



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: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGS DIRECCIÓN DE COCINA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía. d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia. e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales. RA2. Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas. a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos. b) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos. c) Se han identificado las características de la gastronomía española. d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas. e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase. Trabajos de investigación.	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.

f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas. g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos. h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española. RA3. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación. a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación. b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos. c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud. d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual. e) Se ha descrito el concepto de nutrición. f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones. g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos. RA4. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente. a) Se ha descrito el concepto de dietética. b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo. c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida. d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas. f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones. g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración. h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. i) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.			
--	--	--	--

j) Se ha reconocido y valorado la importancia de una estricta observación en la confección de dietas y sus elaboraciones culinarias.