



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
<p>RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.</p> <p>a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p> <p>RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.</p> <p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p> <p>RA3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos</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>básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>			
--	--	--	--



<p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p>			
--	--	--	--



<p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>RA5.Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p> <p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.</p>			
--	--	--	--