



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

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

**Código: AGA639\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC2137\_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de  
auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema  
de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)”**

#### 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 “UC2137\_3: Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)”.

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

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



### INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

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

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

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

<i><b>APP1:</b> Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos y control de registros, informando al superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), cumpliendo la normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Inspeccionar visualmente la construcción y distribución del establecimiento, verificando el diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Verificar visualmente que el flujo de animales y productos es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Inspeccionar visualmente el establecimiento, verificando que dispone de un número suficiente de salas para obtención y despiece higiénico de la carne dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Verificar visualmente que el establecimiento, dispone de capacidad suficiente para enfriamiento y almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.				
APS1.5: Verificar visualmente que el establecimiento, dispone de suministro de agua potable fría y caliente, de lavamanos dotados de jabón y secado higiénico, de dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios.				



<b>APP1:</b> Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos y control de registros, informando al superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), cumpliendo la normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Verificar visualmente que la conducción y eliminación de aguas residuales, responde a lo exigido en la normativa, disponiendo de drenajes eficaces y suelos con suficiente inclinación para evitar estancamientos.				
APS1.7: Registrar comunicando la información al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido para su consideración en las auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH), y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).				

<b>APP2:</b> Verificar la higiene, limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo del sacrificio, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros, evitando la contaminación de la carne, y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Verificar visualmente, que se efectúa diariamente el control del estado de limpieza y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine, previo al comienzo de las operaciones, garantizando la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Controlar mediante observación la ejecución de la limpieza y desinfección, verificando que se ajustan a los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Controlar con la periodicidad establecida los registros de limpieza y desinfección, verificando las incidencias y las medidas correctoras adoptadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Contrastar las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones, con las anotaciones de los registros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Verificar la eficacia del control del operador, revisando los registros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> Verificar la higiene, limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo del sacrificio, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros, evitando la contaminación de la carne, y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.6: Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para su evaluación y resolución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> Comprobar visualmente las operaciones de sacrificio, siguiendo instrucciones del superior responsable y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Verificar, visual y documentalmete, que la conducción a la nave de sacrificio se efectúa en lotes homogéneos de animales limpios, y sin situaciones potencialmente estresantes ni accidentes facilitando la trazabilidad, respetando el bienestar animal y evitando la contaminación cruzada de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Verificar visualmente que el aturdimiento se efectúa mediante un procedimiento autorizado, según normativa sobre bienestar animal y de acuerdo con el tipo de ganado a sacrificar, asegurando la insensibilización previa al sacrificio y facilitando el sangrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Verificar visualmente que la operación de sangrado se efectúa en las condiciones higiénicas establecida, evitando la contaminación de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Verificar visualmente que la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se efectúa de forma higiénica, en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto) evitando su contaminación por orina y heces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Verificar visualmente que los equipos y útiles para el sacrificio están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, evitando la contaminación cruzada de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Controlar visualmente los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad, evitando el riesgo de contaminación, verificándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección de la nave de matanza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Comprobar visualmente las operaciones de sacrificio, siguiendo instrucciones del superior responsable y cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.7: Verificar visualmente que los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> Inspeccionar visualmente las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Verificar visualmente el desollado y operaciones previas de faenado, efectuado según los procedimientos operativos establecidos y en las condiciones higiénicas evitando contaminaciones a partir de la piel, y garantizando una obtención higiénica de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Verificar visualmente, determinando la temperatura del agua de escaldado, el escaldado y depilado en suidos y aves garantizando su eficacia e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Controlar visualmente las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria garantizando que se efectúan condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal con contenido intestinal, calostros, leche, orina y heces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Verificar que la evisceración se efectúa lo antes posible después del aturdimiento, evitando la emigración de microorganismos a partir del intestino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Verificar que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal se efectúan con el nivel de higiene exigido, evitando la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4:</b> Inspeccionar visualmente las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.6: Inspeccionar visualmente la extracción de vísceras y despojos, verificando su recogida y traslado en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post mortem", manteniendo la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Verificar visualmente que los equipos y útiles para el faenado de la canal están en condiciones de uso y mantenimiento, y se limpian y desinfectan según procedimientos establecidos, evitando riesgos de contaminación cruzada de las canales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Registrar las incidencias detectadas, comunicándolas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, para la toma de decisiones respecto a inspección sanitaria de la carne y gestión de subproductos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5:</b> Inspeccionar visualmente la higiene de las operaciones de preparación y manejo de despojos y de la canal de especies de abasto, aves y caza verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Verificar visualmente que el lavado o duchado de canales y despojos se realiza a baja presión y desde arriba hacia abajo, garantizando la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Verificar visualmente el traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras, garantizando la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Inspeccionar visualmente el almacenamiento frigorífico de canales y despojos, verificando que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5:</b> Inspeccionar visualmente la higiene de las operaciones de preparación y manejo de despojos y de la canal de especies de abasto, aves y caza verificando las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.4: Efectuar la estiba de canales durante el almacenamiento frigorífico con suficiente separación entre ellas facilitando su enfriamiento, sin contactos con paredes y suelo de la cámara evitando su contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Verificar visualmente que la manipulación de despojos se efectúa en locales refrigerado, protegiéndolos de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado garantizando sus condiciones higiénicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Registrar las incidencias detectadas según procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Comunicar las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, de tomando decisiones para la comercialización de la carne en condiciones higiénicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6:</b> Inspeccionar mediante examen visual y control de registros, que la higiene personal y las prácticas de los trabajadores se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Controlar visualmente la higiene personal de los trabajadores, verificando que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad a desarrollar, renovándose con la frecuencia requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Controlar visualmente las ropas protectoras de los trabajadores, verificando que se guardan de forma higiénica en el vestuario, que no contactan con las ropas personales y que no se contaminan durante los descansos y pausas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Inspeccionar visualmente la utilización de lavamanos y útiles, garantizando su limpieza y desinfección, asegurando la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP6:</b> <i>Inspeccionar mediante examen visual y control de registros, que la higiene personal y las prácticas de los trabajadores se efectúan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.4: Inspeccionar visualmente las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en incidentes de contaminación de la canal, verificando su comunicación al superior responsable de los controles sanitarios, y que se ejecutan siguiendo normas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Controlar visualmente la higiene personal de los trabajadores, verificando que presentan un estado de limpieza o aseo personal no efectuando prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.6: Registrar las incidencias detectadas, según procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.7: Comunicar las incidencias detectadas al superior responsable de los controles sanitarios, según procedimiento establecido, evaluando y decidiendo las acciones correctoras a aplicar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP7:</b> <i>Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) del establecimiento, para comprobar su corrección, registrando y comunicando las incidencias al responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de la auditorías, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Supervisar el programa de suministro de agua mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, garantizando que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Supervisar, visualmente y mediante control documental de registros, los programas de limpieza, desinfección y control de plagas, verificando que existe un procedimiento documentado que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después, de las operaciones de obtención de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





<b>APP7:</b> Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) del establecimiento, para comprobar su corrección, registrando y comunicando las incidencias al responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de la auditorias, cumpliendo protocolos y normativa de higiene, bienestar animal, seguridad y salud en el trabajo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.3: Supervisar, visualmente y con control de registros de temperaturas, el programa de mantenimiento de la cadena del frío, asegurando que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Supervisar el programa de trazabilidad, mediante control de productos y revisión documental de registros, verificando la implantación de un sistema documentado, que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), durante las etapas de su comercialización y gestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Controlar, mediante inspección visual y revisión documental de registros, el programa de formación de manipuladores, garantizando que disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria, según su actividad laboral y que la ponen en práctica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.6: Verificar la implantación de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), mediante la supervisión "in situ" de las operaciones, así como de la revisión de sus registros, garantizando su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Registrar la información recogida, siguiendo procedimientos establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.8: Comunicar la información recogida al superior responsable de los controles sanitarios, siguiendo procedimiento establecido para su consideración en el desarrollo de las auditorias de las buenas prácticas de higiene (BPH), y de los procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>