicamentos veterinarios, límites máximos fijados para los residuos en alimentos de origen animal.
- Selección de los animales para detección de residuos, medicamentos y contaminantes, y selección de sustancias a determinar.
- Planificación de la toma de muestras para detección de residuos, medicamentos y contaminantes, y ensayos a realizar.
- Aplicación de técnicas y materiales utilizados en toma de muestras, en base a detección de residuos, medicamentos y contaminantes: tipos de muestras y sustratos.
- Comprobación de la documentación y la identificación individual de los animales a muestrear.



- Recogida, identificación y registro de las muestras para detección de residuos, medicamentos y contaminantes.
- Aplicación de criterios de idoneidad a muestras para detección de residuos, medicamentos y contaminantes.

4. Recogida, preparación y análisis de muestras relativas a controles sanitarios.

- Aplicación del Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos (PNIR) a la determinación de beta- agonistas y otros residuos: Plan dirigido y Plan de investigación de sospechosos.
- Aplicación de medidas de control de sustancias indeseables, y sus residuos, en los animales vivos: muestra oficial.
- Residuos de beta-agonistas y otros residuos en muestras animales: límites máximos fijados para los alimentos de origen animal, periodos de espera de los medicamentos veterinarios.
- Selección de animales a muestrear para la determinación de beta-agonistas y otros residuos.
- Planificación de la toma de muestras para determinación de beta-agonistas, y ensayos a realizar.
- Aplicación de técnica para determinación de beta-agonistas y otros residuos en muestras animales: tipos de muestras y sustratos, materiales utilizados en su recogida, técnicas de recogida de muestras.
- Procedimiento de identificación de las canales y despojos pertenecientes a los animales muestreados, para su retención en el matadero hasta la obtención de los resultados analíticos finales.

5. Recogida, preparación y análisis de muestras relativos a controles sanitarios.

- Selección de las canales, superficies y otros sustratos para la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.
- Muestreo en el sistema de autocontrol del establecimiento.
- Recogida y preparación de muestras para autocontrol del establecimiento: Técnicas.
- Ensayos para la verificación de los resultados de los análisis efectuados por el operador de un establecimiento dentro de su sistema de autocontrol.
- Uso de muestras, reactivos y material para sistema de autocontrol en el establecimiento.
- Registro de las muestras de animales, superficies, otros sustratos y resultados de los análisis.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Uso de equipos, instrumental y reactivos para recogida de muestras y ensayos.
- Interpretación de la información de los controles sanitarios, aportada por el superior responsable, para la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.
- Trazabilidad de los procedimientos: comprobación de la documentación y la identificación individual de los animales a muestrear, recogida, identificación y registro de las muestras.
- Cumplimentación de registros: correspondencia entre resultados analíticos y animales investigados.



- Muestreo: identificación, almacenamiento y preparación de las muestras para la realización del ensayo correspondiente según protocolos normalizados de trabajo.
- Recogida y preparación de muestras para su análisis: Técnicas
- Almacenamiento de muestras en función de su naturaleza hasta su remisión al laboratorio y análisis.
- Comunicación de resultados de los ensayos al superior responsable de los controles sanitarios.
- Diferenciación de las actuaciones a realizar, en función del resultado de los ensayos.
- Aplicación de medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y ejecución de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.
-

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar con el equipo de trabajo.
- 1.2 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
- 1.3 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 1.4 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.5 Compartir información con el equipo de trabajo.

2. En relación con la empresa deberá:

- 2.1 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.
- 2.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 2.4 Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 2.5 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 2.6 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.7 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- 2.8 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.9 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.10 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

3. En relación a otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener el área de trabajo con orden y limpieza.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.



La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación número 1.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar la toma de muestras y las pruebas de laboratorio en el control sanitario de animales (porcinos y bovinos) destinados a sacrificio, con destino a consumo humano, en un matadero. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Organizar la toma de muestras y los ensayos.
2. Efectuar la recogida de las muestras, la preparación y la conservación de las muestras hasta su remisión al laboratorio.
3. Efectuar los ensayos y análisis de las muestras para detectar triquina y beta-agonistas.
4. Cumplimentar los registros, para garantizar la trazabilidad del procedimiento y cumplir con los objetivos del control sanitario.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometido.



- Se asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia.
- Se deberá evaluar la respuesta a las contingencias
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 1.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Organización de la toma de muestras y análisis para control sanitario de animales en mataderos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de animales y documentación identificativa, poniéndolos a disposición del superior en los controles sanitarios.- Planificación de la toma de muestras y substratos.- Verificación de la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio- Preparación del equipo, instrumental y reactivos <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Obtención de las muestras preparándolas y conservándolas hasta su remisión al laboratorio de análisis, para control sanitario de triquinosis en animales de mataderos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de las muestras a tomar para la investigación de triquina en carnes.- Obtención de muestras de grupos musculares reglamentarios de cada animal, en la cadena de sacrificio.- Preparación de las muestras.- Cumplimiento de medidas preventivas y de protección.- Identificación de la canal y el despojo del animal muestreado.- Conservación de las muestras, en función de su naturaleza.



	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<p><i>Análisis de muestras de animales en mataderos para detectar triquina y beta-agonistas, según protocolos establecidos</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la cantidad de muestra y de reactivos.- Verificación de los equipos, instrumental.- Aplicación de técnicas para determinación de beta-agonistas e investigación de triquina.- Cumplimiento de medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimentación de los registros, garantía de la trazabilidad del procedimiento, y cumplimiento de los objetivos del control sanitario en animales de matadero.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comunicación de los resultados del análisis de triquina al superior de los controles sanitarios, procediendo al marcado sanitario de las canales, en el caso de resultados negativos, o retención de las carnes, en el caso de resultados positivos.- Registro de los resultados de análisis para la investigación de beta-agonistas.- Comunicación de los resultados positivos al superior de los controles sanitarios, para proceder a la toma de muestras.- Cumplimentación de los registros, anotando los resultados y los animales investigados, asegurando que se han analizado todos los animales.- Cumplimentación de los registros de las muestras, según las instrucciones establecidas, garantizando la trazabilidad y cumpliendo con los objetivos del control sanitario. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>

Escala A

- | | | |
|---|--|---|
| 5 | | <p><i>Organiza la toma de muestras y análisis verificando los animales con sus documentos identificativos, poniéndolos a disposición del superior de los controles sanitarios, planificando la toma de muestras y los substratos, verificando, la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, cotejándola con la documentación individual del animal, garantizando la trazabilidad del procedimiento, y preparando el equipo, instrumental y reactivos según protocolos establecidos.</i></p> |
| 4 | | <p><i>Organiza la toma de muestras y análisis verificando los animales con sus documentos identificativos, poniéndolos a disposición del superior responsable de los controles sanitarios, planificando la toma de muestras y los substratos, verificando, a su vez, la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, pero no cotejándola con la documentación individual del animal, no garantizando</i></p> |



3	<p><i>la trazabilidad del procedimiento y preparando el equipo, instrumental y reactivos según protocolos establecidos.</i></p> <p><i>Organiza la toma de muestras y ensayos pertinentes verificando los animales con sus documentos identificativos, poniéndolos a disposición del superior responsable de los controles sanitarios, pero no planificando la toma de muestras y substratos, verificando, a su vez, la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, pero no cotejándola con la documentación individual del animal, no garantizando la trazabilidad del procedimiento, preparando el equipo, instrumental y reactivos según protocolos establecidos.</i></p>
2	<p><i>Organiza la toma de muestras y ensayos verificando los animales con sus documentos identificativos, poniéndolos a disposición del superior responsable de los controles sanitarios pero no planificando la toma de muestras y substratos, no verificando la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, no cotejándola con la documentación individual del animal, no garantizando la trazabilidad del procedimiento, preparando el equipo, instrumental y reactivos según protocolos establecidos.</i></p>
1	<p><i>Organiza la toma de muestras y análisis poniendo a disposición del superior responsable de los controles sanitarios, los documentos de identificación pero sin verificar los animales, no planificando la toma de muestras y substratos, no verificando tampoco la identificación de los animales a muestrear en la línea de sacrificio, antes de la toma de muestras, no cotejándola con la documentación individual del animal, no garantizando la trazabilidad del procedimiento y preparando el equipo, instrumental y reactivos según protocolos establecidos.</i></p>

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

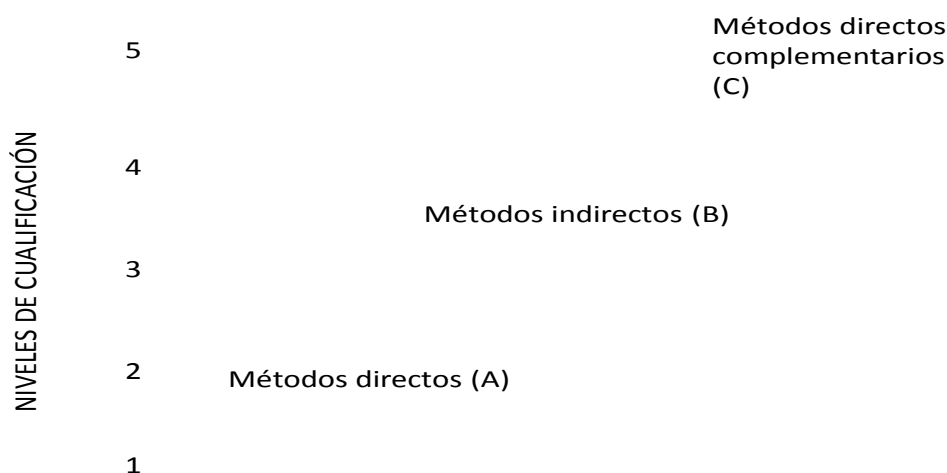
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:



- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le



aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización de la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.



La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- g) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión de la persona candidata, según la situación profesional de evaluación, que debería de desarrollarse previo análisis de protocolos, procedimientos y normativa, programando la acción, llevándola a cabo y recogiendo los resultados, si fuera el caso.
- h) Se podrá proporcionar a la persona candidata para la prueba práctica:
- Documentación de acompañamiento de animales (certificado sanitario de movimiento pecuario, información de la cadena alimentaria, documentos de identificación, reseñas, entre otros).
 - Documentos aportados por el operador responsable del establecimiento: relación de animales presentes en el matadero, programa de sacrificio (orden y hora prevista de sacrificio).
 - Protocolo de investigación de triquinas en muestras de animales.
 - Material y equipos necesarios para realizar el ensayo de investigación de triquinas, incluidas las muestras de carne.
 - Protocolos de vigilancia y control de EETs.
 - Información sobre los tipos de muestras y sustratos a tomar en las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EETs) y los materiales utilizados para su recogida.
 - Protocolos para la investigación de residuos en animales vivos.
 - Información sobre los tipos de muestras y sustratos a tomar en la investigación de residuos y las técnicas y materiales utilizados para su recogida y análisis en el matadero.
 - Medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario sobre la recogida y preparación de muestras animales para su remisión al laboratorio.



- i) En esta unidad de competencia es importante observar que las actividades se efectúen cumpliendo las normas de prevención de riesgos biológicos y químicos.



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS ANIMALES Y LAS PRUEBAS DE LABORATORIO EXIGIDAS EN EL CONTROL SANITARIO

Triquina: nombre común de diversos gusanos nematodos parásitos de unos 3 mm de largo, cuya larva se enquistaba en forma de espiral en los músculos del cerdo y del hombre.

Triquinosis o triquinelosis: enfermedad parasitaria humana causada por un nematodo del género *Trichinella*; se origina por consumo de carne cruda o mal cocida, frecuentemente de cerdo

Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETTs): enfermedades nerviosas, del hombre y de los animales, de carácter degenerativo y progresivo, de evolución mortal.

Trazabilidad: procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos desde su origen hasta su estado final.

Idoneidad de una muestra: cuando la toma de muestras se realiza en las condiciones especificadas en el procedimiento.

Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR): investigación de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos para evitar su presencia en los alimentos de origen animal.

Plan de investigación de sospechosos: plan de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos.

Residuo: sustancia de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmiten a los productos animales y pueden resultar nocivos para la salud humana.

Sustancia beta-agonista: sustancia no autorizada (salvo excepciones terapéuticas y zootécnicas); está prohibida la comercialización de carnes o productos de origen animal que contengan estas sustancias o residuos de estas sustancias



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y
SALAS DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización de operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante el control de registros y productos, siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles***



sanitarios, garantizando su trazabilidad, siguiendo los protocolos de actuación, cumpliendo la normativa sobre higiene y control oficial de los alimentos y aplicando medidas preventivas y de protección.

- 1.1 Programar los controles de trazabilidad con la frecuencia establecida, según directrices del superior responsable de los controles sanitarios, verificando la implantación del sistema de trazabilidad.
 - 1.2 Revisar la relación de las carnes recepcionadas y expedidas, y su documentación comercial de acompañamiento, examinando los registros garantizando su correlación y validez.
 - 1.3 Contrastar la identidad de las carnes presentes con la reseñada en los registros y documentos de acompañamiento, verificando su correspondencia.
 - 1.4 Verificar la trazabilidad hacia adelante, en caso de la carne de vacuno, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entren en el establecimiento y efectuando un seguimiento de las mismas, verificando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino.
 - 1.5 Verificar la trazabilidad hacia atrás, en caso carne de vacuno, escogiendo algún lote de carne expedido, efectuando su seguimiento, verificando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen, y los países de nacimiento y cebo de los animales.
 - 1.6 Verificar la trazabilidad de la carne de otras especies documentalmente, constatando que se puede determinar el origen de todas las canales, o sus partes, entradas en el establecimiento y el destino de todas las carnes expedidas.
- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección y siguiendo los protocolos de actuación establecidos..
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre higiene y control oficial de los alimentos, así como sobre trazabilidad de la cadena alimentaria.

2. Inspeccionar las carnes frescas presentes en el establecimiento mediante observación y medición de temperaturas, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios, verificando su identificación y aptitud para el consumo, según protocolos establecidos, aplicando medidas preventivas y de protección y cumpliendo la normativa sobre la higiene y control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano, gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y sobre material especificado de riesgo (MER).

- 2.1 Verificar mediante inspección visual que las carnes entradas están identificadas y con la marca sanitaria o de identificación.
- 2.2 Verificar mediante inspección visual la ausencia de contaminantes visibles en las carnes entradas, garantizando que el operador del establecimiento efectúa el control y retirada de estos contaminantes.
- 2.3 Verificar la temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido utilizando termómetros confirmando que se cumplen los requisitos de temperatura.
- 2.4 Inspeccionar visualmente las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad.
- 2.5 Verificar las canales o sus partes ya obtenidas, mediante inspección visual, confirmando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER).



2.6 Verificar que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados, se categorizan, se registran y eliminan, siguiendo los protocolos establecidos de acuerdo a la normativa.

- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable sobre la higiene y control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano, gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y sobre material especificado de riesgo (MER).

3. Inspeccionar el despiece de canales, mediante examen visual, y la identificación de las carnes obtenidas, verificando que se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, según protocolos establecidos, aplicando medidas preventivas y de protección, y cumpliendo la normativa referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- 3.1 Supervisar las operaciones de despiece de canales, mediante observación, garantizando su higiene.
- 3.2 Verificar el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, visualmente y mediante control de registros, garantizando la obtención higiénica de la carne.
- 3.3 Verificar, visualmente, la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, asegurando que se efectúa de forma higiénica.
- 3.4 Supervisar la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, mediante examen visual y de registros, verificando su trazabilidad.
- 3.5 Verificar, visualmente, la retirada completa e higiénica de la columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER).

- Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección y siguiendo los protocolos establecidos.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

4. Supervisar el cumplimiento de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios, garantizando la obtención higiénica de la carne, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos establecidos y cumpliendo la normativa referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- 4.1 Programar los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que se controlan diariamente, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios verificando su implantación.



- 4.2 Verificar la aplicación y la vigilancia de las buenas prácticas de higiene (BPH) y puntos de control crítico, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se siguen procedimientos correspondientes a los planes del establecimiento, cumpliendo la normativa aplicable.
- 4.3 Verificar la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando de incidencias al superior responsable de los controles sanitarios.
- 4.4 Contrastar las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, verificando que éste las ha identificado y registrado.
 - Desarrollar las actividades aplicando medidas preventivas y de protección y siguiendo los protocolos establecidos.
 - Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

b) Especificaciones relacionadas con el "saber".

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Revisión de la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos.*

- Manipulación de canales: tipos, características.
- Diferenciación específica de carnes.
- Trazabilidad de canales, carnes y despojos: características, elementos, fases de implantación, sistemas de trazabilidad.
- Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes: tipos, elementos de control.
- Aplicación de normativa sobre higiene y control oficial de los alimentos, así como sobre trazabilidad de la cadena alimentaria

2. *Inspección de las carnes frescas presentes en el establecimiento.*

- Aplicación de criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos.
- Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo.
- Aplicación de normativa sobre higiene y control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano, gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y sobre material especificado de riesgo (MER).

3. *Inspección del despiece de canales.*



- Alteraciones de las carnes y despojos.
- Limpieza y desinfección del material utilizado: métodos.
- Aplicación de normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como sobre higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

4. Supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece.

- Inspección de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), en las salas de despiece.
- Aplicación de normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Trazabilidad de la cadena alimentaria.
- Inspección del sistema de autocontrol de la empresa

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes: tipos y elementos de control.
- Marcado sanitario, identificación de las carnes.
- Etiquetado de la carne: requisitos legales.
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
- Aplicación de normativa sobre higiene y control sanitario de los alimentos.
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece.
- Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar con el equipo de trabajo.
- 1.2 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
- 1.3 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- 1.4 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.5 Compartir información con el equipo de trabajo.

2. En relación con la empresa:

- 2.1 Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para su trabajo.
- 2.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.



- 2.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 2.4 Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- 2.5 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 2.6 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.7 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- 2.8 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.9 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.10 Demostrar interés por el conocimiento de la organización y sus procesos.
- 2.11 Demostrar respeto, sensibilidad y humanidad ante el trato con animales.

3. En relación a otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional como puntualidad o cumplimiento del horario, entre otras.
- 3.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 3.4 Mantener el área de trabajo con orden y limpieza.
- 3.5 Mantener una actitud preventiva, de vigilancia periódica del estado de su salud, ante los riesgos laborales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la "UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece", se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar operaciones auxiliares de inspección y



control sanitario en una sala de despiece autorizada para la retirada de material especificado de riesgo (MER), en la que se está despiezando carne de vaca. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Verificar la trazabilidad de carne de vaca.
2. Inspeccionar las carnes presentes en el establecimiento.
3. Inspeccionar las operaciones de despiece.
4. Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Condiciones adicionales:

- La persona candidata demostrará la competencia en un entorno real de trabajo.
- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometida.
- Se asignará un periodo de tiempo para cada operación, en función del tiempo invertido por un profesional, para que el candidato trabaje en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Verificación de la trazabilidad de la carne para control sanitario del despiece.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Control de trazabilidad con la frecuencia determinada.- Revisión de los registros de entradas y salidas, y de los documentos de acompañamiento comercial.- Contraste de la identidad de las carnes presentes con la reseñada en registros y documentos, verificando su correspondencia.- Seguimiento de la trazabilidad hacia adelante de un lote



	<p>de canales de vacuno y las partes que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino.</p> <ul style="list-style-type: none">- Seguimiento de la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne de vacuno expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<p><i>Inspección de las carnes presentes en el establecimiento.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la identificación y la salubridad de las carnes entradas (presencia de etiquetado obligatorio y de marcado sanitario, ausencia de contaminantes visibles).- Verificación de la temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido.- Inspección de las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando almacenamiento higiénico y su salubridad.- Verificación, de los canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), comprobando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER).- Verificación de la categorización de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), identificándolos y eliminándolos <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B</i></p>
<p><i>Inspección de las operaciones de despiece.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Supervisión de las operaciones de despiece de canales garantizando su higiene- Verificación del estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, garantizando la obtención higiénica de la carne.- Verificación de la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles, que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando asegurando que se efectúa de forma higiénica.- Supervisión de la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, verificando la trazabilidad.- Verificación de la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C</i></p>



Supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

- Establecimiento de procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) verificando su implantación.
- Inspección "in situ", tomando muestras para su análisis
- Verificación de la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia.
- Contraste de las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones en los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado.

El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D

Escala A

5	<p><i>La verificación de la trazabilidad se lleva a cabo efectuando los controles con la frecuencia que determina el superior responsable, revisando los registros de entradas, salidas y los documentos de acompañamiento, contrastando la identidad de las carnes presentes con las reseñadas en dichos registros y documentos, confirmando su correspondencia, verificando la trazabilidad hacia adelante, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento, confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino, y la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales.</i></p>
4	<p><i>La verificación de la trazabilidad se lleva a cabo, efectuando controles con la frecuencia que determina el superior responsable, revisando los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento, contrastando la identidad de una muestra de carnes presentes con las reseñadas en dichos registros y documentos, confirmando su correspondencia, verificando la trazabilidad hacia adelante, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento, y confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino, y la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales.</i></p>
3	<p><i>La verificación de la trazabilidad se lleva a cabo efectuando controles con la frecuencia que determina el superior responsable, revisando los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento, contrastando la identidad de una muestra de carnes presentes con las reseñadas en dichos registros y documentos, confirmando su correspondencia, verificando la trazabilidad hacia adelante, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino, y la trazabilidad hacia atrás escogiendo algún lote de carne expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes, pero no el país de nacimiento ni cebo de los animales.</i></p>
2	<p><i>La verificación de la trazabilidad se lleva a cabo, efectuando los controles con la frecuencia que</i></p>



- determina el superior responsable, revisando los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento comercial, no contrastando la identidad de carnes presentes con las reseñadas en dichos registros y documentos, ni confirmando su correspondencia, verificando la trazabilidad hacia adelante, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento confirmando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino; y la trazabilidad hacia atrás, escogiendo algún lote de carne expedido, confirmando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes, pero no el país de nacimiento ni el cebo de los animales.
- 1 La trazabilidad se lleva a cabo, efectuando los controles con la frecuencia que determina el superior responsable, revisando los registros de entradas y salidas y los documentos de acompañamiento, no contrastando la identidad de carnes presentes con las reseñadas en dichos registros y documentos ni confirmando su correspondencia, no verificando la trazabilidad hacia adelante escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento ni la trazabilidad hacia atrás escogiendo algún lote de carne expedido.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

- 5 La inspección de las carnes presentes en el establecimiento se lleva a cabo verificando la identificación y la salubridad de las carnes entradas, verificando la temperatura de todas las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, inspeccionando, visualmente, las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad, verificando, mediante inspección visual, que las canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), no tienen restos de material especificado de riesgo (MER), y que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados, se categorizan, se identifican y eliminan siguiendo los protocolos establecidos y de acuerdo a la normativa.
- 4 La inspección de las carnes presentes en el establecimiento se lleva a cabo verificando la identificación y la salubridad de las carnes entradas, verificando la temperatura de una muestra de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, inspeccionando, visualmente, las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad, verificando, mediante inspección visual, que las canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), no tienen restos de material especificado de riesgo (MER), y que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados, se categorizan, se identifican y eliminan siguiendo los protocolos establecidos y de acuerdo a la normativa.
- 3 La inspección de las carnes presentes en el establecimiento se lleva a cabo verificando la identificación y la salubridad de las carnes entradas, verificando la temperatura de una muestra de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, inspeccionando, visualmente, las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad, verificando, mediante inspección visual, que las canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), no tienen restos de material especificado de riesgo (MER), pero no verificando que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados se categorizan, se identifican y eliminan siguiendo los protocolos establecidos y de acuerdo a la normativa.
- 2 La inspección de las carnes presentes en el establecimiento se lleva a cabo verificando la salubridad de las carnes entradas, pero no verificando su identificación, verificando la temperatura de una



- 1
- muestra de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, inspeccionando, visualmente, las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad, verificando, mediante inspección visual, que las canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), no tienen restos de material especificado de riesgo (MER), pero no verificando que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados se categorizan, se identifican y eliminan siguiendo los protocolos establecidos y de acuerdo a la normativa.
- La inspección de las carnes presentes en el establecimiento se lleva a cabo verificando la salubridad de las carnes entradas, pero no verificando su identificación, verificando la temperatura de una muestra de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido, inspeccionando, visualmente, las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición, garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad, no verificando, mediante inspección visual, que las canales o partes de canales entradas, a las que sea necesario retirarles material especificado de riesgo (MER), no tienen restos de material especificado de riesgo (MER), pero no verificando que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados se categorizan, se identifican y eliminan siguiendo los protocolos establecidos y de acuerdo a la normativa.

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

- 5
- La inspección de las operaciones de despiece se lleva a cabo, supervisando mediante observación que todas las operaciones se efectúan de forma higiénica, verificando, visualmente y mediante control de registros, el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, que la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en todas las carnes que se están despiezando, se efectúa de forma higiénica, supervisando la organización del despiece y la identificación de todas carnes obtenidas mediante examen visual y de registros, verificando la trazabilidad y confirmando visualmente la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran material especificado de riesgo (MER).
- 4
- La inspección de las operaciones de despiece se lleva a cabo, supervisando mediante observación que dichas operaciones se efectúan de forma higiénica, verificando, visualmente y mediante control de registros, el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, que la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, se efectúa de forma higiénica, supervisando la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas mediante examen visual y de registros, verificando la trazabilidad y confirmando visualmente la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran material especificado de riesgo (MER).
- 3
- La inspección de las operaciones de despiece se lleva a cabo, supervisando mediante observación que dichas operaciones se efectúan de forma higiénica, no verificando, visualmente y mediante control de registros, el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, que la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, se efectúa de forma higiénica, supervisando la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas mediante examen visual y de registros, verificando la trazabilidad y confirmando visualmente la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran material especificado de riesgo (MER).



- | | |
|---|---|
| 2 | <p><i>La inspección de las operaciones de despiece se lleva a cabo, supervisando mediante observación que dichas operaciones se efectúan de forma higiénica, no verificando, visualmente y mediante control de registros, el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, que la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, se efectúa de forma higiénica, no supervisando la organización del despiece ni la identificación de las carnes obtenidas mediante examen visual y de registros, verificando la trazabilidad y confirmando visualmente la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran material especificado de riesgo (MER).</i></p> |
| 1 | <p><i>La inspección de las operaciones de despiece se lleva a cabo, supervisando mediante observación que dichas operaciones se efectúan de forma higiénica, no verificando, visualmente y mediante control de registros, el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, que la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, se efectúa de forma higiénica, no supervisando la organización del despiece ni la identificación de las carnes obtenidas mediante examen visual y de registros, verificando la trazabilidad, pero no confirmando visualmente la retirada completa de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran material especificado de riesgo (MER).</i></p> |

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala D

- | | |
|---|--|
| 5 | <p><i>La supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se lleva a cabo programando los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y de los APPCC siguiendo las directrices del superior responsable, verificando su implantación, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se efectúa según los procedimientos establecidos y que cumple la normativa, verificando la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de las buenas prácticas de higiene de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable, de cualquier incidencia, contrastando las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ" con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, confirmando que éste las ha identificado y registrado.</i></p> |
| 4 | <p><i>La supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se lleva a cabo programando los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) siguiendo las directrices del superior responsable, verificando su implantación, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se efectúa según los procedimientos establecidos y que cumple la normativa; verificando la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable, de cualquier incidencia, contrastando las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ" con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, no confirmando que éste las ha identificado y registrado.</i></p> |
| 3 | <p><i>La supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se lleva a cabo programando los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) siguiendo las directrices del superior responsable, verificando su implantación,</i></p> |



	<p>inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se efectúa según los procedimientos establecidos y que cumple la normativa, no verificando la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable, de cualquier incidencia, contrastando las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ" con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, no confirmando que éste las ha identificado y registrado.</p>
2	<p>La supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se lleva a cabo programando los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) siguiendo las directrices del superior responsable, verificando su implantación, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se efectúa según los procedimientos establecidos y que cumple la normativa, no verificando la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable, de cualquier incidencia, no contrastando las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ" con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, no confirmando que éste las ha identificado y registrado.</p>
1	<p>La supervisión del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se lleva a cabo programando los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), no siguiendo las directrices del superior responsable, verificando su implantación, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, no asegurando que se efectúa según los procedimientos establecidos y que cumple la normativa; no verificando la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando al superior responsable, de cualquier incidencia, no contrastando las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ" con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, no confirmando que éste las ha identificado y registrado.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

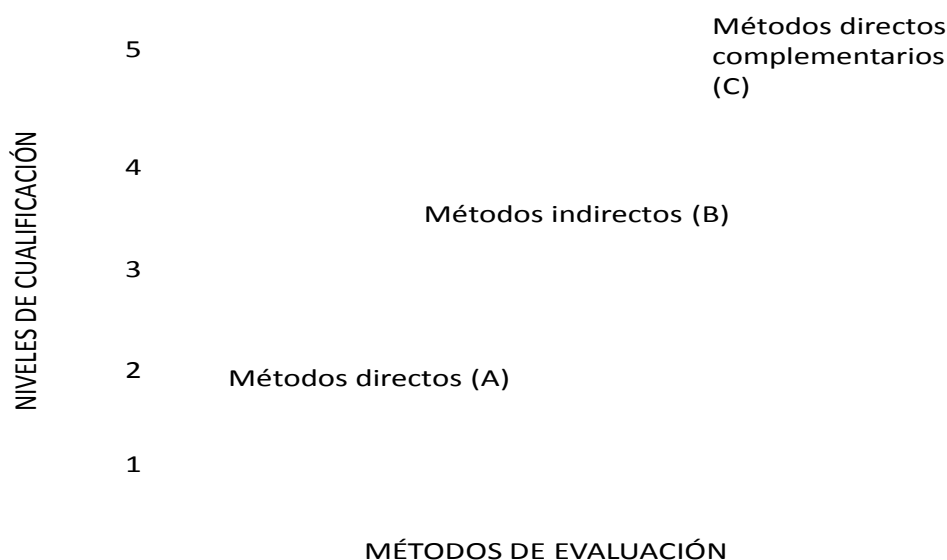
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:



- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede



observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en realización de operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.



- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- g) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión de la persona candidata, que debería efectuar la prueba teniendo en cuenta protocolos, procedimientos y normativa aplicable, programando la acciones, llevándolas a cabo y recogiendo los datos resultantes, si es el caso.
- h) Se le podrá proporcionar a la persona candidata para la prueba de evaluación:
 - Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado).
 - Instrumental para la recogida de muestras como bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas.
 - Dispositivo para la medición del desinfectante residual del agua.
 - Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación.
 - Sistemas de registro de datos manual e informático.
- i) En esta unidad de competencia es importante observar que, las actividades se efectúen utilizando medidas preventivas y de protección, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN REALIZAR OPERACIONES AUXILIARES DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL DESPIECE

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

Buenas prácticas de higiene (BPH): conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Canal: cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

Carne: partes comestibles de los animales.

Contaminantes visibles: sustancias extrañas al alimento que son visibles macroscópicamente.

Despojos: carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.

Marcado sanitario: marcado que indica que en el momento de su colocación se han efectuado controles oficiales

Matadero: establecimiento donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

Material especificado de riesgo (MER): partes del cuerpo de los animales bovinos, ovinos y caprinos sacrificados con destino a consumo humano y que según la normativa vigente hay que retirar y eliminar en los mataderos.

Procedimiento: documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.

Subproductos animales no destinados al consumo humano SANDACH: cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales que no están destinados al consumo humano

Trazabilidad: posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un



animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2137_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ASISTENCIA EN LOS
CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS,
ESTABLECIDOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS
DE DESPIECE**

Código: AGA639_3

NIVEL: 3



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC2137_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.



1. Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos y control de registros, informando al superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), cumpliendo la normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 1.1 Inspeccionar visualmente la construcción y distribución del establecimiento, verificando el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.
 - 1.2 Verificar visualmente que el flujo de animales y productos es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.
 - 1.3 Inspeccionar visualmente el establecimiento, verificando que dispone de un número suficiente de salas para obtención y despiece higiénico de la carne dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.
 - 1.4 Verificar visualmente que el establecimiento, dispone de capacidad suficiente para enfriamiento y almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.
 - 1.5 Verificar visualmente que el establecimiento, dispone de suministro de agua potable fría y caliente, de lavamanos dotados de jabón y secado higiénico, de dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios.
 - 1.6 Verificar visualmente que la conducción y eliminación de aguas residuales, responde a lo exigido en la normativa, disponiendo de drenajes eficaces y suelos con suficiente inclinación para evitar estancamientos.
 - 1.7 Registrar comunicando la información al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido para su consideración en las auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH), y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

2. Verificar la higiene, limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo del sacrificio, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros, evitando la contaminación de la carne, y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 2.1 Verificar visualmente, que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine, previo al comienzo de las operaciones, garantizando la obtención higiénica de la carne.
- 2.2 Controlar mediante observación la ejecución de la limpieza y desinfección, verificando que se ajustan a los procedimientos establecidos.
- 2.3 Controlar con la periodicidad establecida los registros de limpieza y desinfección, verificando las incidencias y las medidas correctoras adoptadas.



- 2.4 Contrastar las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones, con las anotaciones de los registros.
 - 2.5 Verificar la eficacia del control del operador, revisando los registros.
 - 2.6 Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para su evaluación y resolución.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

3. Comprobar visualmente las operaciones de sacrificio, siguiendo instrucciones del superior responsable y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 3.1 Verificar, visual y documentalmente, que la conducción a la nave de sacrificio se efectúa en lotes homogéneos de animales limpios, y sin situaciones potencialmente estresantes ni accidentes facilitando la trazabilidad, respetando el bienestar animal y evitando la contaminación cruzada de la canal.
 - 3.2 Verificar visualmente que el aturdimiento se efectúa mediante un procedimiento autorizado, según normativa sobre bienestar animal y de acuerdo con el tipo de ganado a sacrificar, asegurando la insensibilización previa al sacrificio y facilitando el sangrado.
 - 3.3 Verificar visualmente que la operación de sangrado se efectúa en las condiciones higiénicas establecida, evitando la contaminación de la canal.
 - 3.4 Verificar visualmente que la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se efectúa de forma higiénica, en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto) evitando su contaminación por orina y heces.
 - 3.5 Verificar visualmente que los equipos y útiles para el sacrificio están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, evitando la contaminación cruzada de la canal.
 - 3.6 Controlar visualmente los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad, evitando el riesgo de contaminación, verificándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección de la nave de matanza.
 - 3.7 Verificar visualmente que los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa.
 - 3.8 Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

4. Inspeccionar visualmente las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 4.1 Verificar visualmente el desollado y operaciones previas de faenado, efectuado según los procedimientos operativos establecidos y en las condiciones



- higiénicas evitando contaminaciones a partir de la piel, y garantizando una obtención higiénica de la canal.
- 4.2 Verificar visualmente, determinando la temperatura del agua de escaldado, el escaldado y depilado en suidos y aves garantizando su eficacia e higiene.
 - 4.3 Controlar visualmente las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria garantizando que se efectúan condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal con contenido intestinal, calostros, leche, orina y heces.
 - 4.4 Verificar que la evisceración se efectúa lo antes posible después del aturdimiento, evitando la emigración de microorganismos a partir del intestino.
 - 4.5 Verificar que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal se efectúan con el nivel de higiene exigido, evitando la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.
 - 4.6 Inspeccionar visualmente la extracción de vísceras y despojos, verificando su recogida y traslado en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post mortem", manteniendo la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.
 - 4.7 Verificar visualmente que los equipos y útiles para el faenado de la canal están en condiciones de uso y mantenimiento, y se limpian y desinfectan según procedimientos establecidos, evitando riesgos de contaminación cruzada de las canales.
 - 4.8 Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para la toma de decisiones respecto a inspección sanitaria de la carne y gestión de subproductos.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

5. Inspeccionar visualmente la higiene de las operaciones de preparación y manejo de despojos y de la canal de especies de abasto, aves y caza verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 5.1 Verificar visualmente que el lavado o duchado de canales y despojos se realiza a baja presión y desde arriba hacia abajo, garantizando la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.
- 5.2 Verificar visualmente el traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras, garantizando la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.
- 5.3 Inspeccionar visualmente el almacenamiento frigorífico de canales y despojos, verificando que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.
- 5.4 Efectuar la estiba de canales durante el almacenamiento frigorífico con suficiente separación entre ellas facilitando su enfriamiento, sin contactos con paredes y suelo de la cámara evitando su contaminación.
- 5.5 Verificar visualmente que la manipulación de despojos se efectúa en locales refrigerado, protegiéndolos de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado garantizando sus condiciones higiénicas.
- 5.6 Registrar las incidencias detectadas según procedimiento establecido.



5.7 Comunicar las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, de tomando decisiones para la comercialización de la carne en condiciones higiénicas.

- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
- Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

6. Inspeccionar mediante examen visual y control de registros, que la higiene personal y las prácticas de los trabajadores se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 6.1 Controlar visualmente la higiene personal de los trabajadores, verificando que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad a desarrollar, renovándose con la frecuencia requerida.
- 6.2 Controlar visualmente las ropas protectoras de los trabajadores, verificando que se guardan de forma higiénica en el vestuario, que no contactan con las ropas personales y que no se contaminan durante los descansos y pausas.
- 6.3 Inspeccionar visualmente la utilización de lavamanos y útiles, garantizando su limpieza y desinfección, asegurando la obtención higiénica de la carne.
- 6.4 Inspeccionar visualmente las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en incidentes de contaminación de la canal, verificando su comunicación al superior responsable de los controles sanitarios, y que se ejecutan siguiendo normas.
- 6.5 Controlar visualmente la higiene personal de los trabajadores, verificando que presentan un estado de limpieza o aseo personal no efectuando prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.
- 6.6 Registrar las incidencias detectadas, según procedimiento establecido.
- 6.7 Comunicar las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, evaluando y decidiendo las acciones correctoras a aplicar.

7. Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) del establecimiento, para comprobar su corrección, registrando y comunicando las incidencias al responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de la auditorías, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.

- 7.1 Supervisar el programa de suministro de agua mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, garantizando que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.
- 7.2 Supervisar, visualmente y mediante control documental de registros, los programas de limpieza, desinfección y control de plagas, verificando que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después, de las operaciones de obtención de la carne.
- 7.3 Supervisar, visualmente y con control de registros de temperaturas, el programa de mantenimiento de la cadena del frío, asegurando que se alcanzan



- y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne.
- 7.4 Supervisar el programa de trazabilidad, mediante control de productos y revisión documental de registros, verificando la implantación de un sistema documentado, que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), durante las etapas de su comercialización y gestión.
 - 7.5 Controlar, mediante inspección visual y revisión documental de registros, el programa de formación de manipuladores, garantizando que disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria, según su actividad laboral y que la ponen en práctica.
 - 7.6 Verificar la implantación de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), mediante la supervisión "in situ" de las operaciones, así como de la revisión de sus registros, garantizando su funcionamiento.
 - 7.7 Registrar la información recogida, siguiendo procedimientos establecido.
 - 7.8 Comunicar la información recogida al superior responsable de los controles sanitarios, siguiendo procedimiento establecido para su consideración en el desarrollo de las auditorías de las buenas prácticas de higiene (BPH), y de los procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa aplicable de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.
 - Desarrollar las actividades siguiendo protocolos aplicables.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC2137_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. *Recogida de información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual.*

- Organización de mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza: conceptos, funciones, tecnología y comercio.
- Planificación de aspectos higiénicos: diseño y construcción.
- Verificación de características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de canales, carnes y despojos.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- Aplicación de la normativa.



2. Verificación de la higiene, limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo del sacrificio, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.

- Observación de exigencias higiénicas específicas de instalaciones y servicios.
- Control de higiene ambiental.

3. Comprobación visual de las operaciones de sacrificio.

- Control de las condiciones de higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza.
- Sangrado y recogida higiénica de la sangre: técnicas, equipos y aprovechamiento de la sangre.
- Operaciones de desollado, escaldado, chamuscado, pelado, desplumado, evisceración y operaciones complementarias en condiciones higiénicas: técnicas y equipos
- Manipulación higiénica de despojos comestibles y subproductos: tipos, características.
- Inspección de las funciones del auxiliar en relación con el faenado.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- Aplicación de la normativa.
- Bienestar animal durante la producción, el transporte y el sacrificio.
- Bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero.
- Aturdimiento: técnicas y equipos.
- Sacrificio por ritos religiosos y de animales enfermos y sospechosos de padecer enfermedad.
- Aplicación de comité ético estatal de bienestar animal.

4. Inspección visual de las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza.

- Aplicación de las condiciones de higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza.
- Sangrado y recogida higiénica de la sangre: técnicas, equipos y aprovechamiento de la sangre.
- Operaciones de desollado, escaldado, chamuscado, pelado, desplumado, evisceración y operaciones complementarias: técnicas y equipos.
- Manipulación higiénica de despojos comestibles y subproductos: tipos, características y manipulación higiénica.
- Control de las funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado de canales de especies de abasto, aves y caza.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- Aplicación normativa.

5. Inspección visual de la higiene de las operaciones de preparación y manejo de despojos y de la canal de especies de abasto, aves y caza.

- Preparación y manipulación de las canales y despojos de animales de abastos, aves y caza: condiciones de higiene.
- Oreo, enfriamiento y almacenamiento de canales y despojos: exigencias legales.
- Higiene durante las operaciones de manipulación, almacenamiento, transporte y expedición de canales y despojos.



- Aplicación de la trazabilidad y etiquetado.
- Aplicación de la normativa.

6. Inspección mediante examen visual y control de registros, que la higiene personal y las prácticas de los trabajadores se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

- Condiciones de higiene del personal y de sus prácticas de trabajo en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.
- Aplicación de normativa sobre higiene del personal, entre otras.
- Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos: contaminación cruzada.
- Aplicación del modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores.
- Manipulación de acuerdo al puesto de trabajo: guía de buenas prácticas.
- Control de las funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

7. Recogida de información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) del establecimiento.

- Aplicación de buenas prácticas de higiene (BPH) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.
- Aplicación de la programación general de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa.
- Control del suministro de agua en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.
- Limpieza, desinfección y control de plagas: procedimientos, condiciones y comprobación de su eficacia.
- Mantenimiento de la cadena de frío en mataderos, salas de despiece y caza: control y supervisión.
- Verificación del plan de trazabilidad del despiece en canales.
- Plan de formación de manipuladores de carne: control y supervisión.
- Suministro y control de materias primas y proveedores en mataderos, salas de despiece y caza.
- Funciones del auxiliar en relación con el control de las buenas prácticas de higiene (BPH).
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles en mataderos, salas de despiece y caza.
- Aplicación de normativa.
- Aplicación de sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza: terminología, definiciones, componentes, principios, supervisión, auditorías.
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
- Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.



- Aplicación de normativa relativa a: higiene y control sanitario de los alimentos, trazabilidad de la cadena alimentaria, bienestar animal y de manipuladores de alimentos, medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH), la seguridad y salud en el trabajo.
- Condiciones de higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza.
- Sangrado y recogida higiénica de la sangre: técnicas, equipos y aprovechamiento de la sangre.
- Higiene de las operaciones de desollado, escaldado, chamuscado, pelado, desplumado, evisceración y operaciones complementarias: técnicas y equipos.
- Despojos comestible y subproductos: tipos, características y manipulación higiénica.
- Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- Aplicación de normativa sobre higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con los miembros del equipo de trabajo deberá:

- 1.1 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.2 Comunicarse respetando los canales establecidos en la organización.
- 1.3 Compartir información con el equipo de trabajo.
- 1.4 Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- 1.5 Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y concisa.
- 1.6 Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- 1.7 Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.

2. En relación con a la realización de las competencias profesionales deberá:

- 2.1 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no mantener una actitud pasiva.
- 2.2 Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
- 2.3 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- 2.4 Demostrar un buen hacer profesional.
- 2.5 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 2.6 Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

3. En relación al trato con los animales deberá:



- 3.1 Mantener una actitud preventiva, cumpliendo normas de protección recomendadas.
- 3.2 Vigilar, con periodicidad, el estado de salud de los animales.
- 3.3 Demostrar respeto, interés y sensibilidad frente al trato con animales.

4. En relación al trato con otros aspectos deberá:

- 4.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
- 4.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional como puntualidad, cumplimiento del horario, entre otras
- 4.3 Distinguir entre el ámbito profesional y personal.
- 4.4 Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 4.5 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica del estado de su salud ante los riesgos laborales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC2137_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para recoger información verificando visual y



documentalmente los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento,

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recoger información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones equipos y materiales, verificando su limpieza y desinfección.
2. Verificar visualmente la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado.
3. Verificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo.
4. Recoger información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento.

Condiciones adicionales:

- Se proporcionará a la persona candidata los datos relativos al procedimiento al que está siendo sometido y sobre el tipo de actuación que se le va a pedir.
- Se le asignará un tiempo total para que la persona candidata demuestre su competencia

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Recogida de información sobre el diseño y mantenimiento de instalaciones, equipos y materiales en mataderos</i>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación del diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones- Verificación de la capacidad para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la disposición de suministro de agua, de lavamanos, dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios.- Verificación de la ejecución de la limpieza y desinfección.- Verificación del flujo de animales y productos, desde la zona sucia a la zona limpia- Verificación de la disposición de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne y dotación de sistemas de iluminación y ventilación.- Verificación del control de las aguas residuales- Verificación (en las áreas que se determine,)de que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones.- Verificación de las incidencias y las medidas, controlando los registros de limpieza y desinfección.- Contrastación de las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros.- Registro de la información y comunicación al superior responsable de los controles sanitarios. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Verificación visual de la higiene de las operaciones de sacrificio y faenado de animales en mataderos, salas de despiece y caza</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de condiciones de la conducción de animales a la nave de sacrificio- Verificación de las condiciones de ejecución de las operaciones de sangrado- Verificación de condiciones de los equipos y útiles para el sacrificio (están en condiciones de uso y mantenimiento y son desinfectados)- Verificación de condiciones de ejecución de las ligaduras del esófago y recto, así como de la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria.- Verificación de de condiciones de ejecución del desollado y operaciones previas de faenado- Verificación de nivel de higiene de operaciones de evisceración y la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal.- Verificación de condiciones de la manipulación de despojos- Verificación de condiciones del lavado o duchado de canales y despojos (a baja presión y desde arriba

	<p>hacia abajo)</p> <ul style="list-style-type: none">- Verificación de condiciones de higiene de la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre.- Control de los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad.- Control del escaldado y depilado.- Control del traslado y manejo de canales y despojos.- Control de la estiba de las canales durante el almacenamiento frigorífico (con suficiente separación entre ellas) <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado igualmente en la Escala B.</i></p>
<p><i>Verificación de la higiene del personal y sus prácticas de trabajo en mataderos, salas de despiece y caza</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de la higiene personal de los trabajadores.- Garantiza limpieza y desinfección de manos y útiles.- Verificación de las comunicaciones al responsable de los controles sanitarios sobre prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y de incidencias de contaminación de canales.- Verificación de que los trabajadores inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad.- Verificación de que las ropas protectoras de los trabajadores se guardan de forma higiénica.- Registro de las incidencias detectadas y de comunicación al superior responsable. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado igualmente en la Escala C</i></p>
<p><i>Recogida de información sobre otros programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza)</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Verificación de que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria de las operaciones de obtención de la carne.- Verificación de la implantación de procedimientos basados en el APPCC.- Garantía de que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.- Verificación de la implantación de un sistema documentado de trazabilidad constatable de la carne.- Seguridad de que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de



	<p>obtención higiénica de la carne.</p> <ul style="list-style-type: none">- Registro de la información recogida y comunicación al responsable de los controles sanitarios <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado igualmente en la Escala D</i></p>
--	--

Escala A

5	<p><i>Verifica visualmente el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, la capacidad para enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos, el suministro de agua potable fría y caliente, lavamanos con jabón y secado higiénico, dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, verifica que la limpieza y desinfección se ajustan a procedimientos establecidos así como el flujo de animales y productos desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces, que el número de salas en relación con las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, estén dotadas de sistemas de iluminación y ventilación, verifica las aguas residuales en cuanto a su conducción y eliminación higiénica y que se dispone de drenajes y suelos con inclinación para evitar estancamientos, verifica visualmente y documentalmente el estado de limpieza previo a las operaciones, verifica y contrasta incidencias detectadas visualmente con registros, medidas correctoras y controles; registro y comunicación de la información al superior responsable, según procedimiento establecido, para auditorías.</i></p>
4	<p><i>Verifica visualmente el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, la capacidad para enfriamiento, suministro de agua, lavamanos con jabón pero no se ha verificado el secado higiénico, verifica visualmente dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, verifica visualmente que la limpieza y desinfección se ajustan a procedimientos establecidos; el flujo de animales y productos, número de salas, iluminación, ventilación y control de aguas residuales, se ha verificado, visualmente y documentalmente, así como el estado de limpieza previo a las operaciones; verifica y contrasta incidencias detectadas visualmente con registros, medidas correctoras y controles, registra y comunica la información al superior responsable, según procedimiento establecido, para auditorías.</i></p>
3	<p><i>Verifica visualmente el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, pero no se ha verificado visualmente la capacidad para enfriamiento, se ha verificado el suministro de agua, lavamanos con jabón pero no se ha verificado el secado higiénico, verifica visualmente dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, se ha verificado visualmente que la limpieza y desinfección se ajustan a procedimientos establecidos, el flujo de animales y productos, número de salas, iluminación, ventilación y control de aguas residuales, verifica visualmente y documentalmente, el estado de limpieza previo a las operaciones, verifica y contrasta incidencias con, medidas correctoras, controles y verificaciones visuales, registra y comunica la información al superior responsable, según procedimiento establecido, para auditorías.</i></p>
2	<p><i>Verifica visualmente el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, pero no se ha verificado visualmente la capacidad para enfriamiento, se verifica el suministro de agua, lavamanos con jabón pero no se ha verificado el secado higiénico, verifica visualmente dispositivos de lavado y</i></p>



	<p><i>desinfección de botas y delantales, verifica visualmente que la limpieza y desinfección se ajustan a procedimientos establecidos, el flujo de animales y productos, sin verificar el número de salas en función de las tareas, verifica iluminación, ventilación y control de aguas residuales, verifica, visualmente y documentalmente, el estado de limpieza previo a las operaciones, verifica y contrasta incidencias con, medidas correctoras, controles y verificaciones visuales, registra y comunica la información al superior responsable, según procedimiento establecido, para auditorías.</i></p>
1	<p><i>Verifica visualmente el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, pero no verifica visualmente la capacidad para enfriamiento, verifica el suministro de agua, lavamanos con jabón pero verifica el secado higiénico, verifica visualmente dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, verifica visualmente que la limpieza y desinfección se ajustan a procedimientos establecidos, el flujo de animales y productos, sin verificar el número de salas en función de las tareas, ni tampoco, iluminación, ventilación, ni control de aguas residuales, verifica, visualmente y documentalmente, el estado de limpieza previo a las operaciones, verificado y contrastado incidencias con, medidas correctoras, controles y verificaciones visuales, registra y comunica la información al superior responsable, según procedimiento establecido, para auditorías.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala B

4	<p><i>Verifica visual y documentalmente que la conducción de animales vivos a la nave de sacrificio se efectúa en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o que puedan producir accidentes, verifica visualmente que las operaciones de sangrado las ligaduras del esófago y recto, las retiradas de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria, el desollado y las operaciones previas al faenado, la manipulación y lavado de las canales y despojos, la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se efectúan con el nivel de higiene exigido, en locales refrigerados y protegiéndolos de toda contaminación, controla visualmente los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad, el escalado y depilado, el traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras y e la estriba de las canales durante el almacenamiento frigorífico con suficiente separación entre ellas.</i></p>
3	<p><i>Verifica visual y documentalmente la conducción de animales vivos a la nave de sacrificio, verifica visualmente operaciones de traslado, manipulación de canales y despojos, escaldado, depilado, estiba de las canales, verifica visualmente equipos y útiles para el sacrificio, ligaduras de órganos, retirada de órganos, apertura de cavidades y evisceración, lavado o duchado de despojos, el tratamiento de la sangre y los sacrificios de animales enfermos o animales sospechosos de estar enfermos, pero no verifica que el sangrado es higiénico y no contamina la canal.</i></p>
2	<p><i>Verifica visual y documentalmente la conducción de animales vivos a la nave de sacrificio, verifica visualmente operaciones de traslado, manipulación de canales y despojos, escaldado, depilado, estiba de las canales, verifica visualmente, ligaduras de órganos, retirada de órganos, apertura de cavidades y evisceración, lavado o duchado de despojos, tratamiento de la sangre, sacrificios de</i></p>



	<i>animales enfermos o animales sospechosos de estar enfermos, pero no verifica que el sangrado es higiénico y no contamina la canal, no verifica los equipos y útiles de sacrificio.</i>
1	<i>Se ha verificado visual y documentalmente la conducción de animales vivos a la nave de sacrificio, se han verificado visualmente operaciones de traslado, manipulación de canales y despojos, escaldado, depilado, estiba de las canales, se han verificado visualmente, ligaduras de órganos, retirada de órganos, apertura de cavidades y evisceración, lavado o duchado de despojos, tratamiento de la sangre, pero no se ha verificado que el sangrado es higiénico y no contamina la canal, no ha verificado los equipos y útiles de sacrificio y no ha verificado sacrificios de animales enfermos o sospechosos de estar enfermos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala C

4	<i>Verifica visualmente la higiene personal y prácticas de los trabajadores, garantizando la limpieza y desinfección de manos de los trabajadores y de útiles de trabajo, verifica las comunicaciones al superior responsable sobre prácticas con animales sospechosos de enfermedad y contaminación de canales, verifica que los trabajadores inician su tarea con botas y ropa indicada y que la ropa se guarda de forma higiénica, registra las incidencias, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios.</i>
3	<i>Verifica visualmente la higiene personal y prácticas de los trabajadores, pero no garantiza la limpieza y desinfección de manos de los trabajadores ni de útiles de trabajo, se han verificado las comunicaciones al superior responsable sobre prácticas con animales sospechosos de enfermedad y contaminación de canales, verifica que los trabajadores inician su tarea con botas y ropa indicada y que la ropa se guarda de forma higiénica, se han registrado las incidencias, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios.</i>
2	<i>Verifica visualmente la higiene personal pero no si los trabajadores efectúan prácticas antihigiénicas, no garantiza la limpieza y desinfección de manos de los trabajadores ni de útiles de trabajo, verifica las comunicaciones al superior responsable sobre prácticas con animales sospechosos de enfermedad y contaminación de canales, verifica que los trabajadores inician su tarea con botas y ropa indicada y que la ropa se guarda de forma higiénica, registra las incidencias, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios.</i>
1	<i>Verifica visualmente la higiene personal pero no si los trabajadores efectúan prácticas antihigiénicas, no garantiza la limpieza y desinfección de manos de los trabajadores ni de útiles de trabajo, no verifica las comunicaciones al superior responsable sobre prácticas con animales sospechosos de enfermedad y contaminación de canales, verifica que los trabajadores inician su tarea con botas y ropa indicada y que la ropa se guarda de forma higiénica, no registra las incidencias, ni se comunica al superior responsable de los controles sanitarios.</i>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

Escala D

4	<i>Verifica que existe un procedimiento documentado que garantiza la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de carne, verifica que se han implantado procedimientos basados en el APPCC, mediante supervisión "in situ" de operaciones y revisión de registros, garantiza que el agua usada no compromete la seguridad alimentaria de la carne, verifica la implantación de un sistema documentado que garantice la trazabilidad de la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de comercialización y gestión, asegura que las temperaturas alcanzadas y mantenidas son las reglamentarias, registra la información, y comunica al responsable para su consideración en auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPC.</i>
3	<i>Verifica que existe un procedimiento documentado que garantiza la higiene y seguridad alimentaria, pero no verifica la implantación de procedimientos basados en el APPCC, garantiza que el agua no compromete la seguridad alimentaria de la carne, verifica la implantación de un sistema documentado que garantice la trazabilidad de la carne, despojos y SANDACH, asegura que las temperaturas alcanzadas y mantenidas son las reglamentarias, registra la información, y comunica al responsable para su consideración en auditorías.</i>
2	<i>Verifica que existe un procedimiento documentado que garantiza la higiene y seguridad alimentaria, no verifica la implantación de procedimientos basados en el APPCC, garantiza que el agua no compromete la seguridad alimentaria de la carne, no verifica la implantación de un sistema documentado que garantice la trazabilidad de la carne, despojos y SANDACH, asegura que las temperaturas alcanzadas y mantenidas son las reglamentarias, registra la información, y comunica al responsable para su consideración en auditorías.</i>
1	<i>Verifica que existe un procedimiento documentado que garantiza la higiene y seguridad alimentaria, no verifica que se implantan los procedimientos basados en el APPCC, garantiza que el agua no compromete la seguridad alimentaria de la carne, no verifica la implantación de un sistema documentado que garantice la trazabilidad de la carne, despojos y SANDACH, no asegura que las temperaturas alcanzadas y mantenidas son las reglamentarias, registra la información, y comunica al responsable para su consideración en auditorías.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

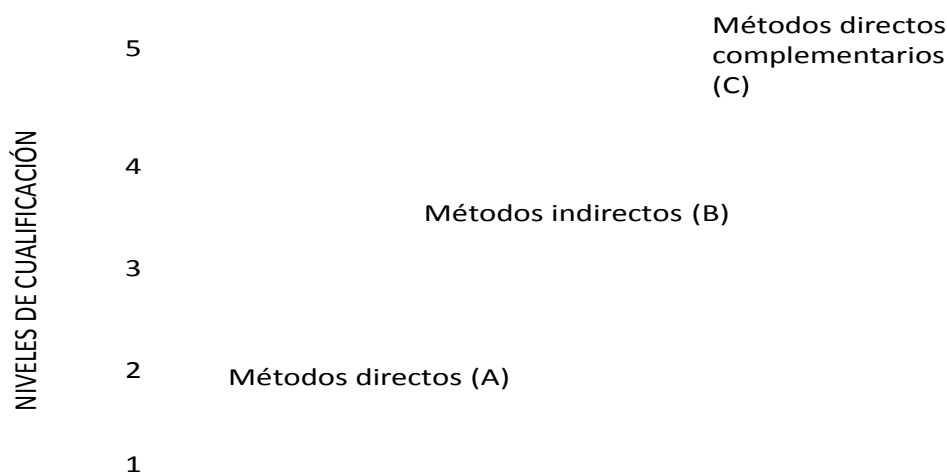
2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).



- Pruebas objetivas (C).



MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que la persona evaluada trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones: Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.



El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- g) Cuando la persona candidata se presente en la misma convocatoria para acreditar otras unidades de competencia relacionadas con la asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, se recomienda evaluar de forma integrada las unidades de competencia, optimizando la organización y realización de la evaluación.
- h) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda que el desarrollo se haga por parejas o se dispondrá de un ayudante para realizar las tareas que precisen colaboración.
- i) Se recomienda que para evaluar la “identificación de riesgos laborales”, se presente información gráfica o animaciones que representen fotografías, dibujos, esquemas, videos, animaciones u otros, a partir de las cuales las personas candidatas deberán detectar los diferentes tipos de riesgos, proponiendo medidas preventivas básicas para los mismos.
- j) A la persona candidata que acredite formación en materia de prevención de riesgos laborales, se recomienda al asesor o asesora que dicha formación sirva de justificación de las dimensiones de la profesionalidad asociadas a la “identificación de riesgos laborales”.
- k) Cuando la persona candidata tenga acreditada alguna de las unidades de competencia relacionada con la asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, se le reconocerán en la evaluación de esta unidad de competencia, las dimensiones de la competencia asociadas a la “identificación de riesgos laborales”.
- l) Se recomienda evaluar siempre a la persona candidata, tanto en sus competencias propias como en aquellas de asesoramiento/información e instrucción a otros miembros del equipo.



- m) Se recomienda evaluar la capacidad de planificación y gestión de la persona candidata en cuanto a la prueba profesional de actuación que se le solicite, que debería de desarrollarse analizando primero los protocolos, procedimientos y normativa relacionados con la actividad, planificando la acción, llevándola a cabo y recogiendo los datos resultantes si es el caso.
- n) Se recomienda evaluar a la persona candidata en esta unidad, en la utilización de programas y protocolos, cuyo cumplimiento son la base de la misma.
- o) Se podrá proporcionar a la persona candidata para la prueba práctica:
- Un cuestionario en el que pueda seleccionar el material para una actuación determinada.
 - Una hoja de registro para que recoja los datos relativos a la actuación llevada a cabo e incidencias.
 - Diferentes vídeos e imágenes que contengan tanto errores como buenas actuaciones en la actuación demandada.
 - Protocolos de trabajo, manuales de instrucciones, bibliografía relacionada especializada
 - Ejemplos de documentos relacionados con la prueba solicitada para que conteste en función de la solicitud.
 - Normativa referente a esta unidad de competencia



GLOSARIO DE TERMINOS

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

Aves de corral: las aves de cría, incluidas las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos.

Buenas prácticas de higiene (BPH): conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Canal: cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

Buenas prácticas de manipulación: conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Carne: las partes comestibles de los animales.

Caza de cría: mamíferos terrestres de cría distintos de los ungulados domésticos.

Caza salvaje: los ungulados y lagomorfos silvestres, así como otros mamíferos terrestres que se cazan para el consumo humano, incluidos los mamíferos que viven en territorios cerrados, en condiciones de libertad similares a las de los animales de caza silvestre, y las aves silvestres cazadas para el consumo humano.

Contaminantes visibles: sustancias extrañas al alimento que son visibles macroscópicamente.

Despojos: carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.

Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETTs): enfermedades nerviosas, del hombre y de los animales, de carácter degenerativo y progresivo, de evolución mortal.

Establecimiento de manipulación de caza: todo establecimiento en el que se prepara la caza y la carne de caza después de cazarla para ponerlas a la venta.

Idoneidad de una muestra: cuando la toma de muestras se realiza en las condiciones especificadas en el procedimiento.

Inspección "post mortem": Inspección que se realiza después del sacrificio tanto a las canales como a los despojos que las acompañan.

Lagomorfos de cría: los conejos, liebres y roedores.

Marcado sanitario: un mercado que indica que en el momento de su colocación se han efectuado controles oficiales.

Matadero: el establecimiento donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

Material especificado de riesgo (MER): partes del cuerpo de los animales bovinos, ovinos y caprinos sacrificados con destino a consumo humano y que según la normativa vigente hay que retirar y eliminar en los mataderos.

Procedimiento: documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.

Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR): investigación de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos para evitar su presencia en los alimentos de origen animal.

Plan de investigación de sospechosos: plan de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos.

Residuo: sustancia de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmiten a los productos animales y pueden resultar nocivos para la salud humana.

Subproductos animales no destinados al consumo humano SANDACH: cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales que no están destinados al consumo humano

Sustancia beta-agonista: sustancia no autorizada (salvo excepciones terapéuticas y zootécnicas); está prohibida la comercialización de carnes o productos de origen animal que contengan estas sustancias o residuos de estas sustancias

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un



animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Triquina: nombre común de diversos gusanos nematodos parásitos de unos 3 mm de largo, cuya larva se enquistaba en forma de espiral en los músculos del cerdo y del hombre.

Triquinosis o triquinelosis: enfermedad parasitaria humana causada por un nematodo del género *Trichinella*; se origina por consumo de carne cruda o mal cocida, frecuentemente de cerdo

Ungulados domésticos: los animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies Bubalus y Bison), porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.

Vísceras: los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago y, en el caso de las aves, el buche.