



Departamento de HOSTELERÍA MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN CURSO:1º CFGS COCINA Y RESTAURACIÓN

Conforme a la Instrucción Conjunta 1/2022, de 23 de junio, de la Dirección General de ordenación y Evaluación Educativa y de la Dirección General de Formación Profesional, para los distintos niveles de Educación Secundaria para el curso 22/23, en su apartado octavo- 4 se informa de que :”Para garantizar la objetividad y transparencia en la evaluación, al comienzo de cada curso, los profesores y profesoras informarán al alumnado acerca de los criterios de evaluación de cada una de las materias, incluidas las materias pendientes de cursos anteriores, así como de los procedimientos y criterios de promoción y calificación”.

Crterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Crterios de calificación	Crterios de promoción
RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones. a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase Trabajos de investigación. Prácticas: elaboración menú de familia. Fichas técnicas. Observación directa en el taller de todos los procedimientos asociados.	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de las competencias específicas, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento.	Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos: - Artículo 23. Promoción. 1. La promoción en las enseñanzas de Formación Profesional Básica se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en el artículo 16 del Decreto 135/2016, de 26 de julio. - 2. Con carácter general, el alumnado que cursa el primer curso de Formación Profesional Básica promocionará a segundo curso cuando supere los dos módulos profesionales de



<p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.</p> <p>RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las</p>			<p>aprendizaje permanente y los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal de éstos. No obstante lo anterior, el equipo educativo podrá proponer excepcionalmente la promoción del alumnado que haya superado al menos uno de los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente, si considera que posee la madurez suficiente para cursar el segundo curso de estas enseñanzas, que tiene expectativas favorables de recuperación y que la promoción beneficiará su evolución académica.</p>
---	--	--	--



<p>necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.</p> <p>RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p> <p>a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p>			
--	--	--	--



<p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.</p> <p>RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p> <p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las</p>			
---	--	--	--



<p>necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.</p> <p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>			
--	--	--	--



<p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</p> <p>RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.</p> <p>a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que</p>			
--	--	--	--



<p>componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.</p>			
---	--	--	--