

Gestión de la calidad

| RA1. | |
|---|----------|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
| a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas. | 9% |
| b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 900:2000, EFQM y otras) | 12% |
| c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos | 12% |
| d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad. | 10% |
| e) Se han realizado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa. | 9% |
| f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad. | 12% |
| g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad. | 12% |
| h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad | 12% |
| i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia. | 12% |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 33,33% A LA CALIFICACIÓN DE LA 1ª EVAL.

| RA2. | |
|--|----------|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
| a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad. | 5% |
| b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control. | 15% |
| c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo. | 20% |
| d) Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema. | 5% |
| e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades. | 10% |
| f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas. | 10% |
| g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua. | 10% |
| h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad | 10% |
| i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad | 15% |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 33,33% A LA CALIFICACIÓN DE LA 1ª EVAL.

RA3.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
|--|----------|
| a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria. | 15% |
| b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria. | 15% |
| c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control. | 10% |
| d) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria. | 5% |
| e) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración | 15% |
| f) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria. | 20% |
| g) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/o actualizarlos. | 10% |
| h) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas. | 5% |
| i) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria. | 5% |

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

RA4.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
|---|----------|
| a) Se han reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros. | 20% |
| b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental. | 15% |
| c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos. | 15% |
| d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente. | 10% |
| e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos | 20% |
| f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas. | 15% |
| g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos. | 5% |

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

RA5.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | % |
|--|----------|
| a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental | 15 % |
| b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras | 15% |
| c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema. | 20% |
| d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental. | 10% |
| e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/o mantenimiento de los certificados | 15% |
| f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental. | 12.5% |
| g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas | 12,5% |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 33,33% A LA CALIFICACION DE LA 1ª 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.