



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

“UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales”

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 “UC0766_3: Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales”.

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: Controlar la recepción, almacenamiento y aprovisionamiento interno de materias primas cárnicas y auxiliares de una unidad de producción, para garantizar el suministro y la coordinación entre las distintas áreas implicadas, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y seguridad alimentaria.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Controlar las características de las materias primas (piezas cárnicas, canales y grasas) y de los productos auxiliares en su recepción, contrastando estas con los criterios de pedido y con las especificaciones que deben cumplir de acuerdo con la especie, tamaño, frescura, cantidad, estado físico, así como las condiciones de transporte, aplicando criterios de calidad en la determinación de "no conformidades".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Controlar el control del suministro interno de materias primas y auxiliares, verificando que se organiza de acuerdo con el almacén, fijando los procedimientos de pedido y los puntos, momentos y formas de entrega, que permitan garantizar el cumplimiento del programa de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Controlar los puntos de almacenamiento intermedio, así como la disposición y la cuantía máxima y mínima, verificando la optimización del espacio disponible y la sincronización entre los diversos puestos de trabajo o secciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Controlar los itinerarios, los medios y las condiciones para el transporte en planta, minimizando los tiempos y recorridos, evitando el cruce de líneas, asegurando la integridad de los productos, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Controlar la recepción, almacenamiento y aprovisionamiento interno de materias primas cárnicas y auxiliares de una unidad de producción, para garantizar el suministro y la coordinación entre las distintas áreas implicadas, cumpliendo el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente, calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Controlar los momentos de salida y los puntos de destino de los productos y preparados cárnicos terminados, subproductos y residuos, verificando que se actúa en colaboración con otras unidades o servicios, garantizando la continuidad de los procesos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Efectuar el control de los subproductos y residuos ocasionados en los procesos, en los depósitos o puntos asignados, en colaboración con otras unidades y servicios, siguiendo el protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Controlar la limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos del proceso de despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos, para asegurar el cumplimiento del plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Comprobar la disposición de los equipos del proceso de despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos, verificando la sincronización de la secuencia de los procesos productivos, el cumplimiento con los tiempos previstos en la producción y aprovechamiento del espacio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Controlar la aplicación de los protocolos de limpieza de áreas, equipos y maquinaria, verificando los calendarios, horarios y personas encargadas, evitando interferencias con la producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comprobar las operaciones, referidas a niveles de limpieza, desinfección y esterilización efectuadas en las áreas y equipos, mediante la señalización de los elementos de aviso, según lo establecido en el plan de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Comprobar el estado operativo de los equipos, verificando que los cambios de utillaje, formatos, y reglajes se corresponden con los indicados en las instrucciones de cada operación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Controlar los equipos, verificando la corrección de posibles anomalías de primer nivel de mantenimiento preventivo y correctivo o dando aviso al servicio especializado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Controlar la limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos del proceso de despiece, elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos, para asegurar el cumplimiento del plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Comprobar las operaciones de parada y arranque en la línea de producción del proceso de elaboración y envasado de productos y preparados cárnicos, verificando que se efectúan, de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo del proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Controlar la aplicación del plan de mantenimiento de primer nivel, verificando que se ejecutan, según los planes previstos, analizando el registro documental de las acciones realizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Detectar las anomalías en el funcionamiento de los equipos, procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Controlar el abastecimiento de las instalaciones y servicios auxiliares y ahorro de recursos hídrico y energético en los procesos productivos de elaboración de productos y preparados cárnicos para asegurar el cumplimiento del plan general de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Controlar los servicios auxiliares de planta que aportan presión, vapor, frío, calor, analizando los suministros y su correspondencia con lo requerido en el proceso productivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Controlar las necesidades de los equipos de producción, racionalizando los consumos tanto energéticos como hídricos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Efectuar el control de la disposición de los equipos auxiliares, verificando la sincronización de las operaciones deseadas y el aprovechamiento del espacio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Efectuar el control de los sistemas auxiliares de los equipos, asegurando el funcionamiento, de acuerdo con los parámetros marcados en el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Controlar los programas de mantenimiento de primer nivel de los equipos auxiliares, verificando la ejecución de los trabajos asignados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Controlar el abastecimiento de las instalaciones y servicios auxiliares y ahorro de recursos hídrico y energético en los procesos productivos de elaboración de productos y preparados cárnicos para asegurar el cumplimiento del plan general de producción.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Controlar las operaciones de parada y arranque de los equipos auxiliares, verificando que las secuencias establecidas coincidan con las establecidas en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Controlar los tratamientos previos (selección, limpieza y despiece de canales y piezas cárnicas) para verificar el cumplimiento con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Controlar las operaciones de despiece, fileteado, troceado o picado de las piezas cárnicas, verificando el cumplimiento con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria, asegurando el aprovechamiento del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Comprobar la utilización racional de las piezas cárnicas, despojos y canales, constatando que su utilización en los procesos de producción cumple con los planes de trabajo y los protocolos establecidos en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar el control del expurgado de las partes de las piezas cárnicas, PSE (pálidas, blandas y exudativas), DFD (duras, firmes y secas) o sanguinolentas, y otras, comprobando que no son utilizadas como materias primas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar los planes de limpieza, desinfección y de buenas prácticas aplicadas a las piezas cárnicas y utensilios de despiece y picado, verificando su aplicación, evitando contaminaciones cruzadas, y su corresponden con el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Controlar la temperatura de la sala de despiece de las piezas cárnicas, constatando que cumple con la normativa aplicable y lo requerido en el plan de producción, haciendo un seguimiento de la regulación de parámetros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Controlar el control del proceso de descongelado para aquellas materias que lo requieran, constatando que se realiza según los parámetros establecidos de temperaturas y tiempos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Controlar los tratamientos previos (selección, limpieza y despiece de canales y piezas cárnicas) para verificar el cumplimiento con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.7: Mantener el control de la trazabilidad en todo momento a lo largo del acondicionamiento de la carne y de los productos y preparados cárnicos en colaboración con los servicios de inspección veterinarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Controlar la preparación e incorporación de sustancias (salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, soluciones conservantes, aditivos, especies, cultivos starters, humos líquidos, entre otros), para estabilizar los productos y preparados cárnicos, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Comprobar la calidad de las sustancias estabilizantes líquidos de gobierno, aceites y soluciones conservantes de productos y preparados cárnicos, mediante pruebas "in situ", asegurando el cumplimiento del plan de producción de acuerdo con las dosis, formulación (tipo de ingredientes y dosificación, entre otros) y en el caso de los aditivos con la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Controlar los equipos y las condiciones de aplicación, verificando la regulación en función del método a utilizar (inmersión, inyección, masajeado, dosificación), cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Llevar a cabo el control de los parámetros químicos de concentración, dosis de sustancias estabilizantes, haciendo un seguimiento de las pruebas "in situ", verificando que se mantienen dentro de los márgenes tolerados, 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"/>
5.4: Controlar los parámetros físicos de temperatura, humedad y penetración de sal, especialmente, en tratamientos prolongados, verificando su mantenimiento dentro de los márgenes tolerados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Verificar las salsas de diversos tipos para la elaboración de platos precocinados y cocinados mediante controles de calidad que, adquieren la consistencia, el sabor y el color que las caracteriza, según las instrucciones de la operación en la elaboración de platos cocinados con base predominantemente carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Controlar la preparación e incorporación de sustancias (salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, soluciones conservantes, aditivos, especias, cultivos starters, humos líquidos, entre otros), para estabilizar los productos y preparados cárnicos, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.6: Controlar la elección de los cultivos iniciadores utilizados en el curado de algunos productos y preparados cárnicos, verificando las dosis que se añaden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: 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"/>

6: Controlar la ejecución de los procesos de productos y elaborados cárnicos (crudos, frescos, crudos fermentados, salazones cárnicos, cocidos, pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros), para comprobar el cumplimiento con el plan general de producción, resolviendo las contingencias presentadas, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Controlar la disponibilidad de equipos, operarios, y materias primas requeridas o consumibles en la ejecución de los procesos de elaboración de derivados cárnicos, contrastando el rendimiento obtenido con lo preestablecido en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Verificar el comienzo o continuidad de los procesos productivos de derivados cárnicos, como pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros, mediante acciones de control inmediato que permitan detectar con rapidez, desviaciones del proceso, respecto con el avance del producto a través de las distintas operaciones de mezclado, homogeneizado, filtración, entre otros, los tiempos previstos que transcurren sin interrupciones o retenciones y que las primeras cargas o unidades finalizadas cumplen con los requerimientos establecidos en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Controlar las actuaciones del personal en las diversas operaciones del proceso productivo por medio de las actuaciones, verificando, mediante comprobaciones periódicas de los registros de control que se cumple con lo establecido en el plan general de producción y la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6: Controlar la ejecución de los procesos de productos y elaborados cárnicos (crudos, frescos, crudos fermentados, salazones cárnicos, cocidos, pastas finas, platos cocinados, precocinados, entre otros), para comprobar el cumplimiento con el plan general de producción, resolviendo las contingencias presentadas, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.4: Controlar los parámetros fijados de tiempos, temperatura, humedades relativas, velocidad del aire y otros, haciendo un seguimiento de los mismos, verificando que se mantienen a lo largo de todo el proceso o presenta desviaciones respecto a lo establecido con el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Resolver las situaciones de descontrol del proceso o desviaciones surgidas en los parámetros de producción detectadas, determinando las causas y ordenando las acciones de parada o reconducción de las operaciones afectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Resolver las anomalías del funcionamiento de los equipos y valoran, indicando y auxiliando al operador en las medidas correctoras o solicitando la actuación del servicio de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Interpretar los resultados de las pruebas de autocontrol, utilizándolos en el caso requerido, como efecto corrector de las condiciones de la operación para alcanzar la calidad requerida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8: Calcular los ratios de control de la producción de productos y elaborados cárnicos, mediante fórmulas establecidas, obteniendo información sobre la rentabilidad (en cantidad y calidad), que ha supuesto la ejecución de los procesos productivos, corrigiendo de forma rápida y efectiva las posibles incidencias detectadas en los rendimientos previstos, interviniendo técnicamente en la toma de decisiones o definiendo soluciones a las contingencias presentadas.	<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"/>



7: Controlar la ejecución de los procesos de envasado y embalaje de productos y elaborados cárnicos para atender las contingencias presentadas, cumpliendo con el plan general de producción y la normativa aplicable de envasado y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Controlar la elección del envase, verificando su adecuación respecto con la capacidad y diseño de producto que garantice el tratamiento térmico del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Controlar el llenado y la colocación de los derivados cárnicos en el envase, verificando que se ajusta a lo establecido en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3: Controlar la dosificación en la adición del líquido de gobierno (salmueras, aceites, salsas), verificando que transcurre según las pautas previstas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Comprobar el vacío y cierre de los envases, así como la incorporación de gases inertes en aquellos que así lo requieran, verificando que se realiza por los métodos de termosellado o doble engatillado, garantizando una sutura hermética, cumpliendo con lo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Efectuar la comprobación de la hermeticidad de los envases, estableciendo intervalos de tiempo en el que se controle esta, verificando que transcurre según las pautas previstas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6: Comprobar los parámetros de temperatura, espacio libre de cabeza, el peso del envase y el llenado de latas, verificando que se mantienen según lo establecido en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7: Comprobar el embalaje de los envases, verificando que se realiza, siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



8: Controlar la programación y los parámetros de control de los sistemas de fabricación o de las instalaciones automáticas de elaboración de productos y elaborados cárnicos, para que transcurra de acuerdo al proceso secuencial y funcional establecido en el plan general de producción, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención de riesgos, calidad y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Establecer los parámetros de tiempo, temperatura, presión y cantidades, en función de los requerimientos de los procedimientos operativos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2: Analizar la información aportada por los autómatas instalados, para garantizar la ejecución de las operaciones del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3: Establecer el control de los programas instalados para verificar el control de tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos previstos en el plan de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4: Manejar los programas de las operaciones, verificando la ejecución, controlando los tiempos, temperaturas, presiones, cantidades y recorridos previstos, así como que las condiciones de operación son las requeridas y los productos obtenidos, cumplen con las especificaciones previstas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5: Controlar las diferentes fases de la producción, verificando a través de la simulación de las primeras cargas o unidades procesadas, comprobando la transmisión del programa, el avance de los productos a través de la cadena, la preparación de los equipos, las condiciones de operación y que los productos obtenidos cumplen con las especificaciones requeridas en el plan general de producción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>