

### Control Microbiológico y análisis sensorial.

| <b>RA1.</b>                                                                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                                                         | <b>%</b> |
| a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio de microbiología.                               | 10%      |
| b) Se han organizado los equipos del laboratorio microbiológico reconociendo su funcionamiento, calibración y mantenimiento                                            | 10%      |
| c) Se han reconocido los tratamientos térmicos empleados en microbiología.                                                                                             | 15%      |
| d) Se ha organizado y controlado el almacenamiento de reactivos, medios de cultivo y material auxiliar.                                                                | 8%       |
| e) Se ha organizado el trabajo de laboratorio microbiológico en función de las necesidades del proceso productivo y del plan de calidad.                               | 12%      |
| f) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización en el laboratorio microbiológico                                                        | 12%      |
| g) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.                                               | 15%      |
| h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.                                                                                                 | 9%       |
| i) 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. | 9%       |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL 20,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 1ª EVAL.

| <b>RA2.</b>                                                                                                      |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                   | <b>%</b> |
| a) Se han reconocido y caracterizado los principales microorganismos que se van a controlar.                     | 15%      |
| b) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas en el análisis de alimentos.              | 15%      |
| c) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de la técnica que se va a emplear. | 10%      |
| d) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.                            | 10%      |
| e) Se ha realizado la toma y preparación de las muestras.                                                        | 10%      |
| f) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico.    | 5%       |

|                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>g) Se ha realizado el análisis microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido.</b>                                                     | 10% |
| <b>i) Se han recogido datos, efectuado cálculos, interpretándolos resultados y redactados informes de análisis y de control utilizandolas TIC</b> | 10% |
| <b>j) Se han eliminado las muestras y residuos microbiológicos según el protocolo establecido.</b>                                                | 5%  |
| <b>k) Se ha reconocido la importancia de otras técnicas innovadoras en el control microbiológico.</b>                                             | 10% |

CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL 40,00% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP Y DEL 50% A LA CALIFICACION DE LA 1ªEVAL.

| <b>RA3.</b>                                                                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                        | <b>%</b> |
| <b>a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala decata.</b>                                        | 20%      |
| <b>b) Se han establecido las condiciones ambientales y su influencia en el análisis sensorial.</b>                    | 10%      |
| <b>c) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación su funcionamiento.</b>                                | 10%      |
| <b>d) Se han reconocido las condiciones requeridas para establecerán panel de cata.</b>                               | 5%       |
| <b>e) Se han descrito los métodos e instrumentos utilizados en el entrenamientosensorial</b>                          | 5%       |
| <b>f) Se ha reconocido la terminología que describe las características organolépticas.</b>                           | 5%       |
| <b>g) Se han identificado las fichas de cata de cada alimento.</b>                                                    | 15%      |
| <b>h) Se han identificado los tipos de pruebas sensoriales: discriminativas, descriptivas y afectivas/ hedónicas.</b> | 20%      |
| <b>i) Se ha valorado la aplicaciónde la estadística y de las escalas de medida en las pruebas sensoriales.</b>        | 10%      |

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

| <b>RA4.</b>                                                                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>                                                                                                    | <b>%</b> |
| <b>a) Se han reconocido las sensaciones gustativas y táctiles, las zonas de impactoy los equilibrios y refuerzos entre ellos.</b> | 20%      |
| <b>b) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.</b>                  | 5%       |
| <b>c) Se ha descrito la metodología precisa del análisis sensorial en función del tipo de alimento.</b>                           | 10%      |
| <b>d) Se han identificado los atributos organolépticos que caracterizan los alimentos</b>                                         | 10%      |
| <b>e) Se ha realizado el análisis sensorial de los alimentos reconociendo las diferentes</b>                                      | 20%      |

|                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>sensaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.</b>                                                              |     |
| <b>f) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.</b>                      | 20% |
| <b>g) Se ha realizado una cuantificación de las características organolépticas en la correspondiente ficha de cata.</b>     | 5%  |
| <b>h) Se ha reconocido la importancia del análisis sensorial en el control de materias primas y del producto elaborado.</b> | 5%  |
| <b>i) Se ha identificado la importancia del análisis sensorial en el desarrollo de nuevos productos.</b>                    | 5%  |

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