

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 alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía 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 escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes d resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de c ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D

DPT DE HOSTELERÍA. MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.
CURSO: 1º DIRECCIÓN DE COCINA.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones. 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	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase Trabajos de investigación	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 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.

los sellos españoles de calidad alimentaria. 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria. 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. 3. Almacena materias primas identificando las necesidades de conservación y ubicación de suministros. 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. 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros. 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.				
---	--	--	--	--