



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: PRODUCTOS CULINARIOS 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. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, d) herramientas, etc. e) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina. f) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos 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.

recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiente.			
--	--	--	--

RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales avanzadas. Criterios de evaluación: a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas. b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos. d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios. e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción f) Se han verificado y valorado las características finales del producto. g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas. Criterios de evaluación: a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas. b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos. c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable. d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos. e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han verificado y valorado las características finales del producto. i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ ciclo. j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta			
--	--	--	--

la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación. Criterios de evaluación: a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas. b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica. c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos. d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruce con alimentos excluidos. e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--