

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								SUMA PARC	CALIF CR. EV
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
1. Limpia/desinfecta utensilios, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	200	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
<b>U.D. 1. LIMPIAR, POR QUÉ Y PARA QUÉ? CÓMO LIMPIAR, UTILIZAR CORRECTAMENTE LOS PRODUCTOS</b>		b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
											CALIF. R.A.1	0	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>PESO R.A.</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PESO C.EVAL</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>								<b>SUMA PARC</b>	<b>CALIF FINAL</b>
2. Realiza Buenas Prácticas Higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	100	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
<b>U.D. 3. LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL</b>		b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		d) Se han reconocido todos aquellos compartimentos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
												CALIF. R.A.2	0,00
	<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>PESO R.A.</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PESO C.EVAL</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>								<b>SUMA PARC</b>
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	200	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
<b>U.D.4 MANIPULACIÓN CORRECTA DE ALIMENTOS</b> <b>U.D. 5. CONTAMINACIONES DE LOS ALIMENTOS</b>		b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxificaciones de origen alimentario relacionadas con los agentes causantes. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semelaborados con los productos procesados. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		g) Se han identificado alérgenos e intolerancias alimentarias. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de alérgenos. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alergias alimentarias. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
											CALIF. R.A.3	0,00	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>PESO R.A.</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PESO C.EVAL</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>								<b>SUMA PARC</b>	<b>CAL CRIT EV</b>
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	200	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
<b>U.D. 6. EL CONTROL PROPORCIONA SEGURIDAD</b>		b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		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. RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, LNE EN ISO 9001:2000, LNE EN ISO 22000:2005 y otras). RESULTADOS	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
												CALIF. R.A.4	0,00
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>PESO R.A.</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>PESO C.EVAL</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>								<b>SUMA PARC</b>	<b>CAL CRIT EV</b>
5. Desarrolla acciones eficazmente evaluando los beneficios ambientales asociados.	200	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que produce. RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
<b>U.D.7 LIMPIEZA SOSTENIBLE</b>		b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumo aporta a la protección ambiental. RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. RESULTADOS	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		d) Se han reconocido fuentes energéticas y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilizan en la industria alimentaria y de restauración. RESULTADOS	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		f) Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. RESULTADOS	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
											CALIF. R.A. 5	0,00	
											CALIF. R.A. 5	0,00	