

## 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.

### CURSO: 1º CFGS EN DIRECCIÓN DE COCINA

### MODULO PROFESIONAL: PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.                                                                                                                                                                                                  | CRITERIOS DE CALIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                | METODOLOGÍA                                                                                                                                                                                                                        | CRITERIOS DE PROMOCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.</p> <p>a. Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b. Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.</p> <p>c. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>d. Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.</p> <p>e. Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>f. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>g. Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.</p> <p>h. Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> | <p>Cuaderno de profesor Hoja de observación diaria semanal</p> <p>Ficha de evaluación por alumno/a</p> <p>Trabajo diario de clase</p> <p>Rúbricas</p> <p>Entrega de trabajos prácticos Trabajos de investigación Orden de trabajo semanal</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN****IES MAESE RODRIGO**

|                                                                                                                                                 |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| i. Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.                                                            |  |  |  |  |
| j. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. |  |  |  |  |

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

## IES MAESE RODRIGO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.</p> <p>a. Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.</p> <p>b. Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.</p> <p>c. Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.</p> <p>d. Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>e. Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.</p> <p>f. Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>g. Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.</p> <p>h. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i. Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN****IES MAESE RODRIGO**

3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.

b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.

f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

## IES MAESE RODRIGO

4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.