

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

Los criterios para evaluar a los alumnos y comprobar el grado de asimilación de los contenidos están agrupados en Resultados de Aprendizaje, siendo los siguientes:

### **RA 1. Limpia / desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

#### **Criterios de evaluación**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

### **RA 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

#### **Criterios de evaluación**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

**RA 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- j) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

**RA 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) 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 5. Utiliza los recursos eficientemente evaluando los beneficios ambientales asociados.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

**RA 6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**

**Criterios de evaluación**

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

Cada uno de los apartados anteriores tendrá un porcentaje en la nota final de cada una de las evaluaciones parciales

**□ Exámenes**

Se programará al menos 1 o 2 exámenes por cada bloque temático de contenidos, aunque si el bloque es demasiado extenso se podrá programar un examen por unidad.

La nota por exámenes realizados durante el trimestre será la media aritmética, sin embargo no se hará media si se ha obtenido en algún examen nota inferior a **5**

puntos. Estos deberán ser recuperados (ver el apartado procedimiento de recuperación). En ese caso el boletín de Evaluación Parcial aparecerá con una calificación de 4 en este módulo, como nota máxima.

Cada falta de ortografía, incluidas las tildes, en los exámenes se penalizará con la reducción de 0,10 puntos.

Los exámenes serán de distintas tipologías, pudiendo contener preguntas de desarrollo, preguntas de tipo test con múltiples opciones de respuesta y preguntas de verdadero/falso. Los exámenes que contengan preguntas tipo test y verdadero/falso tendrán una nota asignada para cada apartado.

En el caso del apartado de preguntas de tipo test, cada respuesta incorrecta restará media respuesta correcta hasta restar el máximo de puntuación máxima para ese apartado (no se acumula nota negativa para restar a otros apartados de preguntas).

En el caso del apartado de preguntas de verdadero/falso, cada respuesta incorrecta restará una respuesta correcta hasta restar el máximo de puntuación máxima para ese apartado (no se acumula nota negativa para restar a otros apartados de preguntas).

La no presentación a un examen sea por el motivo que sea supone tener una calificación de no presentado en ese examen, debiéndose recuperar en el periodo de recuperación correspondiente a dicho parcial.

Para hacer la media aritmética con las demás notas, los exámenes deberán estar aprobados con la calificación igual o superior a **5**.

El alumno/a que habiéndose comprobado que ha copiado en una prueba escrita o práctica tendrá dicha prueba suspensa **con una nota de cero**.

#### **□ Trabajos, tareas de clase y actividades.**

Los trabajos se propondrán como instrumento para la investigación y el desarrollo intelectual personal, para completar los conocimientos de la materia, para aprender a trabajar en equipo, para interrelacionar con otros compañeros y como medio para aprender a aprender.

Podrán ser individuales o de equipo. En este último caso se evitarán equipos de más de 3 miembros por la dispersión del trabajo y para que no se produzcan situaciones en las que determinados alumnos delegan su responsabilidad en otros miembros del equipo.

**Los trabajos deberán tener un alto grado de profesionalidad en sus contenidos y en su presentación, no se permitirán trabajos escritos a mano, con faltas de ortografía, sin nombre.** Serán calificados de 0 a 10 en base a los siguientes criterios:

- Los trabajos deberán contener:
  - Portada.

- Índice.
- Introducción.
- Contenido.
- Conclusión.
- Fuentes bibliográficas y de otra índole.
- Los contenidos se ajustarán a lo solicitado, tendrán interés informativo y calidad científica.
- Los textos serán obtenidos por el alumno a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, este criterio es muy importante para evitar el corta-pegar de internet.
- La presentación será profesional (dossier, papel, tipos de letras, fotos y/o imágenes aportadas) adecuándose al tipo de trabajo solicitado.
- El trabajo procurará ser original en cuanto a la presentación, a los contenidos, al enfoque, etc. que exprese de alguna forma la personalidad del alumno y/o del grupo que lo realiza.
- A mayor número de participantes, menor dificultad o mayor reparto del trabajo
- En caso de trabajos en equipo se tendrá en cuenta además:
  - Reparto racional del trabajo.
  - Cumplimiento de las funciones y responsabilidades de cada miembro del equipo.
  - Asimilación y/o aprovechamiento de todos los miembros del equipo de los contenidos del trabajo.
  - Aportación y aceptación de ideas.
  - Reuniones y puestas en común.

**Cada trabajo se puntuará de forma independiente de 0 a 10.** Como los trabajos tienen contenidos y estructuras diferentes, que cada uno tendrá unos criterios de calificación de los que se informará al alumno. No obstante, de forma general los criterios son los siguientes:

#### **Presentaciones en PPT:**

- **Contenido: de 0 a 5 puntos.** Se ajusta a lo solicitado y tiene alto grado de complejidad.
- **PowerPoint (ppt): de 0 a 2 puntos.** Tiene calidad, tiene efectos y llama la atención, no contiene errores ni faltas de ortografía, acentuación o puntuación, esquemas, diagramas, imágenes. Tener faltas de ortografía, acentuación o puntuación resta 1 punto.

- **Expresión verbal oral: de 0 a 2 puntos.** Se expresa correctamente atendiendo a:
  - Dicción: de 0 a 0,4
  - Fluidez de 0 a 0,4
  - Velocidad: de 0 a 0,4
  - Vocabulario de 0 a 0,4
  - Ausencia de muletillas: de 0 a 0,4
  
- **Expresión no verbal: de 0 a 1 punto.** Utiliza el cuerpo y la cara correctamente durante la exposición atendiendo a:
  - Expresión corporal: de 0 a 0,5
  - Seguridad: de 0 a 0,5

**Trabajos que no sean presentaciones en PPT:**

- **Contenido: de 0 a 7 puntos.**
  - Se ajusta a lo solicitado. De 0 a 3.
  - Tiene alto grado de complejidad. De 0 a 2.
  - No es corta/pega: De 0 a 1.
  - Añade comentarios. De 0 a 1.
  
- **Diseño de la presentación: de 0 a 3 puntos.**
  - No tiene faltas de ortografía, acentuación o puntuación. De 0 a 1.
  - Presentación esmerada. De 0 a 1.
  - Esquemas, diagramas, imágenes, etc. De 0 a 1.

**A tener en cuenta:**

- La entrega de un trabajo o actividad en una fecha posterior a la propuesta se penalizará con 1 punto menos a la nota obtenida por cada día de retraso.
- En el caso de presentaciones se harán en la fecha indicada. Si el alumno no puede exponer su presentación en la fecha indicada no se podrá hacer en otra.
- El trabajo o actividad no presentado de ninguna forma o con diez días de retraso o más, supondrá 0 puntos.
- Los trabajos y actividades copiados de otros compañeros, descargados íntegra o parcialmente de internet tendrán 0 puntos de calificación a todos los alumnos involucrados.
- Los trabajos y actividades que se soliciten hacer a ordenador y se entreguen escritos a máquina tendrán 0 puntos de calificación.
- Para hacer la media aritmética con las demás notas, los trabajos y actividades deberán estar entregados y aprobados con la calificación igual o superior a 5.

**En cuanto a la actitud los aspectos que se evaluarán serán los siguientes:**

- No llega tarde.
- Justifica las faltas.
- No habla innecesariamente en clase.
- Participa y atiende en clase.
- Hace preguntas sobre el tema.
- Se comporta correctamente en las salidas del centro y en las visitas programadas.
- Participa en los grupos de trabajo.
- Presenta los trabajos en su fecha, con orden y limpieza.
- Aporta ideas.
- Es educado.
- Habla correctamente.
- Mantiene buenas relaciones con el profesor y sus compañeros.
- Mantiene una actitud positiva.
- Tiene interés por la materia/profesión.
- Procura mejorar y perfeccionarse.
- Se encuentra motivado.

#### □ **Redondeo de calificaciones parciales trimestrales**

Como la nota del boletín de calificaciones es un número entero, en el caso de decimales en las evaluaciones parciales se resolverá de la siguiente forma. Decimales hasta 0,7 mantiene la nota y en caso de una cifra superior sube hasta la nota siguiente solo si el alumno ha observado una conducta y actitud impecable y no haya perdido el derecho a la evaluación continua durante el trimestre. Estos son los criterios a aplicar para redondear la nota:

- Constancia en la actitud positiva.
- Trayectoria ascendente.
- Afán de auto-superación.
- **Asistencia a todas las actividades complementarias.**
- **Buena educación y comportamiento con profesor y compañeros.**
- **Entrega de todos los ejercicios propuestos en fecha y forma.**

\* *Nota: los 3 criterios en negrita son obligatorios –como mínimo- para poder aplicar el redondeo.*