RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénicosanitaria de los productos.	100												
		a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	**suma**	CALIF CR.EV
		RESULTADOS			0		0		0		0	**0**	0
U.D.1. LA LIMPIEZA, LA BASE DE NUESTRO TRABAJO		b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	**0**	0
		c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	**0**	0
		d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos..	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0,00		0		0			**0**	0
		e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		g)Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		h)Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
											CALIF R.A.1		0

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	200											SUMAPARC	CALF FINAL
		a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
U.D.2. LA IMPORTANCIA DE LA HIGIÉNE EN LA HOSTELERÍA		c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
					0		0		0		0	0	0,00
		d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos..	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	30%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS					0		0		0	0	0,00
		g)Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
											CALIF R.A.2		0,00

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénicosanitaria de los productos.	200											SUM PARC	**CALIF FINAL**
		a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
U.D.3. MANIPULAR ALIMENTOS PARA EVITAR ALTERACIONES Y CONTAGIOS		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		h)Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		i)Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas al	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
											CALIF. R.A.3		0,00

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.		PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
4-Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	100	CRITERIOS DE EVALUACIÓN										SUMA PARC	CAL. CRIT EV
		a)Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provo	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recu	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
U.D.4. EL MEDIO AMBIENTE Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		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.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
										CALIF RES. APRENDIZ. 4			0,00

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.		PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
5.Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	100	CRITERIOS DE EVALUACIÓN										SUMA PARC	CAL. CRIT EV
		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.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o va	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		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.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
U.D.5. POR QUÉ RECOGER CORRECTAMENTE LOS RESIDUOS		e)Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protecc	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
										CALIF. R.A. 5.			0,00

0

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.		PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO		PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método corde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	200	CRITERIOS DE EVALUACIÓN										SUMA PARC	CAL. CRIT EV
		a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias p	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los pr	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
CÓMO ENVASAR Y CONSERVAR CORRECTAMENTE LOS AL		d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de preven	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
											CALIF. R.A. 6		0,00

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN							
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO
7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus											