

**Entrevista De Caracterización del proceso de
recolección y transporte de residuos cárnicos**

RECOLECCIÓN Y TRASPORTE:

1. ¿Edad?
2. ¿Cargo?
3. ¿Cuál es la jornada laboral de trabajadores del área?
4. ¿Cuántos operarios están relacionados con los procesos de recolección y transporte?
5. ¿Qué tipo de herramientas y maquinaria se utilizan para la recolección y el transporte de los residuos cárnicos? ¿Cuáles son manuales y cuáles automáticas?
6. ¿Cuál es el origen de los residuos cárnicos que recolectan? (mataderos, carnicerías, etc.)
7. ¿Qué tipo de residuos cárnicos son los que recolectan?
8. ¿Qué tipo de vehículos utilizan y cuántos disponen para el transporte de residuos?
9. ¿Cuál es la capacidad de los vehículos en los que se transporta los residuos?
10. ¿Cómo se planifica la logística del transporte? (capacidad del carro, la distancia de las rutas)
11. ¿Qué tipo de contenedores o recipientes se utilizan para la recolección y el transporte?
12. ¿Cuál es la capacidad de los contenedores en los que se recolectan los residuos?
13. ¿Cómo clasifican los residuos para transportarlos?
14. ¿Cuál es el procedimiento para recolección y transporte de los residuos cárnicos?
15. ¿Cómo manejan el impacto ambiental durante el proceso de transporte de los residuos cárnicos?

SEGURIDAD Y SALUD DEL EMPLEADO

16. ¿Qué tipo de herramientas y elementos de protección personal (EPP) se utiliza para la recolección y el transporte de los residuos?
17. ¿Cómo se asegura la higiene y la seguridad de los operarios durante la recolección y transporte?
18. ¿Con qué protocolos de bioseguridad cuentan en casos de accidentes con el material biológico? Cortes, derrames, ingesta.

19. ¿Cómo se capacita al personal encargado de la recolección de los residuos cárnicos?
20. ¿Cómo se capacita al personal encargado del transporte en manejo de residuos peligrosos?
21. ¿Con qué frecuencia se inspeccionan y mantienen los equipos y herramientas utilizados?

CALIDAD DEL PROCESO:

22. ¿Existen protocolos de calidad específicos para la recolección de diferentes tipos de residuos cárnicos?
23. ¿Cómo evitan la contaminación cruzada en la recolección y el transporte?
24. ¿Qué protocolos hay en casos de contaminación cruzada?
25. ¿Cuáles son los procedimientos en caso de derrames o accidentes durante el transporte?
26. ¿Qué criterios se tienen en cuenta a la hora de aceptar o rechazar la recolección de los residuos a los clientes?
27. ¿Cómo se mantiene la cadena de frío durante el transporte?
28. ¿Emplean ustedes **tecnologías tales como** (GPS, sensores de temperatura), durante el rastreo de los vehículos de transporte?
29. ¿Cuánto tiempo es el adecuado para que el producto llegue a la bodega en buenas condiciones?

1.2 Entrevista de caracterización del proceso de deshuese de residuos cárnicos

septiembre 2024

DESHUESE:

1. ¿Edad?
2. ¿Cargo?
3. ¿Cuántos operarios están involucrados en este proceso?
4. ¿Cuál es el proceso paso a paso para el deshuese de los residuos cárnicos?
5. ¿Cuál es la capacidad del área en la que se deshuesa?
6. ¿un operario cuantos residuos procesa en un turno laboral? (capacidad del operario)

- ¿Qué tipo de herramientas se utilizan para el deshuese de los residuos?
7. ¿Cómo se manejan los residuos resultantes del deshuese?
 8. ¿Qué tipo de subproductos se obtienen después del deshuese?
 9. ¿Cómo se separan y que fines tiene cada uno de los subproductos?
 10. ¿Después del deshuese como se distribuyen los subproductos? ¿A quién se les vende?

SEGURIDAD Y SALUD DEL EMPLEADO:

11. ¿Qué elementos de elementos de protección personal (EPP) se utilizan en el proceso de deshuese?
12. ¿Cómo se garantiza la seguridad de los trabajadores durante el deshuese?
13. ¿Cómo se capacita al personal en técnicas de deshuese y manejo de residuos?
14. ¿Qué protocolos de seguridad hay en caso de accidentes en el área de deshuese? (cortes con instrumentos cortopunzantes)
15. ¿Cómo se asegura la higiene y seguridad en el área de deshuese? (seguridad del trabajador o calidad del proceso)

CALIDAD DEL PROCESO:

16. ¿Cómo se asegura la calidad y eficiencia en el proceso de deshuese?
17. ¿Qué criterios se utilizan para seleccionar los residuos que serán deshuesados?
18. ¿Qué técnicas se emplean para optimizar el proceso de deshuese?
19. ¿Cuál es el tiempo adecuado para que los residuos procesados conserven las condiciones óptimas para su venta?
20. ¿Cómo se documenta y rastrea el deshuese de los residuos?
21. ¿Cómo se lleva un control de inventarios de los residuos seleccionados?

1.3 Entrevista de caracterización del proceso de almacenamiento de residuos cárnicos septiembre 2024

ALMACENAMIENTO:

1. ¿Edad?
2. ¿Cargo?

3. ¿Cuántos operarios están involucrados en el proceso de almacenamiento?
4. ¿Cuál es el proceso paso a paso para el almacenamiento de los subproductos?
5. ¿Qué tipos de instalaciones se utilizan para el almacenamiento de los residuos cárnicos?
6. ¿Qué elementos o herramientas utilizan para este proceso?
7. ¿se almacenan residuos cárnicos sin procesar?
8. ¿hay instalaciones de almacenamiento para los residuos sin procesar aparte de los subproductos procesados?
9. ¿Cómo se clasifican los residuos cárnicos para su almacenamiento?

SEGURIDAD Y SALUD DEL EMPLEADO:

10. ¿Qué medidas de bioseguridad se implementan en las áreas de almacenamiento?
11. ¿Qué elementos de protección personal (EPP) se utilizan en el proceso del almacenamiento?
12. ¿Cuáles son los protocolos en casos de accidentes en el área de almacenamiento?

CALIDAD DEL PROCESO:

13. ¿Cómo se controla la temperatura en las áreas de almacenamiento?
14. ¿Cuál es el tiempo máximo de almacenamiento para los diferentes tipos de residuos?
15. ¿Cuál es la capacidad de almacenamiento y cómo se gestiona para evitar sobrecargas?
16. ¿Cómo se asegura la rotación adecuada de los residuos almacenados?
17. ¿Qué medidas se toman para prevenir la contaminación dentro de las instalaciones de almacenamiento?
18. ¿Se tiene algún tipo de control de inventario y como se maneja?
19. ¿con qué frecuencia realizan inspecciones o auditorías de calidad?