Parte 1: Asociar el Comportamiento con las Definiciones

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Comportamiento Personal** |  | **Definición** |
| 1 | Ético | 7 | Con tacto en las relaciones con las personas |
| 2 | Perceptivo | 11 | Dispuesto a considerar ideas o puntos de vista alternativos |
| 3 | Observador | 9 | Capaz de adaptarse fácilmente a diferentes situaciones |
| 4 | Seguro de sí mismo | 12 | Persistente y orientado hacia el logro de los objetivos |
| 5 | Decidido | 8 | Capaz de actuar de manera responsable y ética, aunque estas acciones puedan no ser siempre populares y en alguna ocasión puedan causar desacuerdos o alguna confrontación |
| 6 | Abierto a la mejora | 3 | Activamente consciente del entorno físico y las actividades |
| 7 | Diplomático | 4 | Capaz de actuar y funcionar independientemente a la vez que interactúa eficazmente con otros |
| 8 | Capaz de actuar con firmeza | 13 | Que interactúa eficazmente con los demás, incluyendo los miembros del equipo auditor y el personal del auditado |
| 9 | Versátil | 1 | Imparcial, sincero, honesto y discreto |
| 10 | Abierto a las diferencias culturales | 2 | Consciente y capaz de entender las situaciones |
| 11 | De mentalidad abierta | 10 | Observador y respetuoso con la cultura del auditado |
| 12 | Tenaz | 5 | Capaz de alcanzar conclusiones oportunas basadas en el análisis y el razonamiento lógico |
| 13 | Colaborador | 6 | Dispuesto a aprender de las situaciones |

**Parte 2**: Asociar el Comportamiento con las Definiciones

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Observación | 1. Entrevista | |
| 1. Retroalimentación | 1. Revisión después de la auditoría | |
| 1. Examen | 1. Revisión de registros | |
|  | | |
| Evaluar el análisis de peligros elaborado por la organización | | 6 |
| Evaluar el comportamiento del responsable durante la actividad de monitoreo de un PCC | | 1 |
| Evaluar el conocimiento del equipo HACCP en medidas preventivas y control de inocuidad alimentaria | | 5 |
| Informar sobre situaciones de riesgo alimentario no controladas por parte de la organización | | 3 |
| Consolidar la información sobre el grado de cumplimiento de la organización con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, identificando fortalezas y oportunidades de mejora | | 4 |
| Evaluar el conocimiento de los conceptos generales del sistema HACCP por parte del personal que ejecuta las actividades de monitoreo de PCC | | 2 |