

INNOVACIÓN ALIMENTARIA

PROFESORA: CRISTINA SÁNCHEZ PEÑA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito los conceptos y modelos de predicción de vida útil y fecha de duración mínima de los alimentos.	10 %
b) Se han descrito los factores que influyen en el deterioro o alteración de los alimentos.	12 %
c) Se han reconocido y aplicado las variables óptimas para cada tipo de alimento.	8 %
d) Se han identificado los métodos para el control del deterioro o alteración de los alimentos.	8 %
e) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	8 %
f) Se han reconocido y aplicado los diferentes métodos de modificación de la atmósfera de los productos alimenticios envasados.	10 %
g) Se han identificado nuevos conservantes justificando su aplicación.	8 %
h) Se han reconocido nuevos materiales o formatos de envasado.	10 %
i) Se ha aplicado la tecnología de barreras para prolongar la vida útil de los alimentos.	8 %
j) Se ha mantenido una actitud abierta ante las innovaciones tecnológicas para prolongar la vida útil de los alimentos.	8 %
k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	10 %
RA2.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales realidades socio-culturales del entorno.	14%
b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	12 %
c) Se ha supervisado la elaboración de alimentos dirigidos a la realidad socio-cultural del entorno.	10 %
d) Se ha conducido la elaboración de los alimentos regionales de mayor consumo del entorno.	10 %

e) Se han elaborado alimentos dirigidos a diferentes grupos de población adaptándolos a sus necesidades de edad y estado fisiológico.	12 %
f) Se ha controlado la elaboración de alimentos ecológicos.	8 %
g) Se ha supervisado la elaboración de alimentos de IV y V gama.	16 %
h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	14 %
i) Se ha mantenido una actitud emprendedora ante nuevos nichos de mercado.	4 %
RA3.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han reconocido los beneficios que los alimentos funcionales pueden aportar a la salud de los consumidores.	12 %
b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	8 %
c) Se han elaborado alimentos enriquecidos en ácidos grasos insaturados.	8 %
d) Se ha supervisado la elaboración de alimentos hipocalóricos y/o bajos en sodio.	12 %
e) Se han elaborado alimentos prebióticos, reconociendo su función promotora del crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas.	8 %
f) Se han preparado alimentos probióticos, reconociendo sus efectos positivos sobre la flora bacteriana del intestino.	8 %
g) Se han elaborado alimentos enriquecidos en fibra valorando su importancia para el sistema digestivo.	8 %
h) Se han elaborado alimentos enriquecidos en vitaminas, minerales y otros, con el objetivo de evitar o minimizar carencias nutricionales.	8 %
i) Se ha reconocido y aplicado la legislación específica para la elaboración y etiquetado de los alimentos funcionales.	14 %
j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	14 %
RA4.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.	14%
b) Se han preparado y regulado los equipos e instalaciones.	14%
c) Se han aplicado las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no deben contener alérgenos.	14%

d) Se ha conducido la elaboración de alimentos sin gluten utilizando materias primas alternativas que permitan obtener productos similares.	14%
e) Se han elaborado alimentos sin azúcares añadidos dirigidos principalmente a personas diabéticas.	10%
f) Se ha conducido la elaboración de productos alimenticios exentos de lactosa.	10%
g) Se ha conducido la elaboración de alimentos exentos de fenilalanina y otros aminoácidos.	10%
h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	14%