

Tecnología Alimentaria.

Profesora: Cristina Sánchez Peña

Criterios de Evaluación.

| RA1. | | |
|---|--|----------|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | % |
| a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos, | | 15 % |
| b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo. | | 18 % |
| RA1. | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | |
| a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos, | | 15 % |
| b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo. | | 18 % |
| c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes | | 12,5 % |
| d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud. | | 16 % |
| e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente. | | 10 % |
| f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias. | | 16 % |
| h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud | | 12,5 % |
| RA2. | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | % |
| g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras. | | 10 % |
| RA2. | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | % |
| a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias. | | 16 % |
| b) Se han descrito las características de los alimentos dirigidos a sectores de la población que presentan problemas nutricionales con el balance energético, proteínas, carbohidratos, lípidos y otros nutrientes. | | 10 % |
| c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos. | | 10 % |
| d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos. | | 18 % |
| e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios. | | 10 % |
| f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno. | | 10 % |
| g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno. | | 16% |
| RA3. | | |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | % |

| | |
|--|------|
| a) Se han descrito los principales peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que pueden tener su origen en unas malas prácticas higiénicas o de manipulación. | 15 % |
| b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria. | 18 % |
| c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor. | 15 % |
| d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria. | 20 % |
| e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final. | 12 % |
| f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan. | 20 % |

RA4.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
|--|------|
| a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario. | 8 % |
| b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria. | 10 % |
| c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones. | 10 % |
| d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria. | 12 % |
| e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas. | 10 % |
| f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria. | 17 % |
| g) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto final para garantizar la trazabilidad. | 13 % |
| h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos. | 16 % |
| i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias. | 14 % |

RA5.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
|--|------|
| a) Se ha reconocido la legislación europea y estatal que obliga a las industrias alimentarias a implantar sistemas de autocontrol basados en el APPCC. | 12 % |

| | |
|--|--------|
| d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud. | 16 % |
| e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente. | 10 % |
| f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias. | 16 % |
| h)Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud | 12,5 % |
| alimentaria. | |
| c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria. | 12 % |
| d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control. | 10 % |
| e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración. | 10 % |
| f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC. | 10 % |
| g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC. | 10 % |
| h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC. | 12 % |
| | |