

## Gestión de la calidad

### **RA1.**

| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                            | <b>%</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 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.**

| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                         | <b>%</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 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.

| <b>RA3.</b>                                                                                                                                                                                                      |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                                                                                                   | <b>%</b> |
| 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 CALIFICACIÓN DE LA 2ª EVAL.

| <b>RA4.</b>                                                                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                                                          | <b>%</b> |
| 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 CALIFICACIÓN DE LA 2ª EVAL.

| <b>RA5.</b>                                                                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                                         | <b>%</b>     |
| <b>a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental</b>                                                                            | <b>15 %</b>  |
| <b>b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras</b>                                                 | <b>15%</b>   |
| <b>c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.</b>                                                                               | <b>20%</b>   |
| <b>d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental.</b>           | <b>10%</b>   |
| <b>e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/o mantenimiento de los certificados</b>                                                  | <b>15%</b>   |
| <b>f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.</b>                                                                        | <b>12.5%</b> |
| <b>g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas</b> | <b>12,5%</b> |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 5 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 33,33% A LA CALIFICACIÓN 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.