



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE CONSERVAS
VEGETALES**

Código: INA103_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior
elaboración y tratamiento, garantizando la calidad, higiene y
seguridad necesarias”**

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 “UC0292_2: Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento, garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias”.

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



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: Organizar el puesto de trabajo, para la selección y acondicionamiento (lavado y eliminación de desechos) de materias primas para la obtención de conservas vegetales, garantizando la calidad e higiene y cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Obtener la información requerida sobre los productos, la planificación de los procedimientos de acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales (preparación de mermeladas, acondicionamiento de verduras para la obtención de productos de cuarta gama, entre otros), previsto en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Seleccionar las herramientas, máquinas, y equipos de producción que se van a utilizar, en la elaboración de conservas vegetales, (Sistemas de transporte: cintas, sinfines, carretillas, básculas, tamices vibrantes, calibradoras, entre otras), a partir de las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Preparar las herramientas, máquinas, y equipos requeridos en acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, (sistemas de transporte, cintas, sinfines, carretillas, básculas, tamices vibrantes, calibradoras, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Preparar el puesto de trabajo, de acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de la maquinaria, se mantengan, de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Organizar el puesto de trabajo, para la selección y acondicionamiento (lavado y eliminación de desechos) de materias primas para la obtención de conservas vegetales, garantizando la calidad e higiene y cumpliendo las normas en materia de prevención de riesgos laborales y medioambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Limpiar las instalaciones, aplicando los programas de limpieza y desinfección y control de plagas establecidos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), siguiendo las instrucciones de trabajo y respetando las normas en materia de prevención de riesgos y de conservación del medio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Preparar las máquinas y equipos para efectuar los procesos de acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Preparar las máquinas y equipos requeridos en el acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, (básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga y equipos de transmisión de datos, entre otros), regulando los elementos operadores de las mismas, en su caso, cargando programa, según la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Preparar los elementos cortantes, y cuchillas requeridos, previo afilado de los mismos, siguiendo procedimientos de la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Regular los equipos y las condiciones de corte, extracción, troceado y tamizado, de acuerdo con la operación a efectuar según lo establecido en el manual de instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Reajustar parámetros (los que sean específicos del proceso) de las distintas máquinas o equipos, según resultados de las operaciones de prueba, requerimientos del proceso y criterios de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Preparar las máquinas y equipos, requerido en el acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales, con las herramientas, útiles y aparatos de medición de parámetros, efectuando los ajustes requeridos, según ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: <i>Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, de las máquinas y equipos utilizados en los procedimientos de acondicionamiento de materias primas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares utilizados en el acondicionamiento de materias primas, para obtener conservas vegetales, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (básculas, sistemas de transporte, bombas, pequeños vehículos autopropulsados, equipos de carga y equipos de transmisión de datos, entre otros) actuando según instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable en los equipos y máquinas de elaboración de acondicionamiento de materias primas para la obtención de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Informar de posibles averías detectadas al servicio de mantenimiento que sobrepasan su nivel de competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: <i>Efectuar operaciones de selección y acondicionamiento (lavado y eliminación de desechos), de materias primas para la obtención de conservas vegetales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Comprobar la adecuación del flujo de materias primas, corrigiendo y notificando las posibles desviaciones en función de las necesidades del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Seleccionar los equipos (selección, limpieza, deshuesado, pelado, troceado, escaldado y descongelación), según las condiciones de operación,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Efectuar operaciones de selección y acondicionamiento (lavado y eliminación de desechos), de materias primas para la obtención de conservas vegetales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
de acuerdo con las materias primas, el producto a obtener y las instrucciones de trabajo.				
APS4.3: Efectuar las operaciones manuales de selección y preparación (lavado y eliminación de desechos), de productos vegetales, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Comprobar la adecuación de los parámetros (forma, tamaño y calidad) de las materias primas vegetales elaboradas, según los niveles establecidos para la elaboración de conservas vegetales, eliminando aquellas que no cumplen con los requerimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Eliminar los subproductos y desechos vegetales y materias auxiliares, con los medios requeridos a los lugares establecidos como puntos de eliminación de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Registrar las características de las materias primas entrantes, en el soporte requerido, comprobando que se adaptan a las especificaciones requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Preparar sustancias para estabilizar los productos en las conservas vegetales con la calidad requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Seleccionar los ingredientes utilizados (agua, sal, azúcar, ácido cítrico), en la obtención de sustancias estabilizantes (salmueras, líquidos de gobierno, almíbares y soluciones conservantes), de acuerdo con la formulación de cada componente, comprobando que se encuentran en las condiciones requeridas para su utilización, según especificaciones técnicas de elaboración de conservas vegetales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Dosificar los ingredientes (agua, sal, azúcar, ácido cítrico), con dosificadores manuales o automáticos, según las cantidades requeridas en la preparación de sustancias estabilizantes (salmueras, líquidos de gobierno, almíbares y soluciones conservantes), cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria aplicables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Obtener sustancias estabilizantes, (salmueras, líquidos de gobierno, almíbares y soluciones conservantes) en condiciones requeridas de	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Preparar sustancias para estabilizar los productos en las conservas vegetales con la calidad requerida.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
salubridad, comprobando durante la preparación que los parámetros (tiempo, concentración y dosis) son los requeridos con los márgenes de tolerancia, aplicando las medidas correctoras, ante desviaciones detectadas, según instrucciones de preparación de conservas vegetales.				
APS5.4: Obtener sustancias para el mantenimiento de las conservas en condiciones requeridas de salubridad (salmueras, líquidos de gobierno, almíbaros y soluciones conservantes), en los depósitos requeridos, controlando los parámetros físico-químicos (temperatura, viscosidad, precipitación, pH, entre otros), a través de los instrumentos de medida y control, aplicando las medidas correctoras, ante desviaciones detectadas, según instrucciones de preparación de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Comprobar en tratamientos prolongados, durante la preparación de conservas vegetales, al adicionar el líquido de gobierno que los parámetros (temperatura, humedad y penetración de sal), a través de los instrumentos de medida y regulación, se encuentran en los márgenes de tolerancia establecidos, corrigiendo ante desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Obtener platos cocinados con base predominantemente vegetal, controlando ingredientes, parámetros físicos y presentación, garantizando la calidad e higiene requeridas en la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Seleccionar los ingredientes requeridos (agua, aceite, sustancias vegetales, carnes, pescados), en la preparación de platos combinados con base predominantemente vegetal, comprobando que se encuentran en las condiciones requeridas para su utilización y se ajustan a lo establecido en la formulación de ingredientes, según el protocolo de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Dosificar los ingredientes en la obtención de: salsa, rellenos y coberturas en la preparación de platos combinados, según la formulación establecida en el protocolo de elaboración de platos combinados, en las condiciones de seguridad alimentaria requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Añadir los ingredientes dosificados, en la obtención de salsas, rellenos y coberturas, consiguiendo la homogeneidad de la mezcla y el espesor requerido, según el tiempo y la temperatura de combinación, para obtener platos combinados según el protocolo de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: Obtener platos cocinados con base predominantemente vegetal, controlando ingredientes, parámetros físicos y presentación, garantizando la calidad e higiene requeridas en la normativa de seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.4: Efectuar las operaciones de: cocido, asado o fritura de los componentes que lo requieran, controlando: temperatura y tiempo para que se ajusten a lo requerido, de acuerdo con las especificaciones de elaboración de conservas vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Obtener salsas, rellenos y coberturas, comprobando que se alcanza la: homogeneidad, estabilidad y viscosidad requeridas, de acuerdo con los requerimientos establecidos en el protocolo de elaboración de platos combinados con base predominantemente vegetal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.6: Comprobar que los platos cocinados contienen todos los ingredientes en forma y dosis requerida, de acuerdo a lo establecido en la "fórmula cocina" para cada plato, notificando cualquier desviación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.7: Efectuar la: presentación, composición, montaje y decoración de la elaboración culinaria, comprobando que se ajustan a las especificaciones requeridas concretas del producto elaborado y cumple con las características higiénico-sanitarias requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP7: Obtener zumos, confituras, y cremogenados vegetales, de acuerdo a la formulación establecida, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria y las normas de prevención de riesgos laborales y medioambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Seleccionar los ingredientes (azúcares, ingredientes menores y aditivos), utilizados en la preparación de: zumos, confituras, y cremogenados vegetales, comprobando que se encuentran en las condiciones requeridas para su utilización y se ajustan a lo establecido en la formulación de ingredientes según la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Pesar los ingredientes a añadir con los balanzas específicas, comprobando que se ajustan a lo especificado en la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Añadir los ingredientes (azúcar, ingredientes menores y aditivos), con los dosificadores, en la dosis, momento y forma requeridas, de acuerdo con lo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Obtener zumos, confituras, y cremogenados vegetales, de acuerdo a la formulación establecida, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria y las normas de prevención de riesgos laborales y medioambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
indicado en la ficha técnica de elaboración de zumos, confituras, y cremogenados vegetales.				
APS7.4: Efectuar las operaciones de (extracción, despulpado, escaldado), para obtener los zumos, confituras, y cremogenados vegetales por medios eléctricos, comprobando que las características del producto obtenido, (enturbiamiento, densidad, gelificado), se ajusta a lo requerido, según la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Mezclar los ingredientes vegetales, a través de equipos mecánicos, obteniendo mezclas homogéneas, comprobando, que la temperatura en la preparación (mezclado, homogeneizado), se ajuste a lo requerido en la obtención de zumos, confituras, y cremogenados vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.6: Filtrar los zumos obtenidos, con equipos de filtración, con el fin de que los tamaños de trozos y partículas tamizadas, se adecuen a lo requerido en la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Clarificar los zumos obtenidos, a través de agentes clarificantes, controlando las dosis a añadir y comprobando que se lleva a cabo la sedimentación de flóculos y partículas, que permiten el abrillantamiento de los zumos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.8: Comprobar en la obtención de zumos, confituras, y cremogenados vegetales, que la fluidez y viscosidad final obtenida de la masa líquida, se encuentre dentro de los límites requeridos para su posterior envasado, de acuerdo con lo establecido en la ficha técnica de elaboración, corrigiendo ante desviaciones detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP8: Acondicionar las verduras para obtener productos de cuarta gama, controlando el troceado, dosificación y asegurando las condiciones higiénicas de los equipos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.1: Seleccionar los ingredientes (vegetales), utilizados en la obtención de productos de cuarta gama, comprobando que se encuentran en las condiciones requeridas para su utilización y se ajustan a lo establecido en la formulación de ingredientes según la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP8: <i>Acondicionar las verduras para obtener productos de cuarta gama, controlando el troceado, dosificación y asegurando las condiciones higiénicas de los equipos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.2: Dosificar los distintos ingredientes que forman el producto, conforme a lo requerido en las instrucciones de fabricación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.3: Efectuar el troceado y la manipulación (limpieza, escaldado y acondicionamiento, entre otros) de las materias primas seleccionadas (vegetales), con medios manuales y o eléctricos, siguiendo lo previsto en la ficha técnica de elaboración para obtener productos de cuarta gama.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.4: Preparar los componentes del producto final de cuarta gama, de forma que la presentación, se ajuste a los requerimientos finales y cumple con las características higiénico-sanitarias requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.5: Mantener limpios, ordenados y con la temperatura requerida los equipos, útiles y espacios de trabajo con el fin de que las verduras, conserven todas sus propiedades nutritivas y de presentación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP9: <i>Efectuar ensayos elementales, para garantizar la calidad de las conservas vegetales elaboradas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS9.1: Tomar muestras, con el instrumento requerido, (considerando el momento, lugar, forma y cantidad), para garantizar su inalterabilidad, siguiendo los protocolos establecidos en su codificación y traslado al laboratorio y ensayos "in situ".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.2: Efectuar ensayos rápidos y elementales de acuerdo a lo largo del proceso productivo, siguiendo el protocolo establecido, comprobando el calibrado del instrumental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.3: Efectuar las pruebas o ensayos "in situ, para comprobaciones y controles visuales y sensoriales, a lo largo del proceso productivo, siguiendo los protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.4: Evaluar los resultados de las pruebas practicadas "in situ" o en el laboratorio, comprobando que las características de calidad de las conservas vegetales obtenidas, están en relación con las especificaciones requeridas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.5: Efectuar las propiedades organolépticas de los distintos productos,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP9: Efectuar ensayos elementales, para garantizar la calidad de las conservas vegetales elaboradas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
de acuerdo con los requerimientos de calidad establecidos.				
APS9.6: Practicar medidas correctoras en caso de desviaciones y emitir el informe correspondiente siguiendo lo establecido en el manual de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.7: Comprobar que los ratios de rendimiento se mantiene dentro de los márgenes establecidos en las instrucciones de trabajo, notificando cualquier desviación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.8: Registrar los resultados de los controles y pruebas calidad conforme al sistema y el soporte establecido para ello.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.9: Archivar la información registrada en el soporte establecido para asegurar la trazabilidad de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP10: Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos controlando los parámetros del proceso (la regulación de los equipos, el registro de resultados y la repercusión ambiental).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS10.1: Comprobar la correspondencia entre la cantidad y tipo de residuos generados y el proceso productivo de acuerdo con lo establecido en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.2: Recoger según la forma requerida los distintos tipos de residuos, siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.3: Efectuar el almacenamiento (en forma y lugar) de los residuos, siguiendo las instrucciones de la operación y las normas legales establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.4: Comprobar el funcionamiento y las regulaciones, de los equipos y las condiciones de depuración, de acuerdo con el tipo de residuo a tratar y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.5: Mantener, durante los tratamientos de los residuos, las condiciones o parámetros dentro de los límites fijados, según especificaciones del proceso e instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP10: Efectuar la recogida, depuración y vertido de los residuos controlando los parámetros del proceso (la regulación de los equipos, el registro de resultados y la repercusión ambiental).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS10.6: Tomar muestras de los residuos para su análisis, de acuerdo al procedimiento establecido en cuanto a forma, lugar y cantidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.7: Efectuar las pruebas de medida inmediata de parámetros ambientales con el instrumental previamente calibrado, de acuerdo con los protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.8: Registrar los resultados obtenidos, tomando las medidas correctoras oportunas, comunicando las desviaciones detectadas, de acuerdo con los requerimientos exigidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>