

MÓDULO: NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA- 1º CURSO

RA1.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos.	10%
b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.	15%
c) Se han caracterizado las fuentes alimentarias de los macronutrientes y micronutrientes.	10%
d) Se ha relacionado la nutrición, con la actividad física y la salud.	10%
e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.	15 %
f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.	15%
g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.	15%
h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud	10%
	100%

MÓDULO: NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA- 1º CURSO

100%

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.	14%
c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.	14%
d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos	16%
e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.	16%

f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.	12%
g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.	16%
	100%

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.	20%
b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.	15%
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.	15%
e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.	15%
f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.	20%
	100%

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.	10%
b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.	12%
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.	10%
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.	12%
h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos.	12%
i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias.	12%
	100%

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%
b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico sanitario en la industria alimentaria.	12%
c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.	10%
d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.	12%
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.	12%
h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.	10%
i) Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento	12%

APPCC y sus registros asociados.	
	100%

RA6.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la legislación sobre seguridad alimentaria y lo requerido por normas voluntarias sobre gestión de la seguridad alimentaria.	12%
b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).	10%
c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.	12%
d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.	12%
e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.	12%
f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.	10%
g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.	11%
h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.	11%
i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.	10%

100%

