

## Criterios de Evaluación GCSHA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### **RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.**

##### **Criterios de evaluación**

Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».

Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.

Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.

Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.

Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

#### **RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.**

##### **Criterios de evaluación:**

Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

#### **RA 3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

##### **Criterios de evaluación:**

Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.

Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos

establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.  
Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.  
Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).  
Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.  
Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.  
Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.  
Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

#### **RA 4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

##### **Criterios de evaluación:**

Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.  
Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.  
Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.  
Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.  
Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.  
Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.  
Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.  
Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.  
Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

#### **RA 5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.**

##### **Criterios de evaluación:**

Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.  
Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).  
Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y

medidas correctivas.

Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

## **RA 6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.**

### **Criterios de evaluación:**

Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La nota de cada **Evaluación Parcial** (1ª, 2ª y 3ª) será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

**Exámenes el 95% de la nota.**

**Asistencia el 5% de la nota.**

**Actitud (redondeo)**