

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: 1º CFGS EN DIRECCIÓN DE COCINA MODULO PROFESIONAL: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener. a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.	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

g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental				
--	--	--	--	--

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y PROCESOS DE ELABORACIÓN - IES MAESE RODRIGO**2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final**

- a. Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos. b. Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c. Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d. Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e. Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica. f. Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos. g. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final. h. 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

3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas a. Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b. Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c. Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f. Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g. Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i. Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j. 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**4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.**

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j). 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**5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.**

- a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios. e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.