

## ANEXO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	N.º HORAS	NOTA %
b,i,j,k	b,i,j,k	RA 1: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	UT1. Las materias primas y su aprovisionamiento	1	15	10 %
c,i,j,k	b,c,i,j,k	RA 2: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	UT2. La gestión de las materias primas	1	15	10 %
			UT3. La cocina y la organización del trabajo	1	15	
c,h,i,j,k	c,d,h,i,j,k	RA 3: Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	UT4. Mobiliario, equipos, baterías y utillaje	1	20	10 %
d,i,j,k	d,h,i,j,k	RA 4: Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	UT5. Preelaboración y conservación de hortalizas	1	40	60 %
			UT6. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta.	2	10	
			UT7. Huevos, grasas, aceites y lácteos.	2	10	
			UT8. Pescados	2	35	
			UT9. Mariscos	2	18	
			UT10. Carnes: carnes de grandes piezas.	2	35	
			UT11. Animales de corral y caza	3	25	
UT12. Setas, hierbas y condimentos	3	10				
d,h,i,j,k	d,h,i,j,k	RA 5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	UT13. Regeneración de los alimentos	3	20	5 %
h,i,j,k	h,i,j,k	RA 6: Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	UT14. Conservación de los alimentos	3	20	5 %
TOTAL					288	100%

1. Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con

calificación mayor o igual a 5.

7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
12. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
13. **En caso de que exista confinamiento por la COVID19**, y se suspendan las clases presenciales, se desarrollará toda la formación a través de la plataforma Classroom transformando la enseñanza práctico-teórica en una formación teórico-práctica que nos permita adaptarnos a esta difícil situación y con ello tratar de satisfacer los procesos de enseñanza-aprendizaje en la medida de las posibilidades.