



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: POSTRES DE VANGUARDIA Y TÉCNICAS AVANZADAS EN RESTAURACIÓN NIVEL/CURSO: 2º GDGFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Domina técnicas avanzadas de pastelería molecular y otras técnicas innovadoras aplicadas a la creación de postres. Criterios de evaluación: a) Se han elaborado espumas y aires con la consistencia y sabor adecuados, demostrando dominio de las técnicas de aireación. b) Se ha realizado correctamente el atemperado del chocolate y elabora bombones y esculturas con acabados profesionales. c) Se han utilizado técnicas innovadoras en la elaboración de helados y sorbetes, logrando texturas cremosas y sabores intensos. d) Se han trabajado con masas fermentadas de alta complejidad, obteniendo resultados óptimos en términos de textura y sabor. RA2. Diseña y elabora postres de autor y conceptuales, fusionando sabores, texturas y presentaciones creativas. Criterios de evaluación: a) Se han diseñado postres con una presentación visualmente atractiva y original, utilizando técnicas de emplatado innovadoras.	Fichas técnicas, diagrama de flujos, pedidos, timings ... Pruebas teóricas. Trabajos de investigación. Valoración de la práctica diaria. Pruebas prácticas. Diseño y ejecución de elaboraciones. Plantillas de corrección, listas de cotejo y rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Todo quedará recogido 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.

b) Se han combinado sabores y texturas de forma armoniosa y creativa, logrando un equilibrio gustativo en sus elaboraciones. c) Se han elaborado postres que reflejan un concepto o temática específica, demostrando capacidad para transmitir ideas a través de sus creaciones. d) Se han utilizado ingredientes de temporada y proximidad en sus elaboraciones, valorando la calidad y sostenibilidad de los productos. e) Se han adaptado sus creaciones a las necesidades de diferentes tipos de clientes, considerando restricciones alimentarias y preferencias individuales. RA3. Aplica criterios de sostenibilidad y aprovechamiento de recursos en la elaboración de postres, utilizando ingredientes ecológicos y de temporada. Criterios de evaluación: a) Se han seleccionado ingredientes ecológicos y de comercio justo para la elaboración de sus postres, valorando su impacto ambiental y social. b) Se han diseñado postres veganos y sin gluten que sean sabrosos y atractivos, demostrando conocimiento de las alternativas a los ingredientes tradicionales. c) Se han utilizado técnicas de conservación sostenibles para prolongar la vida útil de los ingredientes y productos elaborados. d) Se han aplicado técnicas de aprovechamiento de subproductos y reducción del desperdicio alimentario, minimizando el impacto ambiental de su actividad. e) Se ha determinado el impacto ambiental de sus elaboraciones y propone mejoras para reducir su huella ecológica. RA4. Realiza maridajes de postres con vinos y otras bebidas, creando experiencias gastronómicas completas.			
--	--	--	--

Criterios de evaluación: a) Se han seleccionado vinos y otras bebidas que complementan los sabores de los postres, considerando sus características organolépticas. b) Se han presentado maridajes que realzan la experiencia gastronómica, logrando un equilibrio entre los sabores del postre y la bebida. c) Se han explicado los fundamentos del maridaje realizado, demostrando conocimiento de las técnicas y principios de armonización. d) Se han adaptado los maridajes a las preferencias de diferentes tipos de clientes, considerando sus gustos y restricciones alimentarias. e) Se han diseñado experiencias gastronómicas completas que incluyan la presentación del postre y la bebida, creando un ambiente agradable y acogedor. RA5. Desarrolla proyectos de investigación y experimentación para la creación de nuevas propuestas de postres. Criterios de evaluación: a) Se han desarrollado proyectos de investigación con rigor y creatividad, utilizando fuentes de información fiables y actualizadas. b) Se han presentado propuestas de postres innovadoras y viables, considerando los aspectos técnicos, económicos y de mercado. c) Se han utilizado técnicas de experimentación para validar sus propuestas, realizando pruebas y ajustes hasta obtener resultados óptimos. d) Se ha participado activamente en la discusión y evaluación de los proyectos de sus compañeros, aportando ideas y sugerencias constructivas. e) Se ha elaborado un informe detallado de su proyecto, incluyendo la descripción del proceso, los resultados obtenidos y las conclusiones.			
--	--	--	--