



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS CÁRNICAS**

**Código: INA0239\_3**

**NIVEL: 3**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos”**

#### 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 “UC0765\_3: Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos”.

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.

<i>1: Desarrollar los requerimientos de calidad en la recepción de animales de abasto en el matadero según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar el transporte, descarga y manejo en matadero de los animales de abasto, siguiendo la normativa aplicable, de bienestar animal, garantizando el reposo de estos en las cuadras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Identificar las características morfológicas de las distintas especies de animales de abastos, según los criterios establecidos, relacionándolas con su posible uso comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Organizar las operaciones en las diferentes fases de trabajo en la recepción de los animales de abasto en el matadero, evitando lesiones de los animales como consecuencia de prácticas deficientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Garantizar la trazabilidad en la recepción de los animales de abasto en el matadero, mediante la documentación oficial de traslado de los animales, según la normativa aplicable y modelos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Clasificar los animales, aplicando criterios morfológicos y sanitarios establecidos clasificándolos en lotes a nivel comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Efectuar operaciones en colaboración con los servicios veterinarios oficiales en aquellas tareas de inspección ante mortem y post mortem requeridas, según protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>1: Desarrollar los requerimientos de calidad en la recepción de animales de abasto en el matadero según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procesos operativos, cumpliendo, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.7: Comprobar la limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de animales vivos, verificando que se cumplen las condiciones de higiene requeridas, según normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Determinar las operaciones del sacrificio y faenado de los animales de abasto para obtener carne con la calidad requerida, según lo establecido en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Organizar los programas de producción del sacrificio y faenado de los animales de abasto, según modelos y protocolos establecidos en el plan general de producción, planificando las tareas asignadas a cada puesto de trabajo requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Establecer las operaciones en las diferentes fases del sacrificio y faenado como insensibilización y sangrado en condiciones de eficacia e higiene de los animales de abasto, evitando alteraciones en las canales como consecuencia de prácticas deficientes, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Identificar los cambios bioquímicos y microbianos que ocurren en las canales producidos por malas prácticas en el sacrificio y faenado de los animales de abasto, estableciendo vías de gestión para recabar información, facilitando la toma de decisiones, referentes con la utilización de estas carnes para diferentes fines industriales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Determinar la eliminación de los MER (materiales específicos de riesgo) y demás decomisos generados en el sacrificio y faenado de los animales de abasto, estableciendo las vías de gestión en colaboración con los servicios veterinarios oficiales según, protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Establecer las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos y personal del matadero, asegurando el cumplimiento en todo momento la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Determinar las operaciones del sacrificio y faenado de los animales de abasto para obtener carne con la calidad requerida, según lo establecido en el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Definir las medidas de seguridad en el manejo de los cuchillos y otros útiles de corte, asegurando el cumplimiento de la normativa aplicable prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Establecer el marcado de las canales y despojos de los animales, según la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Determinar la clasificación de las canales (de vacuno y ovino), en función de la grasa y conformación, de acuerdo a la normativa comunitaria aplicable SEUROP (superior, excelente, muy buena, buena, menos buena).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9: Determinar el seguimiento de la toma de datos relacionados con la trazabilidad, según modelos establecidos, desde el momento de la llegada de los animales al matadero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Determinar las características de las materias primas y auxiliares, tales como aditivos, especias, conservantes o tripas, mediante los registros, vías de gestión, parámetros de control de producción y calidad, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, asegurando la producción y la calidad requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Establecer los criterios de calidad de las materias primas y auxiliares para que se ajusten a las necesidades del proceso de elaboración y envasado de los productos y preparados cárnicos, según protocolos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Determinar las características de las canales y piezas cárnicas por medio de la adaptación a los estándares establecidos, así como las posibles alteraciones que puedan producirse en la conservación y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Identificar los parámetros bioquímicos y bacterianos post-mortem, estableciendo valores de parámetros, considerándolos en la toma de decisiones para cada uno de los subprocesos a seguir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Determinar las características de las materias primas y auxiliares, tales como aditivos, especias, conservantes o tripas, mediante los registros, vías de gestión, parámetros de control de producción y calidad, según lo establecido en el plan general de producción de la empresa para el desarrollo de los procedimientos operativos, asegurando la producción y la calidad requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Determinar los parámetros de tiempos y temperaturas requeridos en la maduración y conservación de las distintas canales de las especies para aplicarlos en el proceso de producción en función de las condiciones requeridas por cada operación a efectuar, desarrollando diagramas de flujo de los distintos procesos de fabricación, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Identificar las características de despojos, sangre, grasa, carne, entre otros, estableciendo los parámetros de salubridad y calidad de estos se determinan, cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan general de producción de derivados cárnicos para su incorporación al proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Determinar las características de los aditivos, especias y materiales auxiliares utilizados, atendiendo a los requerimientos de los procesos de producción de cada uno de los productos y preparados cárnicos a elaborar, correspondiéndose con los estándares establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Establecer las características de materias primas y materiales auxiliares (tripas naturales o artificiales), cumpliendo con los requerimientos establecidos para su utilización en los procesos productivos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Establecer los márgenes de tolerancia admisibles en las características de materias primas y materiales auxiliares para los distintos procesos en relación con las características y procedimientos operativos, cumpliendo con la normativa aplicable y sistemas de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9: Determinar la selección de materias primas y materiales utilizados en la elaboración de los productos y preparados cárnicos en función de las diferentes alternativas propuestas por los proveedores, cumpliendo las previsiones y costos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>4: Desarrollar los procesos de recepción, preparación y tratamientos de la carne para su conservación y acondicionamiento en función de su destino posterior, según el plan general de producción, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental, seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Establecer la verificación del estado sanitario de las canales y piezas cárnicas recibidas, mediante inspección visual, organoléptica, comprobación de los valores de pH, temperatura y que no han sido transportados de forma conjunta con productos incompatibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Descomponer los procesos de preparación y despiece de las canales y piezas cárnicas en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure el paso de las mismas al proceso de conservación y acondicionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Establecer los procesos del conformado de canales, de forma que permitan la preparación de las piezas cárnicas en el tiempo, cantidad y calidad requeridos, ajustándose a lo establecido en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Establecer las etapas de acondicionamiento de las canales y piezas cárnicas, asegurando una producción en condiciones higiénicas, así como las medidas de seguridad requeridas para evitar y/o minimizar los riesgos, cumpliendo el plan general de producción de la empresa y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Establecer las fases del proceso de conservación y acondicionamiento de la carne, determinando los parámetros en relación con los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, entre otros, según el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Incorporar las pautas del sistema de gestión de la calidad del conformado de canales y piezas, conservación y acondicionamiento de la carne así como los niveles de limpieza a alcanzar en el desarrollo de los tratamientos previos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Establecer la procedencia de las canales y piezas cárnicas, manteniendo el sistema de seguimiento de la trazabilidad a lo largo de todo el proceso productivo.				



<b>5: Desarrollar los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuencia y los equipos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	<b>INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN</b>			
	1	2	3	4
5.1: Organizar los procesos de elaboración de los productos y preparados cárnicos, estableciendo la secuencia ordenada de etapas y asegurando la finalización de los mismos, según las pautas técnicas establecidas para cada tipo de productos cárnicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Establecer las fases del proceso de elaboración de derivados cárnicos, definiendo el flujo de los parámetros de cada fase del proceso, en relación con los productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, en relación con los equipos, según el plan general de producción, incorporándolos a las fichas técnicas de los productos a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Incorporar las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar, al desarrollo de los tratamientos previos en la elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Determinar la elaboración de productos y preparados cárnicos, definiendo las condiciones de tiempo, cantidad y calidad requeridos, siguiendo los manuales de fabricación, incorporándolo a las fichas técnicas correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Determinar la preparación e incorporación de sustancias salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, aditivos, soluciones conservantes, especias, cultivos starters, entre otros para estabilizar los productos, de acuerdo con el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene del proceso, siendo los aditivos incorporados los permitidos por la normativa aplicable y en las cantidades autorizadas, según el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Disponer los equipos y máquinas según el flujo de materiales y las normas de distribución en planta, garantizando el mínimo recorrido de los productos, para evitar interferencias en el proceso y para conseguir mayor racionalidad y economía de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Realizar la distribución de los equipos, medios de producción y personas en planta de acuerdo a criterios de seguridad, calidad y versatilidad adecuados, a fin de conseguir, los objetivos de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>5: Desarrollar los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos, para definir el flujo del producto, las etapas, su secuencia y los equipos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.8: Establecer los parámetros de los planes de autocontrol y APPCC según planes establecidos en la elaboración de productos y preparados cárnicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.9: Determinar el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto a lo largo del proceso de producción de productos y preparados cárnicos, así como el cumplimiento de la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6: Establecer los procedimientos operativos de los tratamientos, condiciones y parámetros de control de producción y calidad para cada operación de elaboración de productos y preparados cárnicos, mediante la confección de manuales e instrucciones, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Establecer la distribución de equipos, medios de producción y personal en planta según criterios de seguridad, calidad y versatilidad, garantizando el flujo de materiales y el cumplimiento de los objetivos de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Determinar la reología de los fluidos, considerando la elección de los equipos y el desarrollo de las operaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Establecer los parámetros de la producción de temperatura, presión, cantidades, concentraciones, y otros, en función de las condiciones requeridas por cada operación a realizar, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4: Establecer los mecanismos de transmisión de calor, vapor de agua en la industria, transferencia de materia y las reacciones químicas que tienen lugar en los distintos procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos, en función de las condiciones requeridas por cada operación básica a aplicar, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Confeccionar los manuales e instrucciones ajustándose a los formatos establecidos, utilizando un lenguaje y terminología precisos y fácilmente comprensibles para los encargados y operarios de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>6: Establecer los procedimientos operativos de los tratamientos, condiciones y parámetros de control de producción y calidad para cada operación de elaboración de productos y preparados cárnicos, mediante la confección de manuales e instrucciones, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.6: Identificar las causas de la alteración de los productos y preparados cárnicos, estableciendo parámetros de calidad para evitar la aparición de cualquier tipo de contaminación, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Confeccionar los manuales e instrucciones de cada operación, estableciendo las especificaciones de productos entrantes y salientes, parámetros de control, sistemas de medición, tiempos de operación, controles y pruebas a efectuar, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Especificar los datos e informaciones a registrar sobre el desarrollo de las diferentes etapas del proceso al objeto de realizar el seguimiento y control del proceso de elaboración, cumpliendo las medidas de higiene y la normativa en materia de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.9: Mantener el sistema de seguimiento de la trazabilidad del producto a lo largo de todo el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>7: Determinar los procesos de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos, definiendo el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos precisos, para optimizar los recursos disponibles y asegurar los niveles de producción y calidad requeridos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Descomponer el proceso de envasado y embalaje de carne y de los productos y preparados cárnicos en una secuencia ordenada de etapas o fases que asegure la finalización del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Determinar las fases del proceso de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos, estableciendo los equipos, productos entrantes y salientes, tiempos de transformación y espera, sistemas y tipos de control a efectuar, entre otros, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>7: Determinar los procesos de envasado y embalaje de carne y derivados cárnicos, definiendo el flujo del producto, las etapas, su secuenciación y los equipos precisos, para optimizar los recursos disponibles y asegurar los niveles de producción y calidad requeridos, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable medioambiental y seguridad alimentaria.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.3: Incorporar las pautas del sistema de gestión de la calidad, así como los niveles de limpieza a alcanzar, al desarrollo de los tratamientos previos a la elaboración de productos y derivados cárnicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Desarrollar los procesos de envasado, enlatado y embalaje, estableciendo los parámetros de tiempo, cantidad y calidad requeridos, cumpliendo la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>8: Organizar la documentación e información técnica específica para favorecer el desarrollo y mejora de los procesos y procedimientos operativos, cumpliendo el plan general de producción.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Establecer la organización de la documentación y de la información obtenida en el proceso productivo, considerando su clasificación, conservación, actualización, acceso y transmisión de las mismas, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2: Archivar la documentación generada relativa al proceso, codificándola según el sistema establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3: Archivar la documentación técnica recibida tanto de origen interno o externo en relación con los productos elaborados o los procesos productivos, clasificándola y codificándola de acuerdo con los sistemas establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4: Analizar los datos e información generados en el proceso de producción, permitiendo la introducción de las mejoras o correcciones de proceso o producto, cumpliendo el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5: Recoger los registros y controles derivados de los planes de trazabilidad y APPCC (análisis de puntos de control críticos), de forma sistemática en el desarrollo del proceso, obteniendo referencias evaluables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>