



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: OFERTAS GASTRONÓMICAS

NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

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. Criterios de evaluación: a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. RA2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración. d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía. e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.	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 los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

RA3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

- a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han descrito las dietas tipo.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

RA4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.

b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.

d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.

f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.

g) Se ha cumplimentado la documentación específica.

h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.

i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.

k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

--	--	--