

MODULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (SHIA)		CURSO: 1º GM
RA 1: 1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.		Ponderación
Ce a	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	15
Ce b	Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada	15
Ce c	Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	10
Ce d	Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.	10
Ce e	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10
Ce f	Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10
Ce g	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10
Ce h	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10
Ce i	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	10
RA 2: 2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.		Ponderación
Ce a	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	15
Ce b	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	15
Ce c	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	15
Ce d	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	15
Ce e	Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	15
Ce f	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	15
Ce g	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10
RA 3: 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos		Ponderación
Ce a	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	15
Ce b	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes	15
Ce c	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de los alimentos en la salud de los consumidores.	10
Ce d	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	10
Ce e	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	10
Ce f	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10
Ce g	Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	10
Ce h	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10
Ce i	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	10
RA 4: 4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo		Ponderación
Ce a	Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.	15
Ce b	Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).	15

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



Ce 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.	15
Ce d	Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.	15
Ce e	Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.	10
Ce f	Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.	10
Ce g	Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	10
Ce 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).	10
RA 5: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.		Ponderación
Ce a	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	20
Ce b	Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20
Ce c	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	15
Ce d	Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	15
Ce 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.	15
Ce f	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	15
RA 6:	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	Ponderación
Ce 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.	20
Ce b	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	20
Ce c	Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	15
Ce 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.	15
Ce e	Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	15
Ce f	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	15