

## Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación ( F.P.I.G.M.- F.P.I.G.S.- F.P.G.B.)

**Curso:** 1º EPA    **Módulo:** SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS    **Departamento:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Para valorar el proceso de aprendizaje del alumnado se realizarán varias sesiones de evaluación parciales a lo largo del curso, además de la evaluación inicial y la evaluación final (dos en el caso de la Formación Profesional Básica).

Se tendrán en consideración los criterios y procedimientos de evaluación, así como los resultados de aprendizaje incluidos en las programaciones didácticas.

### A- INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

Los procedimientos, técnicas y actividades de evaluación que vamos a realizar los agrupamos en los siguientes bloques:

- a) **Pruebas objetivas:** escritas y orales, tanto teóricas como prácticas.
- b) **Actividades, prácticas y/o trabajos:** actividades diarias en clase y en casa. Cuestionarios de Moodle, formularios y test.
- c) **Proyectos:** trabajos personales o grupales, edición de documentos, elaboraciones multimedia, presentaciones y exposiciones orales.
- d) **Portfolio:** resúmenes, esquemas y mapas conceptuales. Informes, diarios de aprendizaje y documentación de las actividades y proyectos realizados.

Los instrumentos de evaluación que vamos a utilizar para los procedimientos de evaluación anteriores son los siguientes:

- Plantillas de corrección.
- Rúbricas.
- Guías de evaluación, escalas de evaluación, listas de cotejo y listas de control.
- Observación directa del trabajo diario y hojas de registro.

## B- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La composición y aplicación de estos criterios de calificación tendrá como objetivo la concreción de cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en la programación.

### B-1 Criterios de calificación de las evaluaciones parciales.

La calificación para las evaluaciones parciales será informativa e informará sobre los resultados de aprendizajes y los criterios de evaluación trabajados en la correspondiente evaluación. Para ellos, se tendrá en cuenta las siguientes ponderaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<b>RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos. (16%)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. (12%)</li> <li>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada. (11%)</li> <li>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). (11%)</li> <li>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. (11%)</li> <li>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. (11%)</li> <li>f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). (11%)</li> <li>g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. (11%)</li> <li>h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. (11%)</li> <li>i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. (11%)</li> </ul>
<b>RA2. Mantiene Buenas Practicas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. (16%)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han reconocido las normas higienico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las practicas higienicas. (14%)</li> <li>b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevencion. (14%)</li> <li>c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. (15%)</li> </ul>

- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.(14%)
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. (15%)
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. (14%)
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. (14%)

**RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (18%)**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.(10%)
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. (19%)
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de los alimentos en la salud de los consumidores. (12%)
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. (19%)
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. (10%)
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.(5%)
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. (15%)
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. (5%)
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. (5%)

**RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo. (20%)**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. (10%)
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). (20%)
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. (20%)
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. (15%)
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. (5%)
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. (20%)
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. (5%)
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y

otras). (5%)

**RA5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. (15%)**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. (16.7%)
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. (16.7%)
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. (16.7%)
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. (16.7%)
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. (16.6%)
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. (16.6%)

**RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. (15%)**

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. (16.7%)
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. (16.7%)
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. (16.7%)
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. (16.7%)
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. (16.6%)
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. (16.6%)

**B-2 Criterios de calificación para la evaluación final.**

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en las evaluaciones parciales, podrá recuperar aquellos resultados de aprendizaje con calificación inferior a 5.00 que componen el módulo profesional. Igualmente, el alumnado que así lo desee podrá mejorar su calificación. Para ello,

desde la última evaluación parcial hasta la evaluación final se llevarán a cabo los Programas de Refuerzo para la Recuperación de Aprendizajes no Adquiridos y/o Programas de Mejora de las Competencias del Módulo, según proceda.

La calificación para la evaluación final es calculada a partir de las ponderaciones mencionadas en las tablas anteriores.

El módulo estará superado tras la evaluación final si todos los resultados de aprendizaje están adquiridos, atendiendo a lo recogido en el artículo 3 de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. *“Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”.*