



RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y 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.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NIVEL/ CURSO: 1º GDCFGS DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración. b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario. c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas. e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas. f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria. RA2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria. Criterios de evaluación:	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del 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.

a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina. b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico sanitario. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras. f) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas. g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA3. Almacena materias primas identificando las necesidades de conservación y ubicación de suministros. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación suministros. b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas. c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso. d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo. e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza. f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.			
--	--	--	--

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros. Criterios de evaluación: a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración. b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados. c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control. d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias. e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias. f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración. g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.			
--	--	--	--