

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - 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.

CURSO: 2º CFGS EN DIRECCIÓN DE COCINA MODULO PROFESIONAL OPTATIVO: LA GASTRONOMÍA ANDALUZA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
RA1 1. Identifica la influencia histórica, geográfica y cultural en la gastronomía andaluza, reconociendo sus principales características y evolución. a) Se ha determinado la influencia de las distintas civilizaciones (fenicios, romanos, árabes, etc.) en la conformación de la cocina andaluza. b) Se ha analizado el impacto del clima y el relieve en los productos y técnicas culinarias tradicionales de Andalucía. c) Se ha clasificado los productos andaluces con Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), relacionándolos con su zona de producción. d) Se ha identificado las principales tradiciones culinarias de cada provincia andaluza y su impacto en la oferta gastronómica actual. e) Se ha relacionado la gastronomía andaluza con festividades y eventos culturales, analizando su impacto en la identidad local.	Cuaderno de profesor Hoja de observación diaria semanal Ficha de evaluación por alumno/a Trabajo diario de clase Rúbricas Entrega de trabajos prácticos Trabajos de investigación Orden de trabajo semanal	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 Departamento 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO

RA2 2. Conoce las materias primas de origen andaluz, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. a) Se han reconocido las materias primas andaluzas y sus características, valorando su calidad, frescura y procedencia. b) Se ha valorado las técnicas de aprovechamiento de los productos en la gastronomía andaluza, aplicando principios de sostenibilidad y reducción del desperdicio alimentario. c) Se aplica técnicas tradicionales y modernas de conservación de productos andaluces (salazón, encurtidos, escabeches, curados, etc.), justificando su uso en cada elaboración. d) Se realiza correctamente las preelaboraciones de productos típicos andaluces (limpieza y despiece de pescados para frituras y guisos, preparación de chacinas, corte de jamón, etc.), siguiendo las normas higiénico-sanitarias.				
---	--	--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO

RA3 3. Elabora productos culinarios andaluces, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas a) Se han Identificado elaboraciones tradicionales andaluzas siguiendo recetas y procesos propios de la cocina regional. b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final. RA3. ce3 c) Se han preparado elaboraciones tradicionales andaluzas siguiendo recetas y procesos propios de la cocina regional, respetando tiempos de cocción y técnicas específicas. d) Se han aplicado técnicas tradicionales andaluza y devanguardia para reinterpretar platos tradicionales sin perder su identidad gastronómica. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.				
---	--	--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO

RA4 4. Elabora, decora y presenta elaboraciones de la gastronomía andaluza, aplicando elementos y técnicas tradicional y modernas de cocina. a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones dentro de la gastronomía andaluza. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan en la cocina tradicional/avanzada andaluza. c) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha comprobado y evaluado la calidad organoléptica de las elaboraciones, identificando posibles mejoras o modificaciones en la ejecución, presentación o sabor. e) Se han verificado y valorado las características finales del producto. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
--	--	--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO

--	--	--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO

--	--	--	--	--