

U.D.1. CONCEPTO DE CALIDAD EN EL SECTOR SERVICIOS
U.D.2. GESTIÓN DE LA CALIDAD

U.D.3. HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS DE CALIDAD EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

U.D.5. CÓMO LIMPIAR Y POR QUÉ

U.D.6. TRATAMIENTOS D.D.D. Y PELIGROS ASOCIADOS

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS			0	8	1,6		0	6	0,6	2,20	0,22
f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS			0	8	1,6		0	6	0,6	2,20	0,22
g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS			0	8	1,6		0	6	0,6	2,20	0,22
h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS											
i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de un a unidad de manipulación de alimentos.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS											
j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
RESULTADOS			0	8	1,6		0	6	0,6	2,20	0,22
CALIF. R.A.3											

1,76

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								SUMA PARC	
			TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
4.Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	200		CRITERIOS DE EVALUACIÓN									
			a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9		2,3 CAL. CRIT EV
			b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxoinfecciones asociados a los malos hábitos.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9		2,3 0,23
			c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	0	2,3 0,23
			d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	0	2,3 0,23
			e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o altera-	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	0	2,3 0,35
			f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	0	2,3 0,35
			g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	0	2,3 0,23
			h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS									
			i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %	DINAM GRU	10 %		
			RESULTADOS			0	7	1,4	9	0,9	8	2,3 0,23
CALIF RES. APRENDIZ. 4												
											0,23	
											2,07	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								SUMA PARC	
			TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
5.Aplica los sistemas de autocontrol basados en el A.P.P.C.C. y de control de trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	200		CRITERIOS DE EVALUACIÓN									
			a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %		DINAM GRU	10 %	
			RESULTADOS			#####		#####			0	##### CAL. CRIT EV
			b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPC).	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %		DINAM GRU	10 %	
			RESULTADOS			0		0			0	#####

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO			
6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	200	CRITERIOS DE EVALUACIÓN									SUMA PARC	
10. CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE DESDE LA RESTAURACIÓN		a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		6	4,2	7	1,4		0		0	5,6
		b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		6	4,2	7	1,4		0		0	5,6
		c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el medio ambiente.	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		6	4,2	7	1,4		0		0	5,6
		d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos de su gestión.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		4	2,8	6	1,2		0		0	4
		e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		5	3,5	7	1,4		0		0	4,9
		f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %	
		RESULTADOS		5	3,5	6	1,2		0		0	4,7
	g) 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.	30	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
	RESULTADOS		3	2,1	2	0,4		0		0	2,5	
	h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.	20	EXAMEN	70 %	TRABAJO	20 %			DINAM GRU	10 %		
	RESULTADOS		3	2,1	2	0,4		0		0	2,5	
											CALIF. R.A. 6	0,00
												4,2