

MODULO: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES Y EQUIPOS (LMIE)		CURSO: 1ºFPBásica
<b>RA 1: Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo.</b>		<b>Ponderación</b>
<b>Ce a</b>	Se han relacionado los medios y productos de limpieza y desinfección con las zonas, instalaciones y equipos donde se aplican.	20
<b>Ce b</b>	Se han preparado los productos de higiene y desinfección para la limpieza de instalaciones y equipos de la industria alimentaria.	15
<b>Ce c</b>	Se han utilizado los utensilios y maquinaria de higienización.	15
<b>Ce d</b>	Se han realizado los procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización manuales o automáticos.	20
<b>Ce e</b>	Se ha comprobado que el trabajo realizado es el esperado según los parámetros establecidos.	15
<b>Ce f</b>	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	15
<b>RA 2: Realiza tareas rutinarias para eliminar la suciedad en materiales, instrumentos, equipos y áreas de laboratorios e industrias químicas, reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo.</b>		<b>Ponderación</b>
<b>Ce a</b>	Se han relacionado los equipos y productos de limpieza con los materiales, instrumentos equipos y áreas de laboratorios donde se aplican y con la naturaleza de la suciedad.	20
<b>Ce b</b>	Se ha comprobado que los productos y/o equipos de limpieza se encuentran en condiciones adecuadas.	20
<b>Ce c</b>	Se ha comprobado que los contenedores de eliminación de residuos de productos químicos se encuentran en el lugar adecuado.	20
<b>Ce d</b>	Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada a los productos que se manipulen.	20
<b>Ce e</b>	Se han reconocido y utilizado los equipos de protección adecuados al tipo de productos que manipulen.	20
<b>RA 3: Realiza limpiezas específicas en función de los tipos de urgencia, y riesgo para las personas, equipos e instalaciones, siguiendo instrucciones y según los protocolos establecidos.</b>		<b>Ponderación</b>
<b>Ce a</b>	Se ha diferenciado la actuación urgente ante una limpieza imprevista frente a la limpieza previamente establecida en los planes de limpieza.	20
<b>Ce b</b>	Se ha realizado la limpieza de laboratorios e industrias químicas siguiendo la frecuencia definida en lo reglamentado.	20
<b>Ce c</b>	Se han utilizado materiales y equipos específicos en la eliminación de vertidos accidentales.	15
<b>Ce d</b>	Se han cumplimentado los registros establecidos.	15
<b>Ce e</b>	Se ha comunicado al responsable de gestión ambiental la necesidad de retirar los residuos que se eliminan a través de un gestor autorizado.	15
<b>Ce f</b>	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral y de protección medioambiental.	15

**CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

CURSO 2021/2022



<b>RA 4: Realiza operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos, aplicando los procedimientos establecidos en los planes de gestión ambiental.</b>		<b>Ponderación</b>
<b>Ce a</b>	Se han identificado los distintos tipos de residuos que se generan en las industrias alimentarias.	20
<b>Ce b</b>	Se han relacionado los residuos y contaminantes originados en la industria alimentaria con los efectos medioambientales.	15
<b>Ce c</b>	Se ha colaborado en la recogida de residuos con las precauciones y procedimientos establecidos.	15
<b>Ce d</b>	Se han almacenado en el lugar indicado los residuos y desperdicios de la industria alimentaria.	15
<b>Ce e</b>	Se ha realizado el manejo rutinario de los equipos de depuración.	15
<b>Ce f</b>	Se ha tomado la muestra según las indicaciones recibidas.	10
<b>Ce g</b>	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10
<b>RA 5: Realiza tareas rutinarias de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones, reconociendo los procedimientos establecidos en las instrucciones recibidas.</b>		<b>Ponderación</b>
<b>Ce a</b>	Se han caracterizado las operaciones de preparación de cámaras, equipos e instalaciones para las diferentes elaboraciones de productos alimentarios.	20
<b>Ce b</b>	Se han preparado y puesto a punto los equipos e instalaciones según las instrucciones de trabajo.	20
<b>Ce c</b>	Se han detectado las anomalías en el funcionamiento de los equipos e instalaciones.	20
<b>Ce d</b>	Se ha ayudado en reparaciones sencillas y en arreglos y mejoras de equipos e instalaciones de procesos.	20
<b>Ce e</b>	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20