



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: TÉCNICAS CULINARIAS NIVEL/ CURSO: 1º GDCFGM COCINA Y GASTRONOMIA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1: Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. Criterios de evaluación: 1.- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. 2.- Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. 3.- Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. 4.- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. 5.- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. 6.- Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. 7.- Se han distinguido posibles las operaciones	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 Observación por parte del tutor laboral, del cumplimiento de las tareas encomendadas y aprovechamiento del tiempo. 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.

teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental 8.- Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
---	--	--	--

RA2: Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1.- Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. 2.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 3.- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. 4.- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 5.- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. 6.- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

--	--	--	--

RA3: Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos Criterios de evaluación: 1éneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. 3.- Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. 4.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. 5.- Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. 6.- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. 7.- Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. 8.- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.			
--	--	--	--

RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación Criterios de evaluación: 1.- Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. 2.- Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. 3.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. 4.- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. 5.- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 6.- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

RA5: Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria. Criterios de evaluación: 1.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. 2.- Se han dispuestos los diferentes elementos dela elaboración siguiendo criterios estéticos. 3.- Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. 4.- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 5.- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

RA6: Desarrolla el servicio en cocina valorando las implicaciones en la satisfacción del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 1.- Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- 2.- Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- 3.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de servicio.
- 4.- Se ha relacionada interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- 5.- Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- 6.- Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- 7.- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- 8.- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- 9.- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.