

Criterios de Evaluación de Análisis de Alimentos

RA1. : Organiza el laboratorio reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio.	12,5%	1
b) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.	12.5%	1
c) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.	12,5%	1
d) Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar.	12,,5%	1
e) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de control de calidad.	12,5%	1
f) Se han identificado las técnicas de limpieza que se van a emplear en el laboratorio.	12.5%	1
g) Se ha comprobado el funcionamiento, el estado de calibración y de limpieza del instrumental y los equipos de análisis.	12,5%	1
h) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente	12,,5%	1
	100%	

RA2.: Realiza el muestreo y preparación de la muestra, relacionándolo con las determinaciones analíticas que se van a realizar.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se han descrito y secuenciado las etapas básicas de una determinación analítica tipo.	11,11%	2
b) Se han caracterizado las técnicas de muestreo.	11,11%	2
c) Se han explicado los procedimientos normalizados de	11,11%	2

trabajo (PNT) y las instrucciones de aplicación para cada técnica de muestreo.		
d) Se ha seleccionado la técnica de muestreo en función de las determinaciones analíticas que se van a realizar.	11,11%	2
e) Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado, garantizando su representatividad.	11,11%	2
f) Se han adoptado medidas preventivas para evitar o minimizar contaminaciones y/o alteraciones de la muestra.	11,11%	2
g) Se han seleccionado y aplicado las operaciones de tratamiento de la muestra según el protocolo establecido.	11,11%	2
h) Se han aplicado las medidas de seguridad laboral en la toma, conservación, traslado y preparación de la muestra.	11,11%	2
i) Se ha valorado la importancia del muestreo en la fiabilidad de los resultados de los análisis.	11,11%	2
	100%	

RA3.: Aplica técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos, describiendo sus fundamentos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis de los alimentos.	11,11%	3
b) Se han explicado los fundamentos de los análisis físicos y químicos.	11,11%	3
c) Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis físicos y químicos.	11,11%	3
d) Se han preparado y valorado las disoluciones.	11,11%	3
e) Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos físicos.	11,11%	3

f) Se han realizado análisis de alimentos basados en procedimientos químicos.	11,11%	3
g) Se han recogido datos y efectuado cálculos, interpretando los resultados obtenidos.	11,11%	3
h) Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.	11,11%	3
i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis	11,11%	3
	100%	

RA4.: Realiza análisis instrumentales en productos alimenticios justificando la técnica seleccionada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.	10%	4
b) Se ha reconocido el procedimiento normalizado de trabajo (PNT) para la realización del análisis instrumental.	10%	4
c) Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.	10%	4
d) Se ha preparado el material y los reactivos necesarios para los análisis instrumentales.	10%	4
e) Se han realizado determinaciones mediante métodos electroquímicos.	10%	4
f) Se han efectuado determinaciones mediante métodos cromatográficos.	10%	4
g) Se han realizado determinaciones mediante métodos ópticos.	10%	4
h) Se han identificado los principales equipos automáticos de análisis.	10%	4

i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.	10%	4
j) Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la realización de los análisis instrumentales.	10%	4
	100%	

RA5.: Elabora informes técnicos, relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD
a) Se ha reconocido la estructura de los informes y boletines de análisis.	12,5%	5
b) Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente.	12,5%	5
c) Se ha identificado el rango establecido para cada parámetro de análisis.	12,5%	5
d) Se han recogido datos y efectuado cálculos referidos a los análisis realizados.	12,5%	5
e) Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez.	12,5%	5
f) Se han cumplimentado informes de análisis.	12,5%	5
g) Se ha valorado la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación en la elaboración de informes de análisis.	12,5%	5
h) Se ha valorado la utilización de una adecuada terminología en la redacción de los informes técnicos.	12,5%	5
	100%	

★ Para alcanzar cada RA el alumno debe superar al menos el 90% de los criterios de evaluación.

★ Cada RA contribuye a la nota final en un 20%