

CRITERIOS DE EVALUACIÓN**IES MAESE RODRIGO**

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

MP: ACMP**DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO.****NIVEL/ CURSO:** 1º GDCFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
RA1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. CE Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos Actividades y tareas en clase. Trabajos de investigación. Fichas técnicas Observación directa en aula/taller.	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.	Las estrategias metodológicas se adaptarán a las circunstancias o factores que condicionan el proceso de aprendizaje. Dicha metodología se encuentra publicada en la programación de Dpto. de Hostelería y Turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. RA2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. CE				I I i I
--	--	--	--	------------------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. RA3				
---	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. CE Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.				
--	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. RA4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. CE Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.				
--	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos RA5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. CE Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen,				
---	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos 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. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. RA6				
--	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas. CE Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método. Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.				
--	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. RA7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento. CE Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas Se han reconocido las materias primas y sus características. Se ha interpretado el etiquetado de los productos. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas				
---	--	--	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

CURSO: 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza				
---	--	--	--	--