

Control Microbiológico y análisis sensorial.

RA1.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio de microbiología.	10%
b) Se han organizado los equipos del laboratorio microbiológico reconociendo su funcionamiento, calibración y mantenimiento	10%
c) Se han reconocido los tratamientos térmicos empleados en microbiología.	15%
d) Se ha organizado y controlado el almacenamiento de reactivos, medios de cultivo y material auxiliar.	8%
e) Se ha organizado el trabajo de laboratorio microbiológico en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de calidad.	12%
f) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización en el laboratorio microbiológico	12%
g) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.	15%
h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.	9%
i) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativas vigentes.	9%

CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 1ª EVAL.

RA2.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han reconocido y caracterizado los principales microorganismos que se van a controlar.	15%
b) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas en el análisis de alimentos.	15%
c) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de la técnica que se va a emplear.	10%
d) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.	10%
e) Se ha realizado la toma y preparación de las muestras.	10%
f) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/ o recuento microbiológico.	5%

g) Se ha realizado el análisis microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido.	10%
i) Se han recogido datos, efectuado cálculos, interpretándolos resultados y redactados informes de análisis y de control utilizandolas TIC	10%
j) Se han eliminado las muestras y residuos microbiológicos según el protocolo establecido.	5%
k) Se ha reconocido la importancia de otras técnicas innovadoras en el control microbiológico.	10%

CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL 40,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 1ªEVAL.

RA3.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala decata.	20%
b) Se han establecido las condiciones ambientales y su influencia en el análisis sensorial.	10%
c) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación su funcionamiento.	10%
d) Se han reconocido las condiciones requeridas para establecerán panel de cata.	5%
e) Se han descrito los métodos e instrumentos utilizados en el entrenamientosensorial	5%
f) Se ha reconocido la terminología que describe las características organolépticas.	5%
g) Se han identificado las fichas de cata de cada alimento.	15%
h) Se han identificado los tipos de pruebas sensoriales: discriminativas, descriptivas y afectivas/ hedónicas.	20%
i) Se ha valorado la aplicaciónde la estadística y de las escalas de medida en las pruebas sensoriales.	10%

CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 2ªEVAL.

RA4.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han reconocido las sensaciones gustativas y táctiles, las zonas de impactoy los equilibrios y refuerzos entre ellos.	20%
b) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.	5%
c) Se ha descrito la metodología precisa del análisis sensorial en función del tipo de alimento.	10%
d) Se han identificado los atributos organolépticos que caracterizan los alimentos	10%
e) Se ha realizado el análisis sensorial de los alimentos reconociendo las diferentes	20%

sensaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.	
f) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.	20%
g) Se ha realizado una cuantificación de las características organolépticas en la correspondiente ficha de cata.	5%
h) Se ha reconocido la importancia del análisis sensorial en el control de materias primas y del producto elaborado.	5%
i) Se ha identificado la importancia del análisis sensorial en el desarrollo de nuevos productos.	5%

CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 2ª EVAL.

★ Cuando un mismo criterio se evalúe con 2 actividades diferentes, las 2 tendrán el mismo peso (50%) en la valoración del criterio, excepto cuando una de ellas es actividad DUAL, esta actividad tendrá un peso del 80% del criterio.

★ Para alcanzar cada RA el alumno debe superar al menos el 80% de los criterios de evaluación.