



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS CÁRNICOS**

Código: INA104_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales
manteniendo la calidad e higiene requeridas”**

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 “UC0298_2: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas”.

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: Preparar el área de trabajo de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Panificar los procesos de acondicionamiento (selección, limpieza y preparación) de las materias primas requeridas en la elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, utilizando las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Comprobar que la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de producción utilizados en la elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, al término o inicio de cada jornada, turno o lote, se efectúa, según las pautas establecidas en las fichas técnicas, verificando que se encuentran listos para su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Acotar el área de limpieza en los lugares requeridos, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos, verificando que el área de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, se mantiene limpia en condiciones de uso para su utilización, según las pautas establecidas en las fichas técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Ejecutar acciones preventivas y correctoras, para mantener el funcionamiento de los procesos de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, evitando riesgos de contaminación e identificando posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Seleccionar los útiles, herramientas y/o equipos (picadoras, cúter, inyectoras, amasadoras, entre otras), requeridos según especificaciones de la ficha técnica de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar el área de trabajo de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.6: Preparar las maquinas requeridas en la elaboración de productos cárnicos a nivel industrial (picadoras, amasadoras, embutidoras, atadoras, entre otras), regulando los elementos operadores de las mismas, según la ficha técnicas de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los proceso de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Comprobar el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares requeridos en los proceso de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Detectar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos (cámaras frigoríficas, obradores de carnicería-charcutería con mesa de trabajo y banda o sistema de avance y distribución, herramientas de corte y raspado, entre otras) manuales o mecánicas, troceadoras), actuando según instrucciones de mantenimiento de equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Corregir anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos requeridos en los proceso de elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, siguiendo instrucciones de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Cumplimentar la documentación referida al mantenimiento efectuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: 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"/>



APP3: <i>Controlar las operaciones de selección y preparación de las materias primas requeridas en la elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, de acuerdo con los requerimientos del proceso productivo.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Revisar las materias primas entrantes en la elaboración de productos cárnicos a nivel industrial, contrastándolas con los parámetros de calidad establecidos en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Comprobar que las operaciones manuales de selección, (respecto a: calidad, condiciones higiénicas, entre otras) de las materias primas, se efectúan, cumpliendo las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Comprobar que las operaciones de preparación de las materias primas efectuadas por medios mecánicos o manuales, se ajustan a los requerimientos establecidos (respecto a: forma, tamaño, entre otros), manteniendo los parámetros dentro de los niveles establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comprobar que la eliminación de subproductos, se efectúa según instrucciones de trabajo, en los momentos y con los medios establecidos, trasladándolos al lugar de destino preestablecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Controlar que el flujo de materias primas, es el requerido, de forma que garantice las necesidades del proceso productivo, corrigiendo y notificando las desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Registrar los datos de las operaciones efectuadas en los procesos de selección y preparación de las materias primas, anotando las posibles incidencias en el soporte establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: <i>Efectuar las operaciones de (preparación e incorporación) de sustancias estabilizantes requeridas en la producción de productos cárnicos a nivel industrial (adobados, en salazón, entre otros), a partir del manual de procedimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Seleccionar los ingredientes requeridos en la preparación de sustancias estabilizantes (salazones secas, salmueras nitrificantes, adobos, aceites o soluciones conservantes, entre otros), a nivel industrial, con arreglo a la formulación establecida de cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Efectuar las operaciones de (preparación e incorporación) de sustancias estabilizantes requeridas en la producción de productos cárnicos a nivel industrial (adobados, en salazón, entre otros), a partir del manual de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.2: Controlar la dosificación de los ingredientes en la preparación de sustancias estabilizantes por medios mecánicos, ajustando parámetros (temperatura, y pH, entre otros), considerando características (de viscosidad y precipitación, entre otros) de cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Incorporar las sustancias estabilizantes, a los productos cárnicos (adobos y salazones, entre otros), en función del método establecido (inmersión, inyección, dosificación), según lo establecido en las instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Comprobar durante la incorporación de sustancias estabilizantes (salazones secas, salmueras nitrificantes, adobos, aceites o soluciones conservantes, entre otros) que los parámetros (tiempo, concentración, dosis), se mantienen dentro de los márgenes tolerados, según instrucciones de trabajo tomando, en caso de desviación, las medidas correctoras establecidas en las instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Controlar en los tratamientos prolongados con sustancias estabilizantes (salazones secas, salmueras nitrificantes, adobos, aceites o soluciones conservantes, entre otros) en la obtención de productos adobados y en salazón que los parámetros (de temperatura, humedad y penetración de sal, entre otros), se mantiene dentro de los márgenes previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Preparar masas cárnicas y pastas finas a nivel industrial, según formulación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Controlar el picado de la carne, verificando que el tamaño de la troceadora o del grano de picado de la carne, son los requeridos en la obtención de masas cárnicas, corrigiendo en caso de desviaciones detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Dosificar los ingredientes requeridos (sal, especies, aditivos, entre otros) en las masas cárnicas, por medio de dosificadores, controlando que las cantidades se ajustan a lo establecido según formulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Preparar masas cárnicas y pastas finas a nivel industrial, según formulación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.3: Amasar los ingredientes en la obtención de masas cárnicas por medio de amasadoras/mezcladoras, controlando que la adición de ingredientes se efectúa según el orden establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Controlar por medio de los instrumentos de medida que los parámetros (de temperatura, humedad y penetración de sal, entre otros), en tratamientos prolongados de amasado que se mantienen dentro de los márgenes tolerados en la preparación de masas cárnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Controlar en la obtención de masas cárnica, que las operaciones de mezclado, se ajustan a los tiempos establecidos, según requerimientos de cada producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Comprobar que las masas obtenidas son transportadas y ubicadas en el lugar requerido, utilizando los medios establecidos para su maceración y posterior obtención de productos cárnicos (chorizo, salchichón, salami, entre otros), según instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP6: Efectuar operaciones de embutido y cerrado de las piezas de embutidos, según manual de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Seleccionar los materiales requeridos (tripas, bolsas o moldes, entre otros), en la elaboración de embutidos (crudos curados, salazones y adobados, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Efectuar las técnicas de embutición y moldeado de las masas cárnicas con las máquinas de embutición o moldeo, en función del producto (de salazones y adobados, entre otros) a obtener (chorizo, salchichón, longaniza, jamón, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Efectuar el clipado o cerrado de las piezas embutidas, mediante máquinas atadoras, obteniendo la calidad requerida en el producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Detectar la aparición de posibles defectos de las piezas embutidas, tal como embarramientos o discontinuidades, efectuando reajustes de parámetros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP6: <i>Efectuar operaciones de embutido y cerrado de las piezas de embutidos, según manual de procedimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.5: Registrar las operaciones efectuadas, en el soporte establecido, anotando las desviaciones y archivándolas según lo previsto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP7: <i>Elaborar productos cárnicos curados, siguiendo el manual de procedimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.1: Regular las condiciones ambientales de las cámaras de fermentación, (unidades climáticas y secaderos, entre otros), en función del producto curado a obtener (chorizo, salchichón, longaniza, jamón, entre otros) y la fase del proceso en que se encuentra, según instrucciones de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.2: Introducir los productos (chorizo, salchichón, longaniza, jamón, entre otros), en la cámaras de fermentación o secaderos, colocándolos en la cuantía y forma requeridos, consiguiendo la eficacia del tratamiento, según instrucciones de trabajo, optimizando el espacio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.3: Comprobar que todos los parámetros fundamentales en el proceso de curado de productos cárnicos (temperatura, humedad relativa, presión, tiempo de tratamiento, mermas, flora externa, entre otros), se mantienen dentro de los límites requeridos, siguiendo el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.4: Detectar la presencia de posibles defectos (encostrado, agrietado, remelo), que impiden el buen desarrollo del proceso, tomando las medidas correctoras indicadas en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.5: Efectuar el ahumado de las piezas previstas para cada producto en las condiciones requeridas en los manuales de procedimiento e instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.6: Situar las piezas previstas en el horno de ahumado, colgándolos en los estantes o perchas, procediendo al cierre del mismo y la puesta en marcha del horno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.7: Controlar los parámetros del horno de ahumado (tiempo, temperatura, velocidad del aire, entre otros), cumpliendo la programación específica de los mismos para cada tipo de producto y el método de ahumado seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP7: Elaborar productos cárnicos curados, siguiendo el manual de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS7.8: Registrar y archivar la información del proceso según sistema y soporte utilizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS7.9: Comprobar según instrucciones que el proceso de sazonado es el requerido en la obtención de productos de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP8: Elaborar productos tratados por calor (fiambres, jamón cocido, entre otros).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.1: Efectuar la aplicación de salmueras en concentración y densidad requerida, efectuando después el masajeado en función del producto a obtener.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.2: Efectuar el empastado o emulsionado de las masa cárnicas, manejando las cutters, cumpliendo la normativa de seguridad aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.3: Obtener los productos cárnicos embutidos y moldeados, utilizando embutidoras y moldeadoras, en función del producto a obtener, cumpliendo los requerimientos del proceso productivo y el manual de instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.4: Regular los equipos de cocción (calderas, marmitas, hornos, entre otros) y las condiciones de los mismos, según especificaciones del producto a obtener y tipo de tratamiento, de acuerdo con el manual de instrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.5: Cargar los equipos de cocción (calderas, marmitas, hornos, entre otros), comprobando que el flujo del producto cubre las necesidades del proceso a efectuar, corrigiendo y notificando la existencia de desviaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.6: Controlar durante el tratamiento de cocción, por medio de los instrumentos de lectura y regulación los parámetros (tiempos, temperatura, homogeneidad del tratamiento, velocidad de penetración del calor, presión, contrapresión, entre otros), alcanzando los niveles establecidos en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP8: Elaborar productos tratados por calor (fiambres, jamón cocido, entre otros).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS8.7: Detectar posibles incidencias en el tratamiento de cocción, en caso de desviaciones, tomando las medidas correctoras oportunas, según manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.8: Enfriar los productos según método establecido hasta alcanzar la temperatura fijada en las instrucciones de la operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS8.9: Registrar la información del proceso según sistema y soporte utilizado, archivándolo según lo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP9: Elaborar platos cocinados y precocinados a nivel industrial con materiales cárnicos, según formulación a partir del manual de procedimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS9.1: Seleccionar los ingredientes requeridos según formulación (materias cárnicas, harinas, rellenos, entre otros) en la obtención de platos cocinados y precocinados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.2: Incorporar los ingredientes (carne, tomate, leche, emulsiones, espesantes, sustancias estabilizadoras, entre otros), requeridos en la elaboración de platos cocinados y precocinados, mediante dosificadores, a los recipientes previstos en las dosis establecidas según formulación, a partir del manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.3: Obtener preparaciones culinarias (salsas, rellenos y coberturas, entre otros), controlando parámetros de combinación (tiempos y temperaturas, entre otros), consiguiendo un producto homogéneo, alcanzando el grado de (viscosidad y estabilidad) requerida, dependiendo del tipo de producto, según lo establecido en la receta y el manual de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.4: Efectuar las operaciones de: cocido asado o fritura de los componentes de las elaboraciones culinarias que lo requieran, controlando mediante los aparatos de lectura y regulación (tiempos y temperatura), establecidos, de acuerdo con la receta y el manual de procedimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS9.5: Controlar en la preparación de empanados y rebozados, (homogeneidad y el espesor) de sus distintas fases o capas, de forma que se ajuste a lo establecido en la receta y el manual de procedimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP9: <i>Elaborar platos cocinados y precocinados a nivel industrial con materiales cárnicos, según formulación a partir del manual de procedimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS9.6: Verificar que (la presentación, composición, montaje y decoración, entre otros), de las elaboraciones culinarias, se ajustan a las especificaciones del producto elaborado, según lo establecido en la receta y el manual de procedimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP10: <i>Controlar la calidad del proceso productivo de elaboración de productos cárnicos, mediante la toma de muestras y ensayos o pruebas, registrando los resultados.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS10.1: Tomar las muestras de los productos cárnicos (en el momento, lugar, forma y cuantía), establecidos, identificándolas y trasladándolas según instrucciones, garantizando su inalterabilidad hasta su recepción en laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.2: Calibrar el instrumental previsto en las pruebas y ensayos rápidos (pH, actividad agua, flora, entre otros) y elementales, de acuerdo con las instrucciones de la operación a efectuar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.3: Acondicionar las muestra, según protocolos de actuación, dependiendo del tipo de prueba a efectuar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.4: Llevar a cabo las pruebas o ensayos "in situ", según los protocolos establecidos para la obteniendo de resultados con la precisión requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.5: Comprobar, mediante interpretación de resultados de las pruebas que las propiedades organolépticas de los distintos productos cárnicos se encuentran dentro de los requerimientos de calidad establecidos en el manual de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.6: Efectuar las medidas correctoras establecidas en caso de desviaciones, según en el manual de APPCC, emitiendo el informe correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS10.7: Registrar y archivar los resultados de los controles y pruebas de calidad, de acuerdo con el sistema y soporte de calidad establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP11: Efectuar las operaciones (de recogida, depuración y vertido) de los residuos en la elaboración de productos cárnicos, cumpliendo las normas de protección del medio ambiente.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS11.1: Verificar que la cantidad y el tipo de residuos generados en los procesos productivos de elaboración de productos cárnicos (aguas residuales, restos de materias primas, salmueras, restos de especias, aditivos, tripas, entre otros), por, se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS11.2: Recoger los distintos tipos de residuos o desperdicios, (aguas residuales, restos de materias primas, salmueras, restos de especias, aditivos, tripas entre otros), siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS11.3: Almacenar los residuos (aguas residuales, restos de materias primas, salmueras, restos de especias, aditivos, tripas entre otros) en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones de la operación y cumpliendo las normas legales establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS11.4: Comprobar el funcionamiento de los equipos de depuración y las condiciones de depuración y/o eliminación de residuos, regulándose de acuerdo al tipo de residuo a tratar (sólido, líquido) y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>