

MÓDULO: NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA- 1º CURSO

RA1: Reconoce los conceptos básicos de una correcta nutrición describiendo sus características (16,66%)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han descrito los macronutrientes y micronutrientes presentes en los alimentos.	12,5 %
b) Se ha definido la función fisiológica que cumplen los macronutrientes y los micronutrientes en el organismo.	12,5 %
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.	12,5 %
e) Se han descrito los requerimientos nutricionales y cantidades diarias recomendadas (CDR) de cada nutriente.	12,5 %
f) Se han descrito los principales excesos y carencias alimentarias.	12,5 %
g) Se han definido los conceptos nutricionales básicos durante situaciones específicas: embarazo, edad infantil, edad avanzada y otras.	12,5 %
h) Se ha valorado la influencia de los alimentos funcionales sobre la salud	12,5 %

100%

RA2: Reconoce los productos alimenticios destinados a poblaciones específicas valorando sus repercusiones e implicaciones. (16,66%)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han reconocido las principales intolerancias alimentarias.	14,28 %
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.	14,28 %
c) Se han definido las medidas preventivas específicas que se deben seguir en la elaboración de alimentos que no contienen alérgenos.	14,28 %
d) Se ha analizado la legislación específica relativa a los alérgenos	14,28 %
e) Se han identificado los distintivos específicos del etiquetado de alérgenos alimentarios.	14,28 %
f) Se han identificado las particularidades nutricionales de las principales culturas del entorno.	14,28 %

g) Se han definido las características de los principales alimentos étnicos consumidos en el entorno.	14,28 %
	100%

RA3: Supervisa la aplicación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los mismos. (16,66 %)

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.	16,66 %
b) Se han reconocido los requisitos legales higiénico-sanitarios de obligado cumplimiento en la industria alimentaria.	16,66 %
c) Se han valorado las consecuencias de unas prácticas inadecuadas sobre la inocuidad del producto y la salud del consumidor.	16,66 %
d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos e instalaciones de la industria alimentaria.	16,66 %
e) Se han reconocido los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la inocuidad del producto final.	16,66 %
f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los productos que manipulan.	16,66 %
	100%

RA4: Supervisa los planes de apoyo o prerequisites de obligado cumplimiento, valorando su importancia para el control de los peligros higiénico-sanitarios. (16,66%)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
a) Se han definido los requisitos exigidos a los proveedores con el objetivo de que no supongan un peligro higiénico-sanitario.	11,11 %
b) Se han identificado los peligros asociados al agua utilizada en la industria alimentaria.	11,11 %
c) Se han reconocido los requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones.	11,11 %
d) Se han definido los requisitos necesarios para el control de plagas en la industria alimentaria.	11,11 %

e) Se han descrito los sistemas de calibración o contrastación de los equipos clave del proceso para garantizar la corrección de sus lecturas.	11,11 %
f) Se han reconocido las precauciones higiénicas que se deben seguir con los residuos generados en la industria alimentaria.	11,11 %
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.	11,11 %
h) Se han establecido las medidas que se deben tomar en caso de crisis alimentarias con el objetivo de minimizar sus efectos	11,11 %
i) Se ha establecido una metodología específica para la toma de acciones correctivas en los casos en los que se presenten incidencias	11,11 %
	100%

RA5: Gestiona sistemas de autocontrol basados en el APPCC justificando los principios asociados al mismo (16,66%)

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.	11,11 %
b) Se ha valorado la eficacia de los planes de autocontrol para el control higiénico sanitario en la industria alimentaria.	11,11 %
c) Se han elaborado diagramas de flujo de los principales procesos de elaboración de la industria alimentaria.	11,11 %
d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los principales procesos de elaboración y sus medidas de control.	11,11 %
e) Se han identificado los puntos de control crítico (PCC) de los principales procesos de elaboración.	11,11 %
f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.	11,11 %
g) Se ha definido el sistema de vigilancia de los PCC.	11,11 %
h) Se han descrito sistemas eficaces para la verificación y validación del plan de autocontrol basado en el APPCC.	11,11 %
i) Se ha reconocido la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.	11,11 %
	100%

RA6: Aplica estándares voluntarios de gestión de la seguridad alimentaria, reconociendo sus requisitos. (16,66%)	
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.	11,11 %
b) Se han identificado los estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria (BRC, IFS, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).	11,11 %
c) Se han descrito los principales aspectos de la norma BRC.	11,11 %
d) Se han descrito los requisitos de la norma IFS.	11,11 %
e) Se han descrito los requisitos de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.	11,11 %
f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.	11,11 %
g) Se han identificado las etapas que se deben seguir para la obtención de certificados de gestión de la seguridad alimentaria.	11,11 %
h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.	11,11 %
i) Se ha mantenido una actitud abierta frente a nuevos estándares sobre gestión de la seguridad alimentaria que se pudiesen publicar.	11,11 %

100%

- ★ Para alcanzar cada RA el alumno debe superar al menos el 90% de los criterios de evaluación.
 - ★ Cuando un mismo criterio se evalúe con 2 actividades diferentes, las 2 tendrán el mismo peso (50%) en la valoración del criterio.
- Actividad dual (se realiza en periodo DUAL)