

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: LAVADO Y SECADO DE ROPA.

NIVEL/ CURSO: 1º GDCFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
RA1. Determina el proceso de limpieza, relacionándolo con la naturaleza de las manchas y de los tejidos que hay que limpiar. Criterios de evaluación: a) Se han marcado los materiales con su correspondiente etiquetado. b) Se ha identificado la composición del tejido que hay que limpiar. c) Se han descrito las principales propiedades de las fibras textiles relacionadas con su lavado y secado. d) Se han identificado los tipos de símbolos de conservación de productos. e) Se ha obtenido la información necesaria sobre el artículo a limpiar indicada por el fabricante acerca de la composición del mismo y las condiciones óptimas para su lavado. f) Se han descrito los diferentes programas de lavado y sus características. g) Se ha identificado la naturaleza de los distintos tipos de manchas y su forma de eliminación. h) Se han clasificado las sustancias de pre-desmanchado.	-Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. -Actividades y tareas en clase. -Trabajos de investigación. -Fichas técnicas. -Observación directa en aula/taller. -Observación, con el tutor laboral, del aprovechamiento de las prácticas en la empresa.	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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

i) Se ha valorado la eficacia de los recursos y la minimización de los residuos a la hora de determinar el proceso de limpieza.			
RA2. Prepara la máquina de lavado acuoso o en seco y de secado, relacionado las variables seleccionadas con las características de los artículos que hay que limpiar. Criterios de evaluación: a) Se han agrupado las prendas de la manera lo más homogénea posible, para optimizar los procesos de lavado acuoso o en seco. b) Se han identificado los dispositivos de las máquinas y sus sistemas de control. c) Se han configurado los parámetros modificables de lavado y secado permitidos por las máquinas, ajustándolos a las condiciones de limpieza de las prendas que hay que tratar. d) Se ha comprobado el estado de limpieza de la máquina antes de iniciar el proceso de lavado y secado. e) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas. f) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos, accesorios y herramientas en función de la operación a ejecutar. g) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos y se ha ensayado su montaje y desmontaje. h) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales en la preparación de máquinas.			
RA3. Opera las máquinas de lavado, valorando la acción de los diferentes productos químicos. Criterios de evaluación: a) Se han identificado los productos químicos de lavado y sus aplicaciones. b) Se han interpretado los símbolos de conservación, manipulación y riesgos en las etiquetas de los productos químicos. c) Se han seguido las normas de seguridad y ambientales en la manipulación de los productos. d) Se han elegido los productos químicos adecuados y su dosificación para cada partida concreta de prendas a tratar.			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

e) Se han aplicado criterios de minimización del consumo de agua, energía y productos químicos. f) Se ha comprobado que el proceso de lavado a máquina está realizándose con normalidad, dentro de la programación efectuada. g) Se ha modificado o detenido en caso de que detecte fallos operativos en la máquina o en el proceso de lavado predeterminado. h) Se ha identificado el impacto ambiental de la operación de lavado. i) Se ha comprobado que la limpieza conseguida en cada una de las prendas cumple con los parámetros de calidad exigibles, separando en su caso las prendas que deben volverse a lavar. j) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de lavado.			
RA4. Opera las máquinas de secado, justificando los parámetros seleccionados. Criterios de evaluación: a) Se ha valorado el escurrido como paso previo al secado. b) Se han identificado los parámetros que hay que controlar en el secado (temperatura, tiempos de inversión y enfriamiento del aire y otros) c) Se han descrito las condiciones de secado más adecuadas para los distintos tipos de artículos textiles. d) Se han descrito los procedimientos de no aceptación de la ropa secada. e) Se ha conseguido el grado de humedad deseado en la ropa, evitando el daño de la ropa. f) Se han aplicado criterios de minimización del consumo de energía. g) Se ha comprobado que el proceso de secado a máquina está realizándose con normalidad aplicando en su caso las correcciones necesarias. h) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de secado.			