



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC2699_2: Cebiar insectos con estadios larvarios”

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 “UC2699_2: Cebiar insectos con estadios larvarios”.

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:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. 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.

1: Preparar las instalaciones, previamente a la llegada de las larvas a las salas de engorde (cebo), para su adaptación y desarrollo, evitando la introducción o transmisión de enfermedades, según los protocolos de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) para la actividad insectícola y las guías de buenas prácticas higiénicas de la actividad, establecidos por asociaciones profesionales del sector, asegurando el bienestar animal, la prevención de riesgos laborales, las buenas prácticas higiénicas y la protección medioambiental y la normativa sobre producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Vaciar las salas de engorde (cebo) de larvas, al terminar cada ciclo productivo y previo al inicio del siguiente, según sistemas de manejo todo dentro/todo fuera, desmontando los equipos para su limpieza y desinfección con los productos autorizados, montándolos posteriormente, antes de la introducción de los insectos y regulando los parámetros ambientales, según las necesidades de cada especie, establecidas en la ficha técnica de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Conservar los alimentos para el engorde (cebo) de las larvas, en condiciones de consumo, dentro de las naves, en las zonas previas a las salas de engorde (cebo), manteniéndolos a la temperatura y condiciones higiénicas, establecidas por la persona responsable, distribuyéndolos de manera que garanticen la alimentación de los insectos y comprobando que son de origen ecológico, en el caso de este tipo de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Eliminar o incorporar los residuos sólidos (mudas quitinosas -exuvias-, restos de huevos, restos de cadáveres y otros subproductos) generados durante el desarrollo de las larvas de la explotación, al estiércol, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>1: Preparar las instalaciones, previamente a la llegada de las larvas a las salas de engorde (cebo), para su adaptación y desarrollo, evitando la introducción o transmisión de enfermedades, según los protocolos de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) para la actividad insectícola y las guías de buenas prácticas higiénicas de la actividad, establecidos por asociaciones profesionales del sector, asegurando el bienestar animal, la prevención de riesgos laborales, las buenas prácticas higiénicas y la protección medioambiental y la normativa sobre producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas.</p>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, verificando su total eliminación o incorporación al estiércol, de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente y que no constituyen una fuente directa o indirecta de contaminación.				
1.4: Detectar las posibles deficiencias en las condiciones higiénicas en las que se puedan encontrar las instalaciones y equipos de producción de insectos, aplicando acciones preventivas y correctivas que eviten posibles peligros, biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Limpiar los equipos, materiales (bandejas de puesta o engorde -cebo-) y utensilios de manipulación y transporte de las larvas, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP "Cleaning in place", limpieza en el lugar), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, comprobando al inicio de cada jornada, que se encuentran listos para su uso, situando las señales reglamentarias o aplicando acciones correctivas, en el caso de detectar deficiencias en las condiciones higiénicas, para evitar posibles riesgos biológicos y no biológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Controlar la integridad de las bandejas, comprobando su limpieza, secado y posterior distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Proteger las instalaciones de engorde (cebo) de plagas (pájaros, insectos, ratones, entre otros) que representen un peligro para la seguridad de los insectos o el sustrato, colocando los dispositivos específicos en cada caso, así como con las técnicas permitidas en producción ecológica, de ser el caso, de acuerdo al programa de control de plagas establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Registrar los datos referentes a la preparación de las salas de engorde (cebo) para larvas, según soporte y formato correspondiente al cuaderno de explotación ganadera, para asegurar la trazabilidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Manejar las larvas, a partir de su llegada a la zona de engorde (cebo), para su desarrollo y producción, satisfaciendo sus necesidades de temperatura, humedad, espacio, ventilación y alimentación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: La documentación aportada por el suministrador de las larvas destinadas a engorde (cebo) se controla, a su llegada a la explotación, verificando su certificado de origen (ecológico, de ser el caso de este tipo de producción) y sanidad, agrupándolos en lotes para facilitar su trazabilidad, evitar problemas de densidad y obtener producciones uniformes, atendiendo a criterios como edad de los lotes y a espacio en zona de engorde (cebo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Los parámetros ambientales (temperatura, humedad del aire, humedad del sustrato de alimentación y ventilación) de las naves donde se alojan las larvas destinadas a engorde (cebo) se controlan, comprobando que están dentro de los límites establecidos por la persona responsable para la optimización de las tasas de engorde (cebo) y el bienestar animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Los sistemas de distribución de alimentos y agua a ponederos, cajones, unidades de engorde (cebo) se colocan, ofreciendo agua "ad libitum" y alimento (vegetales, salvados, piensos, harinas, entre otros), según momento productivo, garantizando un reparto uniforme a las larvas, comprobando el origen ecológico, en caso de este tipo de producción y registrando los datos de consumo diario, requeridos por la persona responsable para establecer medidas que aseguren un crecimiento rápido, en caso de ser necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: La intensidad y duración de la iluminación en cada fase se programan, imitando el ciclo de vida natural de la especie, estimulando el inicio del consumo de alimento para el desarrollo normal de las larvas en engorde (cebo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Las larvas con alteraciones (malformaciones, tamaño, individuos reproductores y ponedoras en la etapa final de su periodo productivo y/o los adultos con poca vitalidad, entre otros) se identifican, separándolos del resto para su recuperación o eliminación, mediante procedimientos ajustados a la normativa sobre bienestar animal y de producción ecológica, de ser el caso; así como, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Los datos referentes a operaciones de manejo de las larvas en engorde (cebo) se registran, según soporte y formato correspondiente al cuaderno de explotación ganadera, para asegurar la trazabilidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Manejar el cebo y la sala de expedición, para asegurar la viabilidad de las larvas para cría/recría/cebo, garantizando la sanidad y bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Limpiar los conductos aéreos de las zonas de cebo, antes de introducir las bandejas, cajones, unidades de cebo, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Vigilar las bandejas de engorde (cebo) para el cebo de las larvas, comprobando que tienen asegurada la oxigenación y la entrada de la humedad ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las larvas destinadas al cebo, teniendo en cuenta el día aproximado de su eclosión (variable según la especie), verificando su estado cuando alcanzan el tamaño necesario para su muestreo y calibrado, y registrando los datos requeridos por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: eliminar los residuos y subproductos generados durante el desarrollo de las larvas, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar los parámetros ambientales de las bandejas de cebo, accionando sus elementos operadores, según especificaciones de la ficha técnica de producción, para asegurar la viabilidad y calidad de las larvas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Limpiar la sala de expedición de larvas, antes de introducirlas, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable, ajustando posteriormente, los parámetros de temperatura y humedad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Manejar las pupas para asegurar su viabilidad, teniendo en cuenta el día aproximado de su cribado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Limpiar los conductos aéreos de las zonas de recría, antes de introducir las bandejas de cría para recría, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, utilizando los productos autorizados, tanto en producción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Manejar las pupas para asegurar su viabilidad, teniendo en cuenta el día aproximado de su cribado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable.				
4.2: Vigilar las bandejas, cajones, unidades de cría para la recría, identificando y separando las pupas de las bandejas de cría/cebo, para asegurar que no son atacadas y que mantienen la humedad necesaria para llegar a las bandejas de cría para reproductores y ponedoras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Vigilar las bandejas para la recría, con las pupas separadas, comprobando que tienen asegurada la oxigenación y la humedad necesaria para garantizar su viabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar las pupas, teniendo en cuenta el día aproximado de su cribado para separación y envío a las bandejas de cría para reproductores y ponedoras (variable según la especie), verificando su estado cuando alcanzan el tamaño adecuado para su muestreo y registrando los datos (día de cribado, movilidad, color, tamaño, entre otros), en el formato (digital/papel) requerido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Eliminar los residuos y subproductos generados en el manejo de las pupas, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Controlar los parámetros ambientales de las bandejas, cajones, unidades de cría de las pupas, accionando sus elementos operadores, según especificaciones de la ficha técnica de producción para asegurar la viabilidad y calidad de las pupas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Manejar larvas para su expedición, traslado o comercialización, asegurando su integridad y su llegada al cliente en condiciones higiénico sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Recoger las larvas destinadas la venta, del modo y con la periodicidad establecida para cada especie y en cada explotación insectícola, evitando deterioros y contaminaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Manejar larvas para su expedición, traslado o comercialización, asegurando su integridad y su llegada al cliente en condiciones higiénico sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.2: Calibrar las larvas, en caso de ser necesario, para su comercialización, pesándolas en balanzas, según los criterios establecidos por la persona responsable, para facilitar su posterior clasificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Controlar la calidad de las larvas destinadas a comercialización durante su recogida, retirando los individuos, bandejas o lotes defectuosos, según el protocolo sanitario, sobre prevención de riesgos laborales y, de calidad establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Conservar las larvas destinadas a comercialización, hasta su expedición, trasladándolas a las cámaras de conservación de la explotación insectícola, por medios manuales y/o mecánicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Transportar las larvas para su traslado, expedición o comercialización, utilizando los vehículos autorizados para ello y en condiciones de bienestar animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Limpiar los almacenes y cámara de conservación de las larvas, utilizando los productos autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo las indicaciones del protocolo de limpieza establecido por la persona responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Eliminar los residuos y subproductos generados en el manejo de larvas para su expedición, traslado o comercialización, clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, a fin de impulsar los objetivos ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), así como, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, verificando que su eliminación se realiza de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente y que no constituyen una fuente directa o indirecta de contaminación y que no constituyen una fuente directa o indirecta de contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8: Registrar los datos referentes a operaciones de manejo de larvas destinadas a comercialización, según soporte y formato correspondiente al cuaderno de explotación ganadera para asegurar la trazabilidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Controlar la calidad sanitaria de las zonas destinadas al engorde (cebo) de larvas, mediante actuaciones preventivas y administración de tratamientos específicos (antibacterianos, antivíricos, antifúngicos, entre otros), según prescripción y permitidos en producción ecológica, en el caso de explotaciones alternativas, bajo supervisión de la persona responsable facultativa, asegurando la sanidad y bienestar animal para optimizar la salud y los índices de producción de la explotación insectícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Aplicar las desparasitaciones, tratamientos acaricidas y demás acciones preventivas, utilizando los productos autorizados para no comprometer la producción final, así como aquellos permitidos por la normativa de producción ecológica, de ser el caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Desinfectar y/o descalcificar/osmotizar el agua de consumo, controlándola periódicamente, mediante análisis y, en caso de alteraciones sanitarias, con el objetivo de ofrecer una fuente de agua limpia a los insectos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Administrar los fármacos para tratamientos colectivos de las larvas destinadas a engorde (cebo), con estricta supervisión facultativa, siguiendo las indicaciones terapéuticas, respetando el periodo de supresión de dichos productos, por las vías prescritas y utilizando aquellos que estén permitidos, en el caso de tratarse de explotaciones alternativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Tomar las muestras para autocontroles y controles oficiales de alimento, pienso, insectos, entre otros, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, mediante muestreo aleatorio, formando lotes representativos para su envío al laboratorio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Conservar los medicamentos y productos desinfectantes, en un espacio específicamente habilitado para ello, siguiendo las especificaciones del fabricante y evitando contaminaciones cruzadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Registrar las recetas, albaranes, facturas y registros de aplicación y tiempo de espera de medicamentos, en el formato establecido por la persona responsable, guardando una copia de los mismos para posibles inspecciones por parte de las autoridades competentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Manejar el sacrificio, eliminación de cadáveres, desinfección de instalaciones, entre otras, en caso de declaración de alarma zoonosológica, teniendo en cuenta el protocolo sobre prevención de riesgos laborales, normativa de bienestar animal, protocolos de trabajos e instrucciones de la persona responsable facultativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Aplicar las normas de bioseguridad y códigos de buenas prácticas en el engorde (cebo) de insectos con estadios larvarios, garantizando la inocuidad de los productos obtenidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Verificar el paneleado perimetral de la explotación insectícola, así como el estado de las bandejas de engorde (cebo) periódicamente, comprobando su integridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Identificar el personal y los vehículos autorizados que acceden a la explotación, registrando sus datos (datos personales, matrícula de los coches, entre otros) en el libro de visitas y entrada a las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Los operarios se cambian de ropa y calzado, antes de entrar en la explotación insectícola, garantizando la separación física entre zona sucia y zona limpia, colocándose el equipo de protección individual (EPI) específico (batas, mascarillas, guantes y gafas, entre otros) en las zonas habilitadas para ello y cubriéndose el calzado con fundas higiénicas antes de entrar en las naves para su desinfección, siguiendo lo indicado en el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Desinfectar las ruedas de los equipos de transporte internos, antes de entrar en la explotación insectícola, utilizando los productos de desinfección autorizados, tanto en producción convencional como en ecológica (si fuera el caso), siguiendo el protocolo de limpieza establecido por la persona responsable, con el objetivo de evitar la entrada de microorganismos y agentes externos potencialmente nocivos para la salud de los insectos o la seguridad del alimento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: El personal se lava las manos (al inicio de la jornada, al reincorporarse al trabajo, tras la comida, usar el baño y al cambiar de actividad), utilizando los productos facilitados por la empresa, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos de acuerdo con la normativa sobre higiene de los productos alimenticios y el protocolo sobre prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6: Archivar la documentación sanitaria de los insectos, de los productos utilizados y generados en cada fase productiva, así como los certificados de origen del alimento y los resultados de sus controles, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos por la persona responsable, garantizando su trazabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7: Registrar los medicamentos utilizados, anotando los datos exigidos por la normativa sobre medicamentos animales, en el registro de tratamientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Aplicar las normas de bioseguridad y códigos de buenas prácticas en el engorde (cebo) de insectos con estadios larvarios, garantizando la inocuidad de los productos obtenidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
medicamentosos y recetas veterinarias, respetando los periodos de espera de los productos utilizados y el doble en el caso de la producción ecológica.				
7.8: Tratar los subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), clasificándolos según su naturaleza y depositándolos en los contenedores habilitados para ello, de acuerdo con la normativa sobre subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, verificando que su eliminación se realiza de forma higiénica y respetuosa con el medio ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>