



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y  
DESPIECE DE ANIMALES**

**Código: INA014\_2**

**NIVEL: 2**

## 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
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia
3. Guía de Evidencia de la UC0031\_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad
4. Guía de Evidencia de la UC0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial
5. Guía de Evidencia de la UC0033\_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas
6. Glosario de términos utilizado en Sacrificio, faenado y despiece de animales

Las guías de evidencia y el glosario que aparecen en este índice se encuentran en este mismo sitio web, en los enlaces identificados como “Guía de Evidencia” de cada una de las unidades de competencia.



## 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).

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**, expresa los resultados de trabajo o comportamientos profesionales del trabajador en el ejercicio de una actividad profesional o función concreta. Se extrae de la UC de referencia, quedando enunciados en forma de **actividades** profesionales extraídas de las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, que comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, asociando a cada una de las actividades profesionales aquellos saberes que las sustentan.

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**

**“UC0031\_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y  
DESPIECE DE ANIMALES**

**Código: INA014\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0031\_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

### 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 que intervienen en la realización de las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.





**1. Preparar el área de trabajo y los equipos y herramientas para la valoración, el sacrificio y el faenado de animales de abasto y canales, incluyendo el mantenimiento de equipos y herramientas, según especificaciones técnicas cumpliendo la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, las zoonosis, normas higiénico-sanitarias, y de conservación del medioambiente.**

- 1.1 Las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales de abasto y canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo, especificaciones de las fichas técnicas de producción, cumpliendo la normativa aplicable.
- 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueban, verificando que la limpieza, cumple con las condiciones establecidas en la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones establecidas en las especificaciones técnicas y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 1.4 Los elementos deteriorados o defectuosos se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes establecidos.
- 1.5 Los Programas de limpieza y desinfección y de Control de Plagas se aplican o controlan, verificando el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria y medioambiental.
- 1.6 La vestimenta y equipamiento reglamentario utilizado se conserva limpio y en buen estado, renovándolo con la periodicidad establecida.
- 1.7 El estado de limpieza o aseo personal requerido se mantiene, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.

**2. Valorar a los animales para su comercialización y consumo, aplicando los criterios establecidos en la inspección en vivo, cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales, de bienestar animal y de conservación del medioambiente**

- 2.1 La documentación reglamentaria que acompaña a los animales se comprueba, registrando las entradas de acuerdo con el sistema adoptado, iniciando la trazabilidad del producto.
- 2.2 La descarga de animales se realiza en el lugar indicado y de manera que no se produzcan situaciones potencialmente estresantes o accidentes, en base a las buenas prácticas relativas al bienestar animal.
- 2.3 Los animales en cuadras se manejan, cumpliendo el bienestar del animal.



- 2.4 Los criterios morfológicos y sanitarios establecidos se aplican para llevar a cabo la aceptación del animal, su valoración comercial y clasificación en lotes.
- 2.5 Los animales se acomodan de acuerdo con sus características (especie, raza, edad, sexo), verificando el cumplimiento de las condiciones de espacio, temperatura, humedad y aireación requeridas, con lo establecido en la normativa de bienestar animal, teniendo acceso al agua y alimento si los animales permanecen en el matadero más de un día.
- 2.6 Los animales no aceptados por defectuosos, impropios o nocivos, se separan para su observación/análisis por parte de los responsables de la inspección sanitaria, comunicándoles la incidencia.
- 2.7 Los animales definitivamente no aceptados, se sacrifican de acuerdo a lo establecido en la normativa aplicable en materia de mataderos para sacrificios de urgencia o de características especiales

### **3. Efectuar la insensibilización de los animales para su sacrificio y sangrado, según manual de procedimiento, cumpliendo las normas de higiene y bienestar animal**

- 3.1 Los animales se conducen a la entrada de la línea en lotes homogéneos, limpios, pesados e identificados.
- 3.2 El método de aturdimiento e insensibilización se aplica, siendo el requerido a la especie de ganado a sacrificar y los medios (aparatos, equipos), regulándolos de acuerdo con el manual y según características de, especie, raza, sexo, edad, peso de los animales.
- 3.3 El método se aplica en el lugar, tiempo e intensidad requeridos, comprobando la insensibilidad de los animales.
- 3.4 El animal se engancha por el lugar establecido al sistema de transporte, quedando suspendido en la posición idónea y avanzando a la velocidad establecida.
- 3.5 La incisión para el sangrado se realiza en el punto requerido con el utillaje establecido, introduciendo, en su caso, el trocar extractor, de forma que la sangre pase a depósito cerrado.
- 3.6 La sangre se recoge y traslada con arreglo a lo establecido en el manual de procedimiento y según el tratamiento a recibir posteriormente, como producto comestible o como subproducto

### **4. Separar las partes externas (pelos, plumas) y vísceras no integrantes de la canal de acuerdo con la reglamentación técnico sanitaria aplicable, para garantizar los niveles de producción, calidad e higiene**

- 4.1 Los equipos de escaldado-depilado, chamuscado-limpieza, desollado manual o mecánico y desplumado, se regulan de acuerdo con la clase del animal y al manual de procedimiento, controlándose los parámetros



- de nivel de agua, temperatura, longitud de la llama, velocidad de avance, rociado y tracción.
- 4.2 La frecuencia de llegada y el tiempo de estancia de los animales se comprueban, consiguiendo el óptimo rendimiento del equipo, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico-sanitaria.
  - 4.3 Las operaciones de descolgado-colgado de las canales se realizan en el momento y forma establecidos, no alterando el ritmo del proceso y no dañando la canal.
  - 4.4 Los cortes para la separación de las distintas partes del cuerpo se ejecutan por los puntos o articulaciones requeridas.
  - 4.5 La limpieza y eliminación de restos (pelos, plumas) de la piel del porcino y aves se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos, reajustando en caso contrario los equipos.
  - 4.6 La integridad de la canal y de las pieles se comprueba, verificando la forma e intensidad de la tracción durante el desollado (vacuno, equino, ovino) mecánico o manual.
  - 4.7 El corte ventral de apertura de las cavidades torácica y abdominal se aplica, extrayendo los órganos sin afectar a las vísceras, ni provocar la salida o derrame de líquidos internos, realizando el cierre del tubo digestivo.

**5. Conformar las canales según lo establecido, realizando la extracción e identificación de los MER (material específico de riesgos laborales) y los Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano), para garantizar la calidad e higiene de acuerdo con los procedimientos establecidos, cumpliendo la reglamentación aplicable técnico sanitaria.**

- 5.1 La evisceración se realiza de forma y secuencia establecida en cada caso, extrayendo los despojos externos y vísceras, recogiendo y trasladándolos para su observación, muestreo y preparación en las condiciones higiénicas requeridas.
- 5.2 Los residuos y desperdicios se evacuan e identifican para su posterior tratamiento.
- 5.3 Las sospechas de anomalías sanitarias en la canal o vísceras se trasladan al servicio de inspección para su valoración.
- 5.4 Los MER (material específico de riesgos laborales) y Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano) se extraen, identificándolos y eliminándolos, según la reglamentación aplicable.
- 5.5 La canal se conforma según el manual establecido y la reglamentación sanitaria, ejecutando la división si procede por medio de cortes en el lugar y líneas normalizadas.
- 5.6 El control de la trazabilidad se mantiene en todo momento, según lo establecido.



## **6. Valorar las canales, aplicando los criterios técnico-comerciales establecidos en las reglamentaciones, para lograr su clasificación**

- 6.1 Las canales recibidas se comprueban, verificando su conformación, correspondencia con la reglamentación aplicable y estado de engrasamiento.
- 6.2 Los equipos de medida y control se calibran, teniendo en cuenta el tipo de canal a valorar.
- 6.3 El pesaje y la medición de los parámetros de calidad comercial (espesor graso, contenido en carne magra) se efectúan, siguiendo las pautas señaladas a cada canal, asignando su clase y categoría comercial.
- 6.4 Las canales se identifican con las marcas o marchamos oficiales y complementarios.
- 6.5 Los datos de caracterización de las canales se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

## **7. Aplicar los tratamientos de frío industrial requerido a cada tipo de canal o pieza, según manual de procedimiento para facilitar la maduración y conservación de la carne, garantizando la calidad, higiene y el nivel de producción**

- 7.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, se controlan, verificando el funcionamiento.
- 7.2 El modelo de refrigeración (temperatura, tiempos) o congelación se aplica de acuerdo con el tipo de carne y su maduración.
- 7.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación determinado según procedimiento establecido.
- 7.4 Las canales o piezas se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.
- 7.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire, se controlan durante la aplicación, se corrigen las desviaciones existentes y se cumplimentan los registros establecidos.
- 7.6 Las canales o piezas se descongelan, regulando los equipos y manteniendo las condiciones de temperatura, tiempo, dentro de lo indicado por el manual de procedimiento.

## **8. Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos para su separación del resto de elementos cárnicos, cumpliendo la normativa aplicable de medioambiente**

- 8.1 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios, se realiza, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.
- 8.2 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo de forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normativas aplicables establecidas.



- 8.3 Los equipos y condiciones de depuración se comprueban, verificando el cumplimiento de los tipos de residuo con la regulación aplicable y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.
- 8.4 Las condiciones o parámetros se mantienen durante el tratamiento dentro de los límites fijados por las especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.
- 8.5 Las muestras se toman en la forma, puntos y cuantía indicados, se identifican y envían para su análisis, siguiendo el procedimiento establecido.

## **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 UC0031\_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad**. Los conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

### **1. Operaciones de valoración de animales de abasto para su comercialización o consumo**

- Transporte de animales vivos. Identificación, marcas y guías sanitarias.
- Inspección "ante mortem": objetivos, acciones y consecuencias de las mismas. Nociones de patología de los animales de abasto y aves.
- Instalaciones para el alojamiento de animales de abasto: composición.
- Distribución de los espacios, características de las superficies: ventilación, iluminación
- Buenas prácticas de higiene y seguridad.
- Programa DDD (desinfección, desinsectación, desratización). Servicios auxiliares necesarios.
- Identificación y valoración de animales de abasto. Documentación específica.
- Normativa de identificación animal.
- Equipos requeridos en la recepción de animales de abastos. Características, uso y manejo. Sistemas de enganche y transporte de animales, elevadores.
- Dispositivos de recogida y traslado de residuos y demás elementos auxiliares. Tablas, baremos para la clasificación, valoración de animales.
- Instrumental para toma, preparación y observación de muestras. Básculas.
- Equipos de transmisión de datos.

### **2. Sacrificio de los animales, métodos de insensibilización y sangrado**

- Normativa aplicable de identificación animal.
- Conducción de los animales a la línea de producción: características. Operaciones iniciales: limpieza y pesado.
- Clasificación por lotes homogéneos. Instalaciones del matadero: composición.



- Distribución de los espacios, características de las superficies, ventilación, iluminación, servicios auxiliares. Sacrificio de animales para cada especie.
- Preparación del animal en la cadena de sacrificio. Normativa aplicable de bienestar animal.
- Métodos de aturdimiento para cada especie.
- Condiciones de sangrado y degollado.
- Métodos de recogida de sangre para el consumo humano.
- Mantenimiento de equipos de aturdimiento.
- Afilado de cuchillos.
- Traslado de la sangre. Características.
- Equipos de insensibilización o aturdimiento:
  - Electroshock, electrocoma, cámaras de CO<sub>2</sub>, pistola.
  - Cuchillos, trocar y otros elementos de sangrado.
- Cuchillos y otras herramientas de corte manuales: características.

### **3. Conformado de canales, separación de las partes externas y vísceras**

- Faenado de animales y conformado de canales: características. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión.
- Concepto de Sandach (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano). Separación de los miembros (cabeza, rabo, cuernos, y extremidades, entre otros). Técnicas. Descolgado-colgado de canales: técnicas.
- Separación y eliminación de otros residuos.
- Desollado de los animales (vacuno, equino, ovino):
  - Características y técnicas.
- Extracción de los órganos y cierre del tubo digestivo:
  - Técnicas y características.
- Máquinas, herramientas y útiles de faenado de animales y conformado de canales: tipos, características, prestaciones y aplicaciones.
- Servicios auxiliares necesarios.
- Equipos de desollado mecanizado: descornadores.
- Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos:
  - Trocar y otros elementos de sangrado.
  - Hornos chamuscador-raspador-lavador.
- Equipos de desplumado.
- Concepto de despojo:
  - Despojos comestible.
  - Reconocimiento de despojos en cada especie animal.
  - La separación de despojos.
- Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos.
  - Presentación comercial de canales.
- La canal: concepto y constitución para las diversas especies, características, canales y medias canales, cuartos.

### **4. Valoración de las canales y maduración de la carne**

- Tablas, baremos para la clasificación y valoración de canales.
- Clasificación comercial de las canales.
- Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.
- Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies.
- Sistemas de clasificación de las canales.
- Equipos de medida: definición y funcionamiento.



- Calibrado y verificación de los equipos de medida.
- Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado.
- Identificación y marcado de las canales.
- Trazabilidad: ascendente y descendente.
- Reglamentos aplicables de la CEE.
- Útiles y herramientas requeridas en la valoración de canales:
  - Características, uso y manejo.
- Instrumental para toma, preparación y observación de muestras.
- Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad:
  - Medidores de espesor graso, de contenido magro, pH-metros, conductímetros.
- Básculas.
- Elementos de marcaje e identificación de canales y despojos.
- Trazabilidad: ascendente y descendente.
  - Reglamentos aplicables de CEE.
- Maduración de la carne:
  - Características, tratamiento con frío industrial.
- Concepto de frío industrial, sistemas de congelación y refrigeración.

#### **5. Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria**

- Normativa aplicable al sector.
- Medidas de higiene personal
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC.
- Condiciones técnico-sanitarias de mataderos
- Normativa y características generales.
- Condiciones higiénicas.

#### **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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

### **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 UC0031\_2: Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad, 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 valorar, sacrificar y faenar tanto animales como canales, de una partida de animales de abasto, que presenten algunas deficiencias, aplicando y siguiendo la trazabilidad.

Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Valorar los animales de abasto.
2. Efectuar el sacrificio y faenado de los animales de abasto.
3. Valorar las canales.
4. Almacenar la carne para su conservación y maduración.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.





- Se dispondrá de animales de abasto y materias primas necesarios para el desarrollo de la situación que va a ser evaluada.
- 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.**

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:

<b><i>Criterios de mérito</i></b>	<b><i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i></b>
<i>Rigor en la valoración de los animales de abasto para su aceptación en el matadero.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de la documentación de los animales a su llegada al matadero registrando las entradas.</li><li>- Descarga de los animales en los corrales.</li><li>- Detección de los posibles animales no aceptables por defectuosos.</li><li>- Acomodo de los animales en los corrales preparando su alimentación.</li><li>- Emisión de un informe ante el incumplimiento del bienestar animal.</li><li>- Valoración comercial según criterios establecidos.</li><li>- Clasificación de los animales en lotes tras su aceptación.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad en el sacrificio y faenado de los animales de abasto.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conducción de los animales a la entrada de la línea de sacrificio.</li><li>- Aturdimiento eficaz de los animales.</li><li>- Sangrado del animal.</li><li>- Comprobación de la cadena de faenado.</li><li>- Obtención de canales presentándolas comercialmente.</li><li>- Manipulación de despojos.</li><li>- Manipulación de subproductos, tomando muestras.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>



<i>Rigor en la valoración y clasificación de las canales.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificación de la conformación de las canales recibidas.</li><li>- Efectuado del pesaje y la medición de parámetros de calidad.</li><li>- Clasificación de las canales determinando clase y categoría comercial.</li><li>- Registro de los datos de las operaciones realizadas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Adecuación del almacenamiento de la carne para su conservación y maduración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operaciones de control de cámaras y equipos de frío.</li><li>- Regulación de los parámetros de las cámaras de frío.</li><li>- Colocación de las canales o piezas, según sus características.</li><li>- Registro de los datos de las operaciones realizadas, según manual establecido.</li><li>- Descongelación de canales y piezas cárnicas, según protocolo establecido.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables al sector.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>



## Escala A

5	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero, registrando las entradas y detectando posibles anomalías, se descargan, clasifican y acomodan en los corrales los animales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas, mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos en lotes tras su aceptación.</i></p>
4	<p><b>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero, registrando las entradas y detectando posibles anomalías, se descargan, clasifican y acomodan los animales con pequeños fallos en los corrales, de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos en lotes tras su aceptación.</b></p>
3	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y no detectando posibles anomalías, se descargan los animales, clasifican y acomodan con pequeños fallos en los corrales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, clasificándolos con fallos en lotes tras su aceptación.</i></p>
2	<p><i>Se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y no detectando posibles anomalías, se descargan los animales, clasifican y acomodan con pequeños fallos en los corrales de acuerdo al bienestar animal, detectando asimismo posibles anomalías, informando de las mismas mediante informe para asegurar la trazabilidad, se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, pero con fallos, no clasificándolos en lotes tras su aceptación.</i></p>
1	<p><i>No se comprueba la documentación de los animales a su entrada al matadero registrando las entradas y se descargan los animales, no se clasifican y acomodan con grandes fallos en los corrales sin considerar al bienestar animal, no detectando asimismo posibles anomalías, no se valoran comercialmente los animales según criterios morfológicos y sanitarios establecidos, no clasificándolos en lotes tras su aceptación.</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>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio de forma adecuada, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales de forma precisa e higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta y se manipulan los despojos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría, tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></p>
4	<p><b><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales de forma precisa e higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta y se manipulan despojos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría, tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></b></p>
3	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento eficaz en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con pequeñas imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta, se manipulan despojos con pequeños fallos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría tomando muestras de subproductos en la forma, puntos y cuantía establecidos.</i></p>
2	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con pequeños fallos, se efectúa un aturdimiento aceptable en su modo y forma, se sangran, cumpliendo con la normativa higiénico sanitaria, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con pequeñas imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente de forma correcta, se manipulan despojos con pequeños fallos y subproductos, según manual de procedimiento y categoría tomando muestras de subproductos en la forma y puntos establecidos.</i></p>
1	<p><i>Se conducen los animales a la entrada de la línea de sacrificio con grandes fallos, se efectúa un aturdimiento poco aceptable en su modo y forma, se sangran con grandes anomalías higiénico sanitarias, no se comprueba la cadena de faenado en tiempo y forma establecido, se obtienen las canales con grandes imprecisiones y de forma higiénica, presentándolas comercialmente con grandes incorrecciones, se manipulan despojos con grandes fallos y subproductos con anomalías respecto al manual de procedimiento y categoría, no tomando muestras de subproductos en la forma y puntos establecidos.</i></p>

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



## Escala C

5	<p><i>Se verifican todas las canales recibidas según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición, según parámetros de calidad, se clasifican las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i></p>
4	<p><b><i>Se verifican el 90% de las canales recibidas, según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 90% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i></b></p>
3	<p><i>Se verifican el 90% de las canales según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 90% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido, pero obviando algunos detalles.</i></p>
2	<p><i>Se verifican el 50% de las canales según conformación establecida en la legislación vigente, se efectúa de forma precisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, se clasifican el 40% de las canales, determinando clase y categoría comercial, según lo requerido y se registran los datos obtenidos según el sistema establecido, pero obviando grandes detalles.</i></p>
1	<p><i>No se verifican las canales según conformación establecida en la legislación vigente, no se efectúa de forma imprecisa el pesaje y medición de parámetros de calidad, no se clasifica ningún de las canales, no se determina ni clase ni categoría comercial y no se registran los datos obtenidos según el sistema establecido.</i></p>

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



## Escala D

5	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se colocan las canales y piezas, según sus características, se registran los datos según manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
4	<b>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se colocan las canales y piezas, según sus características, se registran los datos con pequeños fallos según manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</b>
3	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), se colocan las canales y piezas según sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</i>
2	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), no se colocan las canales y piezas según sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas de forma eficaz según protocolo establecido.</i>
1	<i>No se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad de aire), no se colocan las canales y piezas sin atender a sus características, se registran los datos con grandes fallos sin seguir el manual establecido y se descongelan canales y piezas con grandes fallos.</i>

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

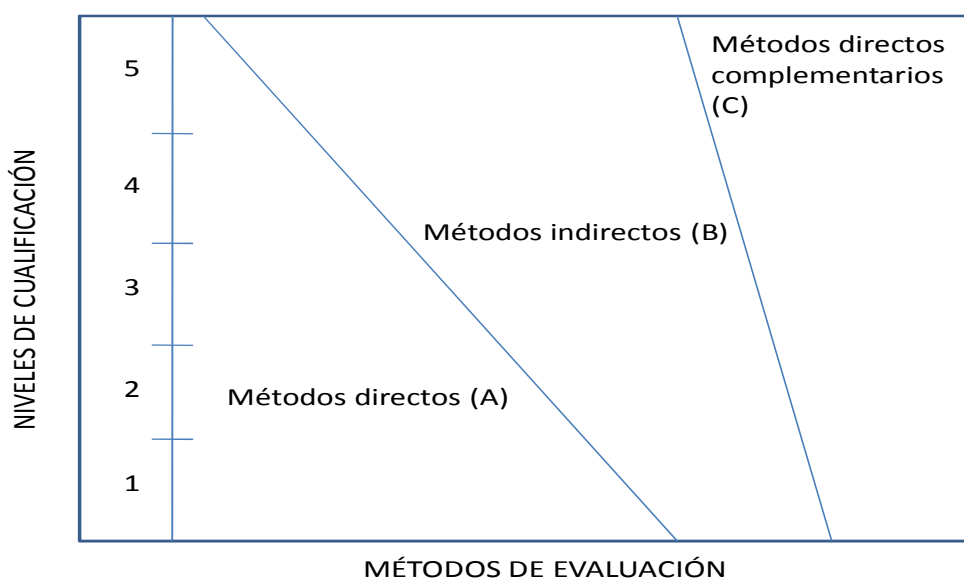
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



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 valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación, y a una entrevista profesional estructurada 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) 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.

h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda utilizar al menos dos especies distintas de animales.
- Utilizar una planta piloto de un matadero con un nivel mínimo de automatización.
- Para la conservación y almacenamiento de la carne se recomienda utilizar cámaras y equipos de frío, presentes en el puesto de trabajo.



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES.**

**Código: INA014\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.

### 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 que intervienen en el despiece de la canal y el acondicionamiento de la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



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

- 1.1 Las operaciones de despiece y acondicionamiento de las canales se planifican de acuerdo con la organización del trabajo y las fichas técnicas de producción.
- 1.2 Los equipos, herramientas y máquinas asociadas se comprueba, verificando el funcionamiento, así como su limpieza de acuerdo con los manuales y fichas correspondientes, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria se mantengan, de acuerdo con los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- 1.3 El puesto de trabajo se acondiciona según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, según condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, cumpliendo los requerimientos establecidos en las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- 1.4 La vestimenta y equipamiento reglamentario se utiliza conservándolo limpio y en estado de uso, renovándolo con la periodicidad establecida.
- 1.5 El estado de limpieza o aseo personal requerido se mantiene, en especial en aquellas partes del cuerpo, que pudieran entrar en contacto con los productos.
- 1.6 Los elementos deteriorados o defectuosos se detectan y se sustituyen por otros, registrando esta acción en los soportes requeridos.
- 1.7 Los programas de limpieza y desinfección, y de control de plagas y buenas prácticas de manipulación y despiece de canales y piezas se aplican o controlan, cumpliendo la normativa aplicable.

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

- 2.1 El descuartizado de la canal se realiza de acuerdo con las instrucciones de trabajo recibidas.
- 2.2 Los despojos comestibles se lavan y seleccionan, eliminando los restos o partes no interesantes y separando aquellos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo los objetivos de tiempo y rendimientos de la canal, previstos.
- 2.3 Las distintas piezas se someten a los tratamientos de mejora de sus cualidades en las condiciones indicadas en el manual de procedimiento.
- 2.4 Las piezas, despojos y restos se clasifican y ordenan, siguiendo los criterios establecidos.
- 2.5 La información referida a cada lote de carne se registra para garantizar la trazabilidad y cumplir con la normativa aplicable.



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

- 3.1 Los instrumentos o cuadros de control y los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío se comprueban, verificando su funcionamiento.
- 3.2 El modelo (temperatura, tiempos) de refrigeración o congelación se comprueba, verificando el requerido al tipo de pieza o producto cárnico.
- 3.3 Las cámaras, equipos y condiciones se programan y regulan, de acuerdo con el modelo de refrigeración o congelación según manual de procedimiento.
- 3.4 Los cuartos se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cuantía establecidas.
- 3.5 Los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad del aire se controlan, durante la aplicación, corrigiendo las posibles desviaciones existentes.
- 3.6 La descongelación de las piezas, en su caso se efectúa, regulando los equipos y manteniendo las condiciones (temperatura, tiempo), dentro de lo indicado por el manual de procedimiento para cada producto.
- 3.7 La información se registra en el soporte adecuado, según se indique en el manual de procedimiento.

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

- 4.1 Los materiales de envoltura, embandejado, empaquetado y etiquetado se comprueban cumpliendo los requerimientos prescritos para el producto a trabajar.
- 4.2 La composición y dosificación (peso, tamaño, número de unidades) de cada bandeja o paquete se verifica para que se encuentre dentro de los márgenes tolerados.
- 4.3 El cerrado o sellado del envase se controla ajustándose a lo especificado para cada clase de producto, sin que presente deformaciones o no sea completo.
- 4.4 Las etiquetas se comprueban para que incluyan la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.
- 4.5 La información se registra en el soporte requerido según se indique en el manual de procedimiento.



## **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 **UC0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial**. Los conocimientos que aparecen en cursiva y negrita se corresponden con los bloques de contenidos del Módulo Formativo respectivo:

### **1. Los animales productores de carne**

- Especies de abasto, aves y caza. Fundamentos de anatomía y fisiología. Tipos y razas de animales. Rendimientos de los animales. Valoración en vivo.
- El tejido muscular. Constitución histológica y composición química/nutricional. Otros tejidos comestibles.
- Características de la carne: caracteres organolépticos de la carne. El pH de la carne.
- Características de subproductos comestibles, según establece el reglamento de SANDACH.

### **2. Preparación del puesto de trabajo y mantenimiento para el despiece de la canal y acondicionamiento de la carne**

- Limpieza en las instalaciones.
- Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria. Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.
- Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Control de plagas.
- Fases y secuencias de operaciones de limpieza.
- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones. Puntos críticos (PPCC) de proceso. Características.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos: Características de las superficies, distribución de espacios. Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- Mantenimiento de equipos utilizados en el despiece de canales y acondicionamiento de la carne. Equipos y maquinaria básica.

### **3. División en cuartos y/o despiece**

- Descuartizado de canales para cada especie. Preparación de la canal.
- Normativa de etiquetado.
- Equipos y herramientas en el descuartizado de canales: uso y manejo, clasificación y características, carros, contenedores, perchas y otros.
- Cuchillos y otras herramientas de corte manuales o mecánicas, con sus útiles de afilado. Deshuese, despiece de vacuno y equino.
- Canales de vacuno y equino: despiece de la canal, despojos, preparación.
- Despiece, deshuese de porcino: canales de porcino, despiece de la canal, despojos, preparación.
- Despiece, deshuese de ovino y caprino: canales de ovino y caprino, despiece de la canal, despojos, preparación.



- Despiece, deshuese de otras especies: aves, conejo y caza. Despojos, preparación.

#### **4. Tratamientos de frío industrial de las piezas cárnicas**

- Métodos de conservación.
- Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario. Tratamiento con frío industrial: concepto de frío industrial.
- Parámetros de refrigeración y congelación: temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas.
- Sistemas de congelación y refrigeración.
- Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas. Limpieza y condiciones ambientales.
- Instalaciones frigoríficas de tratamientos de frío industrial: uso y manejo. Rotación de producto.

#### **5. Operaciones de envasado y embalado de las piezas cárnicas**

- Envasado de las piezas cárnicas: tecnología del envasado; funciones y efectos.
- Tipos y modalidades de envasado: al vacío, en atmósfera modificada y otros. Materiales de envasado:
- metálicos, vidrio, cartón, papel, plástico y otros. Gases de envasado: características.
- Equipos de envasado: embandejadoras, retractiladoras, envasadoras en skin, termoformadoras. Operaciones de envasado o cerrado.
- Control y regulación de parámetros en líneas de envasado. Acondicionado final de las piezas cárnicas antes del fileteado.
- Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etiquetas y otros. Normativa aplicable al acondicionado y etiquetado de la carne.
- Tipos y materiales empleados en el etiquetado de la carne. Materiales y útiles de etiquetado. Procedimientos de embalado, paletizado y embandejado de productos. Materiales utilizados para el embalaje.
- Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de embalaje.
- Registro de datos. Trazabilidad.

### **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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad. Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.





## **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 UC0032\_2: Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial, 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 despiezar canales, acondicionándola a partir de unas condiciones iniciales planteadas, cumpliendo con las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Descuartizar canales obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles.
2. Almacenar las piezas cárnicas para su conservación y maduración.
3. Efectuar las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas.



### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de la información técnica requerida para la situación profesional de evaluación.
- Se dispondrá de las instalaciones, maquinaria, útiles y productos requeridos, así como de los equipos de protección individuales (EPI's) necesarios.
- Se entregarán instrucciones precisas del trabajo a desarrollar, verbales o escritas.
- Se dispondrá de materias primas y auxiliares necesarias para el desarrollo de la situación que va a ser evaluada.
- 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.**

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:

<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Rigor en el descuartizado de canales, obteniendo piezas cárnicas y despojos comestibles.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Protocolos de descuartizado de la canal.</li><li>- Elaboración de despojos comestibles, según normativa.</li><li>- Separación de piezas cárnicas y despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, según normativa.</li><li>- Acondicionamiento de las piezas cárnicas, según especificaciones.</li><li>- Clasificación de las piezas, despojos y restos, según protocolos establecidos.</li><li>- Registro de la información de cada lote, garantizando la trazabilidad.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<i>Idoneidad en el almacenamiento de las piezas cárnicas en condiciones frigoríficas las piezas para su conservación y maduración.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de cámaras y equipos de frío, según especificaciones.</li><li>- Regulación de parámetros de las cámaras de frío en los márgenes establecidos.</li><li>- Ubicación de las piezas cárnicas por tamaños y categorías.</li><li>- Registro de los datos en el soporte utilizado.</li><li>- Descongelación de las piezas cárnicas requeridas, según especificaciones.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en las operaciones de envoltura y empaquetado de las piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de material de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones.</li><li>- Control de la composición y dosificación, según características de cada bandeja o paquete.</li><li>- Control del cerrado o sellado del envase del producto final según normativa.</li><li>- Etiquetado del producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado.</li><li>- Registro de los datos en el soporte utilizado.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio en todas las actividades.</i></p>

## Escala A

5	<p><i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, según normativa, cumpliendo tiempos y rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas según instrucciones, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos según criterios establecidos y registrando la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i></p>
4	<p><b><i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, cumpliendo tiempos y rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas según instrucciones, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos, ordenándolos según criterios establecidos y registrando con pequeños errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i></b></p>



3	<i>Se descuartiza la canal, según protocolos, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos, ordenándolos según criterios establecidos y registrando con grandes errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>
2	<i>Se descuartiza la canal, según lo requerido, separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, elaborando los despojos comestibles no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos no siguiendo criterios establecidos y registrando con pequeños errores la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>
1	<i>Se descuartiza la canal de forma imprecisa, no separando los despojos que no reúnen los requisitos de comercialización, elaborando los despojos comestibles no cumpliendo tiempos, ni rendimientos establecidos, no se efectúa el acondicionamiento de las piezas cárnicas, mejorando sus cualidades, se clasifican las piezas, despojos y restos ordenándolos no siguiendo criterios establecidos y no registrando la información de cada lote garantizando la trazabilidad.</i>

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

### Escala B

5	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas según sus características por tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
4	<b>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas según sus características por tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando pequeños detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</b>
3	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>
2	<i>Se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i>

1	<p><i>No se efectúa el control de las cámaras y equipos de frío, no regulando los parámetros (tiempo, temperatura, humedad y velocidad del aire) en los márgenes establecidos; no se ubican las piezas cárnicas sin considerar sus características de tamaños y categorías, se registran los datos en el soporte utilizado, obviando grandes detalles y no se descongelan piezas cárnicas de forma eficaz, según protocolo establecido.</i></p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

### Escala C

5	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento en el soporte utilizado.</i></p>
4	<p><b>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos en el soporte utilizado.</b></p>
3	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado según especificaciones del producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos en el soporte utilizado.</i></p>
2	<p><i>Se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado con fallos, sin tener en cuenta el producto final, se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, se etiqueta el producto, incluyendo la información reglada y completa al tipo de producto y lote de envasado, registrándose los datos, según manual de procedimiento con pequeños fallos.</i></p>
1	<p><i>No se seleccionan los materiales de envoltura, envasado, embandejado, empaquetado y etiquetado, no se controla la composición y dosificación por medio del peso, tamaño y número de unidades de cada bandeja o paquete, no se controla sistemáticamente el cerrado o sellado del envase, según especificaciones del producto final, no se etiqueta el producto, no registrándose los datos.</i></p>



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

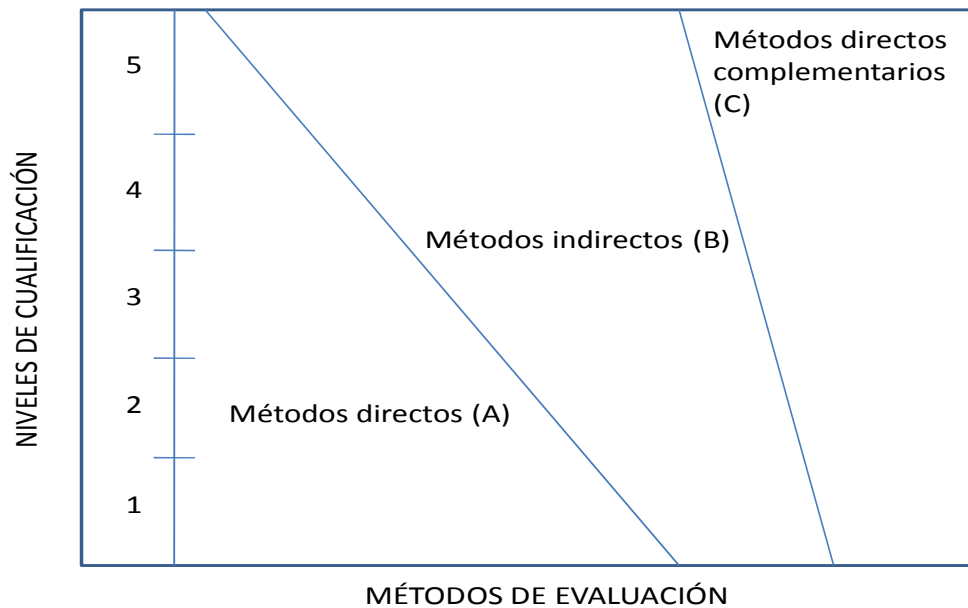
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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).



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 despiece de canales y acondicionamiento de la carne, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) 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.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda utilizar al menos dos especies distintas de animales.
  - Para la conservación y almacenamiento de la carne se recomienda utilizar cámaras y equipos de frío, presentes en el puesto de trabajo.



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0033\_2: controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y  
DESPIECE DE ANIMALES**

**Código: INA014\_2**

**NIVEL: 2**



## 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 UC0033\_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.

### 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 que intervienen en el control de la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



**1. Preparar el área de trabajo de recepción, para almacenamiento de piezas cárnicas, controlando la limpieza y desinfección de las instalaciones y máquinas, evitando contaminaciones del procesado de producto, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria**

- 1.1 La información sobre los productos, la planificación de los procedimientos de recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se obtiene a partir de la ficha técnica de los diferentes productos a elaborar.
- 1.2 La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción de productos cárnicos, se efectúa o comprueba al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción, verificando que se encuentran listos para su uso.
- 1.3 El área de limpieza de las zonas de recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, se acota en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- 1.4 Las deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción, se corrigen por acciones preventivas, identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.
- 1.5 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos requeridos tanto en la recepción, almacenamiento y obtención de piezas cárnicas (equipos de transporte, cámaras frigoríficas, básculas, entre otras), se preparan regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción.
- 1.6 La vestimenta y el equipo utilizado en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se comprueba, verificando es el establecido por el reglamento, conservándolos limpios y renovándolos con la periodicidad establecida.
- 1.7 El estado de limpieza o aseo personal se mantiene según lo requerido en la normativa aplicable, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los productos alimentarios.

**2. Efectuar operaciones de recepción de las canales y piezas cárnicas, conservando las características higiénicas. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, para tener disponibilidad de equipos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y de seguridad alimentaria**

- 2.1 Las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas (equipos de



- transporte, cámaras frigoríficas, básculas, dosificadores, entre otras), se detectan, actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.
- 2.2 Las posibles anomalías simples detectadas que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento.
  - 2.3 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados en la recepción, almacenamiento de piezas cárnicas, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
  - 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción, almacenamiento de materias primas cárnicas y auxiliares y expedición de piezas y productos cárnicos, se cumplimenta según indicaciones del proceso productivo.

**3. Efectuar operaciones de almacenamiento de canales y piezas cárnicas, conservando las características higiénicas. Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción para controlar su correspondencia con lo solicitado**

- 3.1 Los datos reseñados en la documentación de la mercancía, se contrastan con los de la orden de compra o pedido y, en su caso, se emite un informe sobre posibles defectos en la cantidad, fecha de caducidad, daños y/o pérdidas.
- 3.2 Los medios de transporte se comprueban, verificando el cumplimiento con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas, por los productos transportados, estableciendo en su caso medidas correctoras.
- 3.3 La información referente a las circunstancias e incidencias surgidas durante el transporte se recopila y archiva según el protocolo establecido.
- 3.4 Los embalajes y envases, que protegen la mercancía se comprueban, verificando su estado y que no tienen deterioros que puedan condicionar la calidad del producto.
- 3.5 Las características y cantidades del suministro o producto se comprueba, verificando su correspondencia con la orden de compra o nota de entrega.
- 3.6 La descarga se lleva a cabo en el lugar y modo adecuado, de forma que las mercancías no sufran alteraciones.
- 3.7 El registro de entrada del suministro o producto, se lleva a cabo de acuerdo con el sistema establecido.

**4. Controlar las existencias de piezas cárnicas, asegurando la calidad. Almacenar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos, para su conservación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, y seguridad alimentaria**



- 4.1 Las materias primas y productos se distribuyen en almacenes, depósitos y cámaras, siguiendo los criterios establecidos, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad, entre otros), alcanzando un aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, así como las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.
- 4.2 Las mercancías se disponen y colocan, asegurando su integridad y facilite su identificación, manipulación y rotación.
- 4.3 Las variables de temperatura, humedad relativa, luz y aireación de almacenes, depósitos y cámaras se controlan, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de los productos.
- 4.4 El espacio físico, equipos y medios utilizados en almacén se comprueba, verificando el cumplimiento con la normativa aplicable de higiene y seguridad.
- 4.5 Las operaciones de manipulación y transporte interno, se realizan con los medios requeridos, sin producir deterioros a los productos, ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.

**5. Gestionar la expedición de los pedidos externos de piezas cárnicas conforme a las especificaciones del cliente. Controlar las existencias de canales y piezas cárnicas, para verificar la calidad de los mismos, según el plan de producción**

- 5.1 Las canales se mantienen en las cámaras frigoríficas el tiempo y en las condiciones de temperatura, humedad relativa y circulación del aire requeridas, para permitir una buena carnización de la misma y con un almacenamiento FIFO.
- 5.2 Las canales y el resto de los subproductos se almacenan, teniendo en cuenta, los requerimientos técnico-sanitarios de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 5.3 Las posibles canales consideradas como sospechosas, se detectan y almacenan en la cámara destinada a tal fin, hasta que puedan ser libradas o ser destruidas.
- 5.4 El estado y caducidad de lo almacenado, se comprueba en los productos perecederos con la periodicidad requerida y verificando el cumplimiento de los requerimientos técnico-sanitarios.
- 5.5 La disponibilidad de existencias se controla, a fin de tener cubiertos los pedidos.
- 5.6 Los stocks de canales y piezas se contabilizan, considerando la cuantía y características de los mismos, informando y justificando los incrementos correspondientes.

**6. Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas para el suministro a clientes**

- 6.1. Los pedidos de clientes se reciben y comprueba la posibilidad, de atenderlos en la cantidad, calidad y tiempo solicitados.



- 6.2. El documento de salida (hoja, orden, albarán), se cumplimenta en función de las especificaciones del pedido, las existencias disponibles y las fechas de caducidad.
- 6.3. Los pedidos se preparan incluyendo todos sus elementos de acuerdo con la orden de salida y comprobando que las características de los productos y su preparación, envoltura, identificación e información son los requeridos.
- 6.4. Los productos se transportan a nivel interno con los medios requeridos de forma, que no se deterioren, ni se alteren, cumpliendo la normativa aplicable.
- 6.5. Los vehículos de transporte se comprueban, verificando que son los idóneos al tipo de producto, encontrándose en condiciones de uso, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- 6.6. Las mercancías se colocan en los medios de transporte, asegurando la higiene e integridad de los productos.
- 6.7. Las salidas se registran y archivan de acuerdo con el sistema establecido.

## **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 **UC0033\_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Recepción y expedición de mercancías**

- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición. Transporte externo.
- Operaciones técnicas en la recepción de las canales y piezas cárnicas. Comprobaciones en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes. Reglamentación aplicable a la manipulación de canales y carnes frescas. Comprobaciones de parámetros en recepción de carnes.
- La inspección de productos recepcionados. Transporte de mercancías cárnicas: despojos, carnes. Transporte de canales y carnes frescas: los medios de transporte. Las incidencias en torno al transporte. Las condiciones del transporte: normativa aplicable.
- Las operaciones de descarga de las mercancías cárnicas

### **2. Almacenamiento de las canales y piezas cárnicas**

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén. Clasificación y codificación de mercancías.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos. Ubicación de mercancías.
- Condiciones generales de conservación. Almacenamiento de canales y piezas cárnicas. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.



- Mantenimiento básico de los equipos a nivel de operador. Criterios de clasificación de productos cárnicos.
- Sistemas de codificación.
- Marcaje de mercancías en el almacenamiento.

### **3. Control de almacén.**

- Documentación interna. Registros de entradas y salidas. Inventarios.
- Aplicaciones informáticas al control de almacén. Control del almacén de productos cárnicos. Aplicaciones informáticas de control de almacén.
- Control del almacén de productos cárnicos: características. Control de existencias.
- Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.

### **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:

- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad. Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes. Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

### **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 UC0033\_2: Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, 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 recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, estableciendo unas condiciones iniciales de recepción y pedido, en las cuales se incluyen anomalías en el producto recepcionado. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar las canales y piezas cárnicas.
2. Almacenar canales y piezas cárnicas, acondicionando las cámaras frigoríficas para la conservación.
3. Controlar existencias de piezas cárnicas en el almacén.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a 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.**

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:



<b>Criterios de mérito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</b>
<i>Idoneidad en la recepción de canales y piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diferenciación de los documentos que acompañan al procedimiento de recepción.</li><li>- Revisión de la documentación en el momento de la recepción.</li><li>- Inspección de los canales y los productos cárnicos, según normativa.</li><li>- Control de calidad en la recepción de materias cárnicas.</li><li>- Identificación de posibles materias cárnicas “no conformes”, según normativa.</li><li>- Manejo de las básculas.</li><li>- Identificación y comunicación de anomalías e incidencias.</li><li>- Archivo de la documentación utilizada en el procedimiento de recepción.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Rigor en el almacenamiento de canales y piezas cárnicas, acondicionando las cámaras frigoríficas para la conservación de las canales y piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Transporte de los canales y piezas cárnicas a las zonas de almacenamiento.</li><li>- Manejo de equipos de transporte.</li><li>- Distribución de las materias primas con óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento.</li><li>- Ubicación de los canales y las piezas cárnicas.</li><li>- Colocación de los materiales previendo el uso posterior.</li><li>- Ajuste a los parámetros de las cámaras.</li><li>- Control del estado higiénico y de conservación de las cámaras.</li><li>- Control de la estiba.</li><li>- Registro de las entradas y salidas de materias cárnicas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Exhaustividad en el control de existencias de piezas cárnicas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carnización de los canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando parámetros de las cámaras frigoríficas.</li><li>- Revisión del inventario de los productos almacenados.</li><li>- Control de existencias de mercancías almacenadas.</li><li>- Comprobación de los documentos de almacenamiento.</li><li>- Elaboración del informe sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo.</li><li>- Control de la disponibilidad de existencias de los productos almacenados cubriendo los pedidos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>



<i>Cumplimiento de la normativa de calidad alimentaria.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa específica sobre productos cárnicos.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa de Higiene y Seguridad en el trabajo.</i>	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>

## Escala A

5	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, registro y archivo de la documentación del procedimiento de recepción, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, sin omitir ninguna información.</i>
4	<b><i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, registro y archivo de la documentación del procedimiento de recepción, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i></b>
3	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe y registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i>
2	<i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con pequeños fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente las canales y los productos cárnicos, efectuándose el control de calidad e identificando y diferenciando posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas no es el requerido, se identifican y comunican anomalías e incidencias, mediante informe, se registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo pequeños detalles en el registro de la información.</i>



1	<p><i>Se revisan los documentos que acompañan al procedimiento de recepción, diferenciando e identificando con grandes fallos cada uno de ellos, se inspecciona visualmente los canales y los productos cárnicos, sin efectuar el control de calidad y sin identificar ni diferenciar posibles materias cárnicas “no conformes”, el manejo de las básculas no es el requerido, se identifican y comunican con deficiencias anomalías e incidencias, mediante informe, se registra, pero archiva la documentación del procedimiento de recepción con fallos, utilizando y cumplimentando los soportes establecidos, omitiendo grandes detalles en el registro de la información.</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>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura, humedad y velocidad de aire en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</i></p>
4	<p><b>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</b></p>
3	<p><i>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas con óptimo aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</i></p>
2	<p><i>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas sin aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, en función de la previsión de utilización y de su homogeneidad, ajustando los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, controlando el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba y registrando con algunos fallos las entradas y salidas de materias cárnicas según procedimiento.</i></p>

1	<p><i>Se transportan las canales y piezas cárnicas, manejando con fallos los equipos requeridos de transporte a las zonas de almacenamiento, distribuyéndose las mercancías cárnicas sin aprovechamiento del espacio de almacenamiento y ubicando con pequeños fallos las canales y piezas cárnicas en función de la clasificación (clase, categoría, lote y caducidad), colocándolos en las cámaras, sin previsión de utilización y de homogeneidad, ajustando con errores los parámetros de temperatura y humedad en función del tipo de producto, sin controlar el estado higiénico y de conservación de las cámaras y la estiba, y registrando con grandes fallos las entradas y salidas de materias cárnicas.</i></p>
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

### Escala C

5	<p><i>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura, humedad relativa y circulación de aire que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, informando sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>
4	<p><b>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura, humedad relativa y circulación de aire que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</b></p>
3	<p><i>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura y humedad relativa que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con pequeños fallos sobre la cuantía y características de los stocks, justificando el incremento del mismo al controlar la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>
2	<p><i>Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando tiempo, temperatura y humedad relativa que permitan su carnización, se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con algunos fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con pequeños fallos sobre la cuantía y características de los stocks, no justificando el incremento del mismo al controlar con pequeños fallos la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.</i></p>



1

*Se mantienen las canales y piezas cárnicas en las cámaras frigoríficas, controlando con deficiencias tiempo y temperatura que permitan su carnización, no se revisa el inventario de los productos almacenados, controlando con grandes fallos las existencias de mercancías almacenadas, se revisan los documentos de almacenamiento (órdenes, notas, albaranes, entre otras), no verificando si se ajusta a las mercancías almacenadas, se informa con grandes fallos sobre la cuantía y características de los stocks, no justificando el incremento del mismo al controlar con grandes fallos la disponibilidad de existencias de los productos almacenados para cubrir los pedidos.*

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.

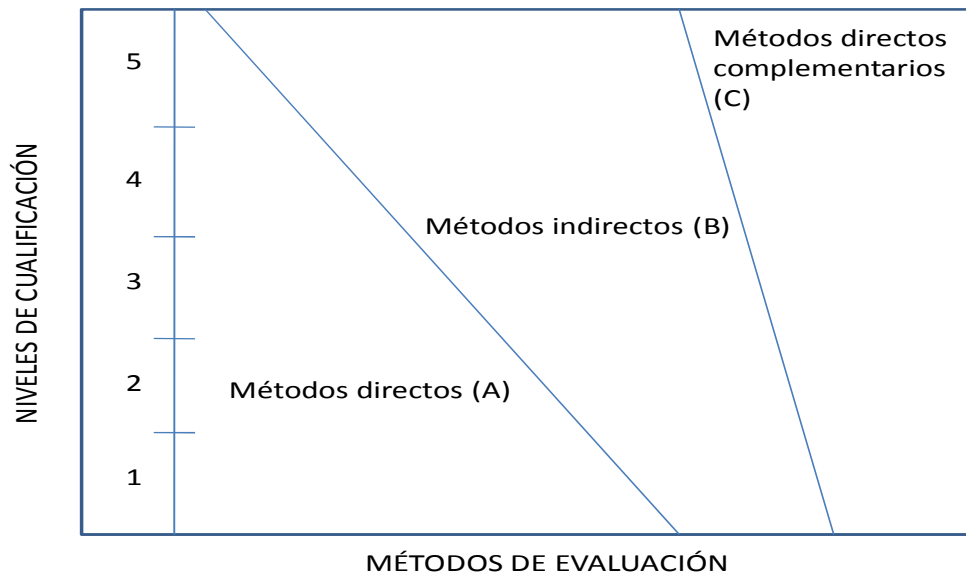
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada 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) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) 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.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda utilizar al menos dos especies distintas de animales.
  - Para la conservación y almacenamiento de la carne se recomienda utilizar cámaras y equipos de frío, presentes en el puesto de trabajo.



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

Código: INA014\_2

NIVEL: 2



**Almacenaje FIFO:** Es el sistema idóneo para el almacenaje de productos perecederos, los cuales además de su colocación por su gama o familia, deberán de ser colocados en los que los primeros dispuestos a salir sean los más próximos a su fecha de caducidad.

**Animal de abasto:** Res de las especies que proporcionan carne y sus derivados en nuestra sociedad.

**Anomalía:** Irregularidad, anormalidad o falta de adecuación a lo que es habitual.

**APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un 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 todo el proceso de producción, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control y así asegurar la inocuidad del producto.

**Aturdimiento o insensibilización:** Perturbación de los sentidos ocasionando falta de sensibilidad.

**Canal:** Cuerpo sacrificado de los animales de abasto.

**Carne magra:** Carne sin grasa y sin hueso.

**Carnización:** Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto, para su conversión en carne, despojos y otros subproductos.

**Chamuscar:** Acción física de la llama aplicada sobre una superficie.

**Conservación:** Acción y efecto de mantener, cuidar o guardar algo.

**Control de plagas:** Es la regulación y el manejo de algunas especies referidas como plagas, normalmente por tratarse de especies que afectan la salud de los habitantes, la ecología, etc.

**Cuerpos extraños:** Partículas de materiales ajenos al alimento que pueda estar presente en éste y ocasionar un daño a los animales u ocasionar un defecto de calidad. Existen diferentes técnicas y máquinas utilizadas en las industrias de elaboración de piensos para detectarlos y eliminarlos.

**Depilar:** Quitar el pelo.

**Descornadores:** Útiles manuales o mecánicos para la separación de los cuernos de los animales de abasto.



**Desinfección:** Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

**Desplumar:** Acción de eliminación de las plumas de la canal.

**Despojos:** Partes de los animales de abasto sacrificados y que no forman parte de la canal, algunos de los cuales son comestibles.

**Diagramas de procesos:** Representación gráfica de los pasos que se siguen en toda una secuencia de actividades, dentro de un proceso siguiendo un determinado procedimiento, identificándolos mediante símbolos de acuerdo con su naturaleza; incluye, además, toda la información que se considera necesaria para el análisis, tal como distancias recorridas, cantidad considerada y tiempo requerido.

**Diagramas de recorrido:** Diagrama de proceso que incluye datos cuantitativos sobre los movimientos que tienen lugar entre diferentes lugares del proceso productivo, en el que al menos se señala el peso o cantidad transportada por unidad de tiempo o la frecuencia de los viajes.

**Electroshock:** Método de aturdimiento mediante corriente eléctrica.

**Embandejadora:** Máquina que, en un proceso generalmente automatizado, coloca los alimentos elaborados en bandejas para la exposición y venta de los mismos.

**Escaldar:** Bañar con agua hirviendo al animal sacrificado.

**Establecimientos de transformación:** Lugares en los cuales un animal vivo de abasto se transforma en carne, despojos, derivados cárnicos y subproductos cárnicos.

**Evisceración:** Separación de las vísceras de la canal durante el proceso del faenado.

**Faenado:** Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto después del sacrificio, para la formación de la canal.

**Fichas técnicas:** Documento técnico de la empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora. En ella debe incluirse ingredientes, características del producto, legislación aplicable, modo de conservación y utilización entre otras cuestiones.

**Frío industrial:** nombre que recibe la actividad tecnológica de diseñar, construir, implementar y mantener máquinas frigoríficas, así como sus instalaciones.



**Llenadoras:** Equipos de dosificación del producto para su envasado. En función de la técnica empleada se distinguen las llenadoras gravimétricas que dosifican en función del peso y llenadoras volumétricas que dosifican en función del volumen del producto a envasar o ensacar.

**Operaciones secuenciadas:** Ordenamiento de las actividades requeridas para elaborar un producto. Aunque distintas secuencias nos llevan al mismo final, la elección de la secuencia adecuada es vital para conseguir objetivos de calidad y coste diferentes.

**Paletizado:** Disposición de un producto sobre un palé para su almacenaje o transporte.

**Paletizadora:** Máquina que combina componentes mecánicos y eléctricos con la finalidad de colocar productos generalmente almacenados en cajas, sacos, tambores, entre otros, sobre un palé para la conformación de una carga.

**Procesos de transformación:** Procesos que sirven para obtener la carne, los derivados cárnicos y los subproductos cárnicos.

**Retractiladora:** Máquina que sirve para empaquetar con una película transparente que se retrae y ajusta a la forma del paquete o producto.

**Sangrado:** Acción de abrir una vena para sacar la sangre del animal.

**Subproducto:** Partes de los animales de abasto que no son utilizadas para la alimentación, pero que tienen otro tipo de aprovechamiento gracias a unos procesos concretos llevados a cabo en industrias específicas.

**Suministro continuo:** Suministro uniforme en cantidad de un producto o materia prima a un equipo o línea del proceso productivo.

**Técnicas de separación:** Conjunto de técnicas usadas para separar mezclas y que pueden ser muy variadas en función del estado físico, las características y las propiedades de estas mezclas. Así irían desde el simple filtrado o tamizado hasta otras más complejas como la destilación, centrifugación o aún más sofisticadas como la cromatografía.

**Trazabilidad:** Conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

**Trocar extractor:** Tubo flexible utilizado en mataderos para la extracción de la sangre de forma higiénica.



**Viscera:** Cualquier órgano del cuerpo que está encerrado en la cavidad abdominal, en la caja torácica o en el cráneo.

**Zoonosis:** Es cualquier enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos.