



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

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

Código: SAN639_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

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

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

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

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece”.

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

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



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

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

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

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

APP1: <i>Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante el control de registros y productos, siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios, garantizando su trazabilidad, siguiendo los protocolos de actuación, cumpliendo la normativa sobre higiene y control oficial de los alimentos y aplicando medidas preventivas y de protección.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Programar los controles de trazabilidad con la frecuencia establecida, según directrices del superior responsable de los controles sanitarios, verificando la implantación del sistema de trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Revisar la relación de las carnes recepcionadas y expedidas, y su documentación comercial de acompañamiento, examinando los registros garantizando su correlación y validez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Contrastar la identidad de las carnes presentes con la reseñada en los registros y documentos de acompañamiento, verificando su correspondencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Verificar la trazabilidad hacia adelante, en caso de la carne de vacuno, escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entren en el establecimiento y efectuando un seguimiento de las mismas, verificando que se pueden identificar las carnes producidas y su destino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Verificar la trazabilidad hacia atrás, en caso carne de vacuno, escogiendo algún lote de carne expedido, efectuando su seguimiento, verificando que se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen, y los países de nacimiento y cebo de los animales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante el control de registros y productos, siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios, garantizando su trazabilidad, siguiendo los protocolos de actuación, cumpliendo la normativa sobre higiene y control oficial de los alimentos y aplicando medidas preventivas y de protección.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Verificar la trazabilidad de la carne de otras especies documentalente, constatando que se puede determinar el origen de todas las canales, o sus partes, entradas en el establecimiento y el destino de todas las carnes expedidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Inspeccionar las carnes frescas presentes en el establecimiento mediante observación y medición de temperaturas, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios, verificando su identificación y aptitud para el consumo, según protocolos establecidos, aplicando medidas preventivas y de protección y cumpliendo la normativa sobre la higiene y control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano, gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y sobre material especificado de riesgo (MER).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Verificar mediante inspección visual que las carnes entradas están identificadas y con la marca sanitaria o de identificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Verificar mediante inspección visual la ausencia de contaminantes visibles en las carnes entradas, garantizando que el operador del establecimiento efectúa el control y retirada de estos contaminantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Verificar la temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido utilizando termómetros confirmando que se cumplen los requisitos de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Inspeccionar visualmente las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición garantizando su almacenamiento higiénico y su salubridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Verificar las canales o sus partes ya obtenidas, mediante inspección visual, confirmando que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Inspeccionar las carnes frescas presentes en el establecimiento mediante observación y medición de temperaturas, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios, verificando su identificación y aptitud para el consumo, según protocolos establecidos, aplicando medidas preventivas y de protección y cumpliendo la normativa sobre la higiene y control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano, gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y sobre material especificado de riesgo (MER).</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.6: Verificar que los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) generados, se categorizan, se registran y eliminan, siguiendo los protocolos establecidos de acuerdo a la normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Inspeccionar el despiece de canales, mediante examen visual, y la identificación de las carnes obtenidas, verificando que se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, según protocolos establecidos, aplicando medidas preventivas y de protección, y cumpliendo la normativa referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Supervisar las operaciones de despiece de canales, mediante observación, garantizando su higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Verificar el estado de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece, visualmente y mediante control de registros, garantizando la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Verificar, visualmente, la retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando, asegurando que se efectúa de forma higiénica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Supervisar la organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas, mediante examen visual y de registros, verificando su trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Verificar, visualmente, la retirada completa e higiénica de la columna vertebral de aquellas canales, o sus partes, que se consideran material especificado de riesgo (MER).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Supervisar el cumplimiento de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios, garantizando la obtención higiénica de la carne, aplicando medidas preventivas y de protección, siguiendo los protocolos establecidos y cumpliendo la normativa referente a higiene y control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Programar los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que se controlan diariamente, siguiendo las directrices del superior responsable de los controles sanitarios verificando su implantación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Verificar la aplicación y la vigilancia de las buenas prácticas de higiene (BPH) y puntos de control crítico, inspeccionando "in situ" y tomando muestras para su análisis "in situ" o en laboratorio exterior, asegurando que se siguen procedimientos correspondientes a los planes del establecimiento, cumpliendo la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Verificar la cumplimentación de los registros correspondientes a los procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), informando de incidencias al superior responsable de los controles sanitarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Contrastar las incidencias detectadas en las inspecciones "in situ", con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento, verificando que éste las ha identificado y registrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>